1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO			
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	CONVENIO 9363 DE 2022		
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	FUNDACIÓN MISIONEROS DIVINA REDENCIÓN SAN FELIPE NERI-FUMDIR		
OBJETO CONTRACTUAL	Aunar recursos técnicos, físicos, administrativos y financieros para la atención interna, a personas que se encuentren en edades entre los dieciocho (18) años y hasta los cincuenta y nueve (59) años, once (11) meses de edad con discapacidad intelectual, o psicosocial, o física, o múltiple, que requieran de apoyos extensos o generalizados, o personas con discapacidad intelectual o psicosocial que requieran apoyos intermitentes o limitados que se encuentren en situación de abandono o que su cuidador-a no pueda ejercer su cuidado, implementando acciones que favorezcan el desarrollo y mantenimiento de sus habilidades y capacidades para alcanzar mayores niveles de autonomía, promoviendo su inclusión, con el concurso de las familias, cuidadoras-es y su entorno y territorio, en centros integrarte atención interna, teniendo como referentes los enfoques diferencial y de género.		
NOMBRE DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	CENTRO INTEGRARTE DE ATENCIÓN INTERNA GRUPO 3		
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Carrera 90 No 149-73		
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Cintegrarteinternog3@gmail.com		
2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA			
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIO LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	ANDREA CAROLINA VARGAS		
CARGO	COORDINADORA		
No DE CELULAR	3168626305		
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA			
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION – TECNICO	BARBARA ESTHER SANCHEZ GRASS		
No DE CELULAR	3208646692		
CORREO ELECTRONICO	besanchezgrass@gmail.com / besanchezg@sdis.gov.co		
4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	11/07/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA 11:00 am	HORA FINAL DE LA VISITA: 3:30pm
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	*80*	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	80

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

Asistencia:

- Cupos disponibles: 0
- Medio Familiar: 0
- Personas con incapacidad u hospitalizadas: 0

Novedades en la atención a las personas con discapacidad:

Ingreso personas con discapacidad de medio hospitalario por validación de condiciones

- Carlos Fredy González ingreso el 17/06/2024
- Blanca Cecilia Barcarcel ingreso el 210//2024
- Traslado del grupo 8: William Buitrago ingresa el 20/06/2024

Actividades desarrolladas y talento humano:

No.	NOMBRE	CARGO	OBSERVACIONES
1	Andrea Carolina Vargas Maldonado	Coordinador	Acompañamiento a visita de supervisión
2	Nelson Castro	Psicólogo	Competencias emocionales intervención individual
3	Paola Andrea Aguirre	Psicólogo	Competencias emocionales intervención individual
4	Leidy María Orduz Ríos	Trabajador Social	Informe de validación
5	Laura Fonteche	Trabajador Social	Construcción informe final
6	Catherine Stella Araque Celis	Terapeuta Ocupacional	Revisión de locker y diligenciamiento de pertenecías
7	Jenny Patricia Guzman Hurtado	Terapeuta Ocupacional	Revisión de locker y diligenciamiento de pertenecías
8	Jhonatan Alexander Ramos Ramirez	Educador Físico	Actividad deportiva
9	Jesús Antonio Botero Cortes	Educador Físico	Actividad deportiva
10	Viviana Marcela Roberto Ladino	Terapeuta Física	RPG
11	Natalia Andrea Salazar Osorio	Terapeuta Física	RPG
12	Yeimi Caterine Malagon Tovar	Fonoaudiólogo	Informe final de cierre de ejecución de convenio
13	Juddy Eliana Murcia Ortiz	Fonoaudiólogo	Informe final de cierre de ejecución de convenio
14	María Mónica Pérez	Enfermera	Post turno
15	Enalba morales	Enfermera	Valoraciones participantes nuevos
16	Alba Lucia Ardila Almeida	Nutricionista	Atiende visita de supervisión
17	Jhon Velazco	Tecnólogo De Alimentos	Atiende visita de supervisión
18	Leidy Ramos Casas	Tallerista	Taller prevocacional
19	Camilo Bejarano	Tallerista	Taller prevocacional
20	María Banques	Auxiliar De Enfermería	Apoyo a población
21	Mileidy Banegas	Auxiliar De Enfermería	Apoyo a población
22	Magaly Rodríguez	Auxiliar De Enfermería	Apoyo a población
23	Juana Peraza	Auxiliar De Enfermería	Apoyo a población
24	Breitner Garcia	Auxiliar De Enfermería	Apoyo a población
25	Laura Pincipe	Auxiliar De Enfermería	Apoyo a población
26	Milet Montealegre	Auxiliar De Enfermería	Notas
27	Diego Hidalgo	Auxiliar De Enfermería	Apoyo a población
28	Jefferson Albeiro Madrigal	Auxiliar De Enfermería	Apoyo a población
29	José Castro	Auxiliar De Enfermería	Apoyo a población
30	Rosalba Chamusero	Auxiliar De Enfermería	Notas
31	Silfredo Velazco	Auxiliar De Enfermería	Medicamentos
32	Sandra Antonio	Auxiliar De Enfermería	Administrativo
33	Manuel Pineda	Auxiliar De Enfermería	Administrativo
35	Adriana Marcela Sepulveda Cuenca	Auxiliar Administrativo	Archivo
36	Leidy Vanegas	Técnico Ambiental	Organizando reciclaje
37	Mariana Gaona estuvo hasta el 3 julio de 2024 Sandra Milena Barrera inicio el 4 de julio de 2024	Auxiliar De Servicios Generales	Realiza actividad de manipuladora de alimentos
38	Leidy Gaspar	Auxiliar De Servicios Generales	Actividades propias de su función
39	Sergio Mauricio Serinza	Auxiliar De Servicios Generales	Lavandería
40	Sergio Yesid Miranda Real	Manipulador De Alimentos	Actividades propias de su función

41	Ana Coronel	Manipulador De Alimentos	Actividades propias de su función
42	Martha Teresa González	Manipulador De Alimentos	Actividades propias de su función
43	Juan Carlos Cuenca	Manipulador De Alimentos	Realiza actividades de servicios generales
Talento Humano Adicional			
41	Jorge Andrés Murcia Rivero	Educador Físico	Se encuentra programado en la jornada de la tarde los viernes
42	María Camila Rojas	Tallerista	Se encuentra programada los miércoles
43	Martin Vargas Gómez	Manipulador De Alimentos	Realiza actividad de pre alistamiento de alimentos sale a las 12:00m

Estado de las instalaciones y dotaciones:

En el recorrido por las instalaciones ofertadas se evidencia en la cocineta que se encuentran en adecuado orden, sin embargo, se evidencian 2 baldosas rotas.

El espacio del comedor se encuentra en proceso de almuerzo, donde los participantes se sientan por turnos a consumir los alimentos.

Las habitaciones se encuentran en orden. Los kits de aseo se encuentran en cada habitación en canastillas sobre los locker.

La habitación de la planta inferior se encuentra con los participantes, juegan parques y ven película mientras pasan a almorzar, esto dado que el área de la planta baja se encuentra en proceso de arreglos locativos.

Los baños se encuentran en orden y limpios.

La habitación y los baños que se encuentran en el espacio físico que comparte con el centro integrarte atención interna grupo 4 se encuentran en estado de limpieza.

No se observa el monitor de las cámaras

En área de enfermería se encuentra en orden.

El servicio de alimentos se encuentra en proceso de preparación de alimentos, el lavamanos de accionamiento no manual se encuentra funcionando, se observa en el área de almacenamiento de abarrotes, refrigeración y congelación y el área de Fruver, en orden y proceso de rotulación.

Minuta del día: Menú 30 tiempo de comida almuerzo.

						NUMERO DE MUESTRAS					RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	**TAMAÑO DE MUESTRA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA**	**PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO**	**ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
18 a 59años 11 meses	5	Pechuga asada	Pechuga asada	85	PESO MUESTREADO	64	95	79	88	90		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	75.3	112	92.9	104	106		
					CALIFICACION	1	1	1	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Arroz al perejil	Arroz al perejil	60	PESO MUESTREADO	85	80	67	62	57		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	142	133	112	103	95		
					CALIFICACION	1	1	1	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Ensalada de pepino cohombro y zanahoria	Espinaca	60	PESO MUESTREADO	75	76	70	71	80		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	125	127	117	118	133		

		con vinagreta natural			**CALIFICACION**	1	1	1	1	1		
18 a 59años 11 meses	5	Papa a la francesa	Puré de papa	60	PESO MUESTREADO	53	65	52	53	59		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	88.3	108	86.7	88.3	98.3		
					CALIFICACION	1	3	1	1	3		
18 a 59años 11 meses	5	Sopa de arroz	Sopa de arroz	150	PESO MUESTREADO	150	150	140	165	160	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	93.3	110	107		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Jugo de Lulo	Jugo de Lulo	220	PESO MUESTREADO	190	190	190	230	220		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	86.4	86.4	86.4	105	100		
					CALIFICACION	1	1	1	3	3		

Observaciones:
Se verifica una dieta hipo blanda

Se debe de realizar estandarización de porciones

Se toma temperatura
52.6°C Pechuga asada
70.4°C Arroz al perejil
41.9°C papa a la francesa puré de papa
61.4°C Sopa de arroz
18.9°C Jugo de Lulo
55.1°C Espinaca

Se debe de continuar reforzando el garantizar las temperaturas de los alimentos dentro de las zonas seguras durante todo el servicio.

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 GENERALES DEL ASOCIADO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
17. El asociado se compromete a garantizar que la atención de las personas con discapacidad, este libre de acciones, omisiones o situaciones que lleve implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), negligencia, descuido, discriminación, exclusión y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral, o discriminación por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y la población víctima del conflicto armado.	X		No se han presentado casos descritos en la presente obligación que indique cualquier tipo de violencia, negligencia, descuido, discriminación, exclusión y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral, o discriminación por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales.	Recorrido en el centro y observaciones registrada en el presente documento
20. El asociado no realizará reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los muros y/o en espacios del Centro	X		No se observa en el desarrollo de la visita reuniones o manifestaciones de índole política	Recorrido en el centro y observaciones registrada en el presente documento

Integrarte durante la ejecución del convenio de asociación o contrato.				
25. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación o contrato 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		En el desarrollo de la visita se contó con el acompañamiento de la coordinadora y del talento humano acorde a los ítems verificados, los cuales proporcionaron la información solicitada en el momento de la visita	Recorrido en el centro y observaciones registrada en el presente documento.
OBLIGACIONES DE CARÁCTER ADMINISTRATIVO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LAS PIEZAS COMUNICATIVAS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
RELACIONADAS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
2. Garantizar y promover la atención y servicio a las personas con discapacidad sin acciones, omisiones o situaciones que pongan en riesgo o vulneren sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación.	X		No se han presentado casos en los cuales se pongan en riesgo o vulneren sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental de los participantes.	Verificación y acompañamiento en las actividades desarrolladas durante el recorrido por el centro.
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		En el marco del racionamiento de agua en la ciudad la unidad operativa, haciendo uso de las medidas de abastecimiento y reserva se presta el servicio sin novedad. Se recoge agua lluvia para lavado de baño y realizar aseo del centro	Contenido del acta INT G3 14062024
24 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		Durante la verificación de las actividades y soportes de registro de las actividades con los participantes, se identifica el uso de las fotografías para consignar resultados de la implementación del anexo técnico. No se identifica las mismas publicadas y/o implementadas para otros fines.	Se evidencia durante la visita de supervisión la absoluta reserva y confidencialidad con las fotografías y videos de los participantes cómo se relaciona en la columna de observaciones en la presente obligación.
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL TALENTO HUMANO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
OBLIGACIONES RELACIONADAS COMPONENTE DE GESTIÓN AMBIENTAL	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL PROGRAMA DE NUTRICIÓN	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		

1.Cumplir con lo establecido en los procedimientos Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS, 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		Se evidencia que el centro y el servicio de alimentos en trabajo conjunto entre el tecnólogo de alimentos, nutricionista se encuentran realizando las actividades correspondientes frente al componente con el fin de dar cumplimiento al mismo en cuanto apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS, Vigilancia nutricional y Promoción en estilos de vida saludable.	Servicio de alimentos, área de almacenamiento, documentación, revisión del drive, acompañamiento en tiempos de consumo de alimentos durante la visita.
2. Implementar la minuta de alimentos y la derivación dietaría entregada por la Subdirección para la Discapacidad de la SDIS, desde el primer día de ejecución del convenio, con el fin de garantizar el aporte de energía y nutrientes de la población atendida.	X		Se encuentran aplicando la minuta entregada por la SDIS y la derivación dietaría presentada por el centro y avalada por la referente técnica. Se verifica el tiempo de comida del almuerzo, se evidencia que se debe de reforzar el gramaje en las preparaciones en servido, al igual que las temperaturas. No se realiza ningún intercambio Se evidencia El formato acompañamiento operación del servicio de alimentación mensual Formato inspección plan de muestreo porciones servidas Formato evaluación características organolépticas	Ciclo de menús, derivación dietaría, muestras de alimentos, verificación entrega de refrigerio reforzado, verificación existencia de alimentos de acuerdo a los menús a entregar.
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		Acta N°299 18/06/2024 Tema: minuta de alimentos y criterios técnicos para la derivación dietaría Asistentes: 6 servicios generales y manipuladores de alimentos 1 nutricionista y 1 tecnólogo de alimentos Acta N°300 17/06/2024 Tema: a modificaciones en derivaciones dietarías por participante Asistentes: 29 de TH	Acta y listado de asistencia
4.Realizar evaluación del estado nutricional e informes conforme lo establece el Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutrición del presente anexo técnico.	X		Se encuentra en el drive la Matriz de clasificación nutricional correspondiente al periodo de junio 2024. Se evidencia que se encuentra en historia social de los participantes el informe individual evaluación del estado nutricional de los participantes. 27/06/2024 Tema: Socialización del informe individual evaluación del estado nutricional Asistentes: 15 referentes familiares	Verificación de información en el drive del componente de alimentación, nutrición y salubridad, verificación formato de informe individual en historia social, formato de valoración inicial en historia social.
5.Realizar seguimiento al comportamiento alimentario a través de la supervisión y apoyo de las	X		Se realiza acompañamiento a la hora de los tiempos de consumo de alimentos por el talento humano.	Se realiza acompañamiento durante el consumo

personas durante los diferentes momentos de alimentación. Es responsabilidad de todo el talento humano del Centro, identificar si se presentan alteraciones o modificaciones en esta conducta.			Se realiza la asistencia a la alimentación a los beneficiarios que lo requieran Se refuerza: 26 participantes con refrigerio nocturno 23 participantes con candil 3 participante con compota de fruta Suplemento Maicol Ballecilla Prowey Nelson Quiroga Prowey net Hay 2 participantes que no les han entregado el suplemento por parte de la EPS Juan Felipe Vargas José Heber Osorio	de los alimentos suministrados durante el refrigerio reforzado. Así mismo es una acción que realiza el talento humano en cada tiempo de consumo de alimentos.
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		27/06/2024 Tema: Carrera de observación Asistentes: 70 participante	Formato intervenciones grupales en Servicios centros integrarte atención interna y externa
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL SUBCOMPONENTE 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		Se implementó la normativa vigente y el procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales, así mismo los instructivos, formatos y los lineamientos técnicos establecidos por la subdirección de nutrición.	Verificación de la normativa vigente y descrito en las observaciones de la presente obligación.
2. Cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de etiquetado y rotulado de alimentos y Resolución 719 de 2015.	X		Se observa que cuenta con alimentos que cumplen con el etiquetado desde el fabricante de cada producto revisado, al igual él y rotulado establecido desde el programa.	Se realiza verificación del rotulado y etiquetado nutricional de los alimentos almacenados.
3. Cumplir con las especificaciones determinadas en el anexo técnico del componente de salubridad.	X		Se realizaron las acciones determinadas en el anexo técnico referente al componente de salubridad con relación al plan de saneamiento básico y buenas prácticas de manufactura establecidas.	Revisión de lo establecido en el componente de salubridad y descrito en observaciones de la presente obligación.
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	X		Concepto higiénico sanitario del centro 12/07/2023 Se encuentra favorable con requerimiento Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos 12/07/2023 Se encuentra favorable con requerimiento: 72%	Revisión de documentación en físico de los conceptos higiénicos sanitarios y descrito en las observaciones de la presente obligación.

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.			Número de radicada solicitud visita concepto higiénico sanitario: 54737 Autoevaluación 26 de abril 2024	
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		Establecimiento Merca 1 SAS: 25/04/2023 Favorable con requerimiento con el 94% Aprolecho: Inspección sanitaria Invima: Concepto sanitario favorable 24 y. 25/10/2023 Coopimerk 10/08/2023, 93.5% favorable.	Revisión de documentación en físico de los proveedores y descrito en las observaciones de la presente obligación.
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		Vehículos Merca 1 SAS (Lácteos, Carnes, Embutidos): Concepto higiénico sanitario Vehículo Placa: VED 546 09/08/2023 91% Favorable Manipulación de alimentos Jorge Heli Sánchez: 12/10/2023 Andrés Fabian Ortiz: 28/07/2023 Merca 1 SAS: (Fruver – Abarrotes) Concepto higiénico sanitario vehículo: Placa WNN 915 07/07/2023 Favorable 94% Manipuladores: Jorge Heli Sánchez: 12/10/2023 Aprolecho: vehículo placa: WZI284: 28/04/2023, 98% Favorable Leydy Lorena Forero Jaque: Curso de manipulación 24/04/2023 Crisanto Prieto Curso de manipulación 24/04/2023 Oscar Armando Dancel Buitrago. 08/06/2023 Coopimerk Vehículo placa: SWP932: 06/12/2023, 97% Favorable. Guivanni Andrés Pedreros Curso de manipulación: 05/07/2023 Pablo Elias Barrera Vargas Curso de manipulación: 05/07/2023 Fernando León Curso de manipulación: 05/07/2023	Revisión de documentación en físico del transporte de alimentos de los proveedores y descrito en las observaciones de la presente obligación.
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		El asociado cuenta con productos en la cantidad y cantidad requeridos para la minuta que se está implementando. De acuerdo con el recorrido, se observa el suministro de los elementos e implementos de aseo institucional, los congeladores y refrigerador se encuentran limpios, los termómetros de los congeladores se encuentran en buen estado.	Alimentos verificados en área de almacenamiento y los utilizado en el día de la visita para la preparación del menú establecido. Remisiones y facturas de los proveedores.

			Las facturas y remisiones son presentadas en medio magnético al supervisor del área administrativa.	Formato verificación transporte de alimentos Formato recepción de alimentos
8. Implementar un Plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario y la operación del servicio de alimentos	X		Se evidencia el plan de compras en el formato plan de compras consolidado semanal y mensual asociados .	Formato de plan de compras con una periodicidad semanal
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		El menaje se encuentra completo Kit de 5 piezas (1 plato sopero, 1plato pando, 1 plato hondo pequeño para fruta o postre,1 pocillo y 1 vaso), los equipos se encuentran funcionando.	Se evidencia que cuenta con los utensilios y menaje para la prestación del servicio en adecuadas condiciones.
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 centro cargo en drive el plan de saneamiento,	Plan de saneamiento publicado en el drive, verificación de la implementación del mismo y Formato declaración de compromiso
11 Aplicar los controles de calidad necesarios que garanticen alimentos inocuos a los participantes.	X		Aplican los formatos establecidos para realizar los respectivos controles que garanticen alimentos inocuos a los participantes.	Verificación de las áreas de almacenamiento de alimentos, verificación del pre alistamiento de los mismos, verificación de la manipulación de la materia prima.
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		Acta 193 27/06/2024 Tema: Condiciones del establecimiento o donde preparan alimentos, manejo higiénico en el proceso de elaboración de los alimentos Asistentes: 15 manipuladores y servicios generales, 1 tecnólogo de alimentos	Acta de reunión con su respectivo listado de asistencia, pre y post test
13. Mantener actualizados y debidamente diligenciados los formatos y registros de control establecidos en el anexo técnico.	X		Manejan los mismos formatos para los 4 centros (grupos 1, 2, 3, 4) debido a que comparten el mismo espacio de almacenamiento y servicio de alimentos. Se evidencia los siguientes formatos: Formato de control de temperatura de equipos de refrigeración Formato de control de temperatura de equipos de congelación Formato plan de compras consolidado semanal asociados Formato de control de entrada y salida alimentos asociados Formato verificación transporte de alimentos Formato recepción de alimentos Formato control muestra testigo de alimentos Formato preparaciones de alimentos Formato de limpieza, Desinfección y acciones correctivas Formato seguimiento a soluciones desinfectantes	Revisión de los formatos relacionados en la columna de observaciones de la presente obligación. Verificación de la certificación de lavado de tanque y fumigación Verificación de la autoevaluación en el drive del componente de alimentación, nutrición y salubridad.

			Formato inspección del manejo de elementos en desuso embalajes y empaques Formato inspección presencia de plagas Formato verificación de hermeticidad: Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable Formato registro control de plagas Formato acompañamiento operación del servicio de alimentación mensual Formato acompañamiento operación del servicio de alimentación semanal Para cada uno de los centros en sus espacios físicos, maneja los formatos establecidos. Los cuales son: Formato de limpieza, Desinfección y acciones correctivas Formato seguimiento a soluciones desinfectantes Formato inspección del manejo de elementos en desuso embalajes y empaques Formato inspección presencia de plagas Formato verificación de hermeticidad Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable Formato registro control de plagas	
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.	N/A	N/A	No se ha presentado ningún brote o evento.	No aplica
15. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.	X		Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos (24, 48 y 72 Horas) siendo acorde la minuta de las fechas recolectadas. Se encuentran refrigeradas.	Revisión muestras testigo de los alimentos y formato de muestra testigo
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		

Describa el cumplimiento de cada 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		
COSTOS FIJOS				
Talento Humano	X		Se observa contratado los perfiles de talento humano indicado en el anexo técnico	Listado de talento humano registrado en observaciones del recorrido del presente documento
Espacio físico funcional (instalaciones)	X		Identificado cada uno de los espacios y registrados en las observaciones de recorrido	Observaciones del recorrido registradas en el presente documento
Elementos de aseo institucional (plan de saneamiento)	X		Área de almacenamiento de insumos químicos, bidones de desinfectante, jabón líquido, jabón detergente, desengrasante, ambientador	área de almacenamiento de insumos químicos

			-Elementos tales como escobas, traperos, recogedor, guantes, baldes plásticos, bolsas de color negro, color blanco, color rojo Se encuentran ubicados en un espacio que se encuentra fácil de que un participante los pueda tomar. En área de baños cepillos sanitarios plásticos	ubicada en mueble con llave bajo.
Espacio físico funcional (gestión ambiental y PEG (item de pago mensual)	N/A	N/A	No se verifica en la presente visita	No aplica
Desgaste y uso de los bienes muebles No consumibles			Se observa en el centro acorde al recorrido los siguientes: Área de lavandería: espacio dispuesto para los 5 centros que opera el asociado FUMDIR (4 centros integrarte atención interna y 1 centro para adulto mayor), cuenta con lavadoras semiindustriales Área de habitaciones para participantes: cuenta con el número mínimo de camas (1 por participante) dotada de colchón, con forro antifluido, 1 almohada, juego de tendido de cama – armario plástico por participante Área de cuidado a la salud: Tensiómetros – Fonendoscopio – Pulsoximetros pantalla LED con SpO2, PR – Termómetros Clínico Digital para adulto Camilla fija con Barandas, colchoneta de fácil limpieza y desinfección Tablero acrílico borrable marco en aluminio 1.60 x 1.20 Vitrina mostrador en aluminio, vitrinas con entrepaño variables, para almacenamiento de medicamentos, Contenedores plásticos con tapa para el almacenamiento individual de medicamentos- 1 nevera tipo bar, congelador	Elementos observados y registrados en el presente documento identificados en la presente visita en el recorrido por las instalaciones para la prestación del servicio
Bienes consumibles (elementos de entrega mensual)			Se observa en el centro acorde al recorrido el cumplimiento de las áreas descrito en la obligación 1,2,3 de **DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO** y observaciones en el recorrido desarrollado en el centro durante la visita, para el desarrollo de las competencias ocupacionales en el área de taller, con insumos para talleres manualidades básicas, talleres prevocacionales: los materiales se encuentran en unos bidones diseñados en forma de maleta. Dotación área de cuidado a la salud: -Caja de tapabocas -Bidon jabón antibacterial -Rollo de toallas de papel desechables Caja de guantes estériles Dotación gestión documental: -resmas de papel tamaño carta y oficio	Elementos observados y registrados en el presente documento, acorde al desarrollo de la visita en las obligaciones verificadas

Transporte	N/A	N/A	No se verifica en la presente visita	No aplica
Vigilancia	X		Al ingreso a las instalaciones del operador se identifica servicio de vigilancia con empresa privada, 2 personas al ingreso de las instalaciones de FUMDIR. Comunicación entre centros por medio de radio	Se evidencia al ingreso del centro el servicio de vigilancia privada como se describe en la columna de observaciones en la presente obligación
Medios tecnológicos	N/A	N/A	No se verifica en la presente visita	No aplica
COSTOS VARIABLES				
Alimentos (Incluye desayuno, nueves, almuerzo, onces y comida)			Acorde al momento verificado se identificó los alimentos para los 80 participantes que se encuentran en el centro, tiempo de comida almuerzo.	Verificación del área de comedor y cocina.
Espacio Físico Funcional (Servicios Públicos)	X		Se observa en el desarrollo del recorrido por el espacio físico funcional, identificando servicio de energía acorde a la prueba de encendido de tomacorrientes e interruptores de luz; En la verificación de grifos de lavamanos y duchas se identifica servicio de agua disponible	En el recorrido por el espacio físico funcional dispuesto para la ejecución del convenio y descrito en la presente obligación.
Elementos de aseo personal (elementos de entrega mensual)	X		Se revisa kit de aseo de manera aleatoria de las personas con discapacidad, se evidencia que cuentan con Jabón de baño, Champu, desodorante, crema humectante, talco, bloqueador. Los insumos como toallas higiénicas se encuentran en área de enfermería, máquina de afeitar ubicada en el área de cuidado a la salud.	Elementos de aseo personal almacenado en los loker de los participantes.
COSTOS POR REALIZACIÓN				
Absorbentes	N/A	N/A	Los absorbentes se entregan por parte de la EPS	Información suministrada por la coordinadora.
Espacio físico funcional (mantenimiento y adecuación)	N/A	N/A	No se verifica en la presente visita	No aplica
Espacio físico funcional (diagnóstico de la revisión de sistemas de transporte vertical)	N/A	N/A	El espacio físico con mayor espacio del centro no cuenta con ayuda técnica (ascensor)	Se evidencia el ascensor en el centro, donde cuenta con un dormitorio.
Piezas comunicativas	X		Se observa al talento humano portando carne de identificación, cuenta con pendón de identificación del centro ubicado en acceso al espacio del centro.	Recorrido ´por el centro y registrada en el presente documento
Elementos de aseo personal (elementos para toda la ejecución del convenio)	X		Acorde al recorrido se identifica en uso los siguientes elementos: - Cortauñas ubicadas en el área de cuidado a la salud de cada uno de los participantes - En el kit de aseo personal ubicados en los locker de habitaciones.	Elementos de aseo personal, elementos observados en el área de cuidado a la salud
Espacio físico funcional (gestión ambiental y PEC) (Elementos para toda la ejecución del convenio)	X		Acorde al recorrido se identifica en uso los siguientes elementos: -Extintores -Camillas con inmovilizador -Señalética para emergencias ubicados en dirección a la ruta de evacuación -Canecas del subsistema de gestión ambiental: descomide, sanitarios, área de servicios, punto eclógico – contenedores biosanitarios, químicos, cortopunzantes en área de cuidado a la salud- basculas- stickers de campañas ambientales- bici parqueadero	Recorrido por el espacio físico funcional dispuesto para la ejecución del convenio

			(dispuesto uno para todos los centro integrarte (4) y servicio de vejez)	
Bienes consumibles (elementos para toda la ejecución del convenio)	X		Acorde al recorrido se identifica en uso y para el desarrollo de las actividades: -Área de cuidado a la salud ---Botiquín tipo A – fijo botiquín de primeros auxilios --- Botiquín tipo B – Botiquín de primeros auxilios - Elementos para el Plan de Emergencias y Contingencias-PEC - Elementos Subsistema de Gestión Documental y Archivo --- Carpetas --- Ganchos legajadores --- Cajas de almacenamiento para las carpetas historias sociales --- Tapabocas- guantes	Área de cuidado a la salud – Área de archivo ubicado en 1er nivel externo.
Elementos de aseo institucional (plan de saneamiento) (Elementos para toda la ejecución del convenio)	X		Acorde al recorrido se identifica en uso y para el desarrollo de las actividades descritas en el programa de limpieza y desinfección del plan de saneamiento: -Atomizadores plásticos con solución desinfectante – ambientador – Jabón liquido Se debe de adquirir guantes de acuerdo al código de colores.	Recorrido por el centro y registrada en el presente documento
Salida recreativa	N/A	N/A	Costo no verificado en la presente visita	N/A
Vestuario y Calzado	N/A	N/A	Costo no verificado en la presente visita-	N/A
Cedulación	N/A	N/A	Costo no verificado en la presente visita	N/A

Registre la información solicitada:

10. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA	
Se observa que el centro realiza las acciones parcialmente contempladas por el anexo técnico frente a las obligaciones descritas en la presente acta.	
OBSERVACIONES	
.	
11. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Realizar acompañamiento a manipulador de alimentos al momento del servido para reforzar el gramaje	Permanente
Realizar estandarización de porciones servidas.	Permanente
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 11/07/2024 / SI ❑X NO ❑X	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se evidencia que se debe de continuar reforzando: - Acompañamiento a manipulador de alimentos al momento del servido para reforzar el gramaje - Realizar estandarización de porciones servidas

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	**1. ANDREA CAROLINA VARGAS**
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. (VER PLANILLA DE ASISTENCIA)
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. COORDINADORA
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	**1. BARBARA ESTHER SANCHEZ GRASS**
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	**1.** (VER PLANILLA DE ASISTENCIA)

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Supervisión 2. Lugar: Centro Integrale Interno grupo 3 3. Fecha y hora: 11-julio-2024 11:00am - 3:30pm.

Item	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Andrea Catalina Vargas	1032361199	CIAI 3	Coordinadora		cvargas@integracion	3168026305	
2	Bárbara Sánchez	52119280	SDIS Sub Discapacidad	Apoyo Rol Supervisión	Contratista	barbarasanchezfigueroa@	3208696692	
3	John Velez	1061705946	CIAI 3	Tecnólogo Alimentos		johnvelez@integracion	3149816124	
4	Alba Lucia Arolilo A	63360716	CIAI Grupo 3	NUTRICION	1	alarolilo1904@gmail	3205821214	
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								