| 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 | 14/06/2024 | HORA DE INICIO DE LA VISITA 11:00 am | HORA FINAL DE LA VISITA: 3:00pm |
| COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO | *80* | ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA | 75 |

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

Asistencia:

- Cupos disponibles: 1
- Medio Familiar: 1 Ricardo Rosero, el martes 18 de junio ingresa nuevamente al centro
- Personas con incapacidad u hospitalizadas:
  Lilia Orjuela, el día de hoy la trasladan a la Unidad Médica Hospitalaria Especializada en Salud Fray Bartolomé de las Casas

Novedades en la atención a las personas con discapacidad:

Se encuentran en cita de medicina interna
Alexander Mota
Blanca Ordoñez

Traslados participantes:
- Pablo Rey
- Saraí Rodas
- Ingresan 2 participantes nuevos que vienen de hospital

Actividades desarrolladas y talento humano:

| No. | NOMBRE | CARGO | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | Andrea Carolina Vargas Maldonado | Coordinador | Acompañamiento a visita de supervisión |
| 2 | Nelson Castro | Psicólogo | Intervención individual a Jaqueline y Saray Roda |
| 3 | Paola Andrea Aguirre | Psicólogo | Administrativo |
| 4 | Leidy María Orduz Ríos | Trabajador Social | Se encuentra en encuentro de cuadra de Carlos Daza |
| 5 | Laura Fonteche | Trabajador Social | Se encuentra en encuentro de cuadra de Carlos Daza |
| 6 | Catherine Stella Araque Celis | Terapeuta Ocupacional | Instrumental lavandería |
| 7 | Jenny Patricia Guzman Hurtado | Terapeuta Ocupacional | Inventario de pertenecías Saraí Rodas para traslado |
| 8 | Jhonatan Alexander Ramos Ramirez | Educador Físico | Acondicionamiento físico |
| 9 | Jesús Antonio Botero Cortes | Educador Físico | Acondicionamiento físico |
| 10 | Viviana Marcela Roberto Ladino | Terapeuta Física | Re educación postural |
| 11 | Natalia Andrea Salazar Osorio | Terapeuta Física | Seguimiento bimestral |
| 12 | Yeimi Caterine Malagon Tovar | Fonoaudiólogo | Conceptuales académicas |
| 13 | Juddy Eliana Murcia Ortiz | Fonoaudiólogo | Conceptuales académicas |
| 14 | María Mónica Pérez | Enfermera | Pos turno |
| 15 | Enalba morales | Enfermera | Verificación de seguimiento |
| 16 | Alba Lucia Ardila Almeida | Nutricionista | Acompañamiento a visita de supervisión y actividades propias de su función |
| 17 | Jhon Velazco | Tecnólogo De Alimentos | Acompañamiento a visita de supervisión y actividades propias de su función |
| 18 | Leidy Ramos Casas | Tallerista | Taller productivo |
| 19 | Camilo Bejarano | Tallerista | Taller productivo |
| 20 | Julieth Moreno | Auxiliar De Enfermería | Actividades propias de su función |
| 21 | Laura Príncipe | Auxiliar De Enfermería | Actividades propias de su función |
| 22 | Alizón Mendivelso | Auxiliar De Enfermería | Actividades propias de su función |
| 23 | Doris Bautista | Auxiliar De Enfermería | Seguimiento hospitalario y citas medicas |
| 24 | Liliana Carvajal | Auxiliar De Enfermería | Actividades propias de su función |
| 25 | Daniela Medina | Auxiliar De Enfermería | Actividades propias de su función |
| 26 | Estefany Alba | Auxiliar De Enfermería | Notas |
| 27 | Carol Vargas | Auxiliar De Enfermería | Notas |
| 28 | Aleida Cifuentes | Auxiliar De Enfermería | Actividades propias de su función |
| 29 | Rolando Rodríguez | Auxiliar De Enfermería | Actividades propias de su función |
| 30 | Fabian Cuevas | Auxiliar De Enfermería | Actividades propias de su función |
| 31 | Cesar Arango | Auxiliar De Enfermería | Actividades propias de su función |
| 32 | Cilfredo Velazco | Auxiliar De Enfermería | Medicamentos |
| 33 | Manuel Pineda | Auxiliar De Enfermería | Administrativos |
| 34 | Sandra Antonio | Auxiliar De Enfermería | Atención a participantes |
| 35 | Adriana Marcela Sepulveda Cuenca | Auxiliar Administrativo | Actividades propias de su función |
| 36 | Leidy Vanegas | Técnico Ambiental | Organización de carpetas |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 37 | Mariana Gaona | 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 | Se encuentra de compensatorio |
| 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 |
| 42 | María Camila Rojas | Tallerista | Taller productivo |
| 43 | Martin Vargas Gómez | Manipulador De Alimentos | Realiza actividad de pre alistamiento de alimentos. |

Estado de las instalaciones y dotaciones:

En el recorrido por las instalaciones ofertadas se evidencia en la cocineta que se encuentran en adecuado orden, los arreglos locativos que estaban realizando en esta área ya finalizaron.

El espacio del comedor se instaló la media caña, sin embargo, al ingreso de la habitación 1 hace falta cerrar el borde, dado que quedo abierto y se puede acumular basura en el mismo.

Las habitaciones se encuentran en orden. Los kits de aseo se encuentran en cada habitación en canastillas sobre los locker. La puerta de la habitación N°1 se encuentra rota.

El baño se encuentra sin tapas las cisternas, refiere que las están mandando a hacer en acrílico.

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 y de refrigeración y congelación en proceso de y el área de Fruver, en orden. Este espacio ya no se comparte desde el día de hoy con el servicio de vejez, por lo cual se encuentran en proceso de organización interna de personal en esta área.

Minuta del día: Menú 3 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 | Cerdo a las finas hierbas | Cerdo a las finas hierbas | 85 | PESO MUESTREADO | 111 | 73 | 81 | 113 | 71 | | X |
| | | | | | PORCENTAJE CUMPLIMIENTO | 131 | 85.9 | 95.3 | 133 | 83.5 | | |
| | | | | | **CALIFICACION** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | |
| 18 a 59años 11 meses | 5 | Arroz con zanahoria | Arroz con zanahoria | 120 | PESO MUESTREADO | 112 | 128 | 107 | 113 | 119 | X | |
| | | | | | PORCENTAJE CUMPLIMIENTO | 93.3 | 107 | 89.2 | 94.2 | 99.2 | | |
| | | | | | **CALIFICACION** | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | | |
| | 5 | | | 60 | PESO MUESTREADO | 54 | 75 | 76 | 57 | 54 | | X |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 18 a 59años 11 meses | | Ensalada Hawaiana | Ensalada Hawaiana | | PORCENTAJE CUMPLIMIENTO | 90 | 125 | 127 | 95 | 90 | | |
| | | | | | **CALIFICACION** | 3 | 1 | 1 | 3 | 3 | | |
| 18 a 59años 11 meses | 5 | Tajadas de plátano puré de plátano | Tajadas de plátano puré de plátano | 60 | PESO MUESTREADO | 55 | 56 | 67 | 60 | 67 | | X |
| | | | | | PORCENTAJE CUMPLIMIENTO | 91.7 | 93.3 | 112 | 100 | 112 | | |
| | | | | | **CALIFICACION** | 3 | 3 | 1 | 3 | 1 | | |
| 18 a 59años 11 meses | 5 | Sopa de avena | Sopa de avena | 250 | PESO MUESTREADO | 240 | 230 | 250 | 250 | 250 | X | |
| | | | | | PORCENTAJE CUMPLIMIENTO | 96 | 92 | 100 | 100 | 100 | | |
| | | | | | **CALIFICACION** | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | |
| 18 a 59años 11 meses | 5 | Jugo de maracuya | Jugo de maracuya | 220 | PESO MUESTREADO | 230 | 225 | 220 | 210 | 220 | X | |
| | | | | | PORCENTAJE CUMPLIMIENTO | 105 | 102 | 100 | 95.5 | 100 | | |
| | | | | | **CALIFICACION** | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | | |

**Observaciones:** Se revisa dieta normo blanda, se evidencia que se debe de continuar en el fortalecimiento de estandarización de porciones servidas.

Temperaturas:
62,6°C Cerdo a las finas hierbas
72.6°C Arroz con zanahoria
38.1°C Ensalada Hawaiana
34 °C Tajadas de plátano puré de plátano
68.8°C Sopa de avena
23.2°C Jugo de maracuyá

Se debe de garantizar los alimentos en frio en las temperaturas seguras.

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 Integrarte durante la ejecución del convenio de asociación o contrato. | 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 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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.<br><br>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 | X | | Se evidencia que el centro y el servicio de alimentos en trabajo conjunto entre el tecnólogo de alimentos, nutricionista se encuentran | Servicio de alimentos, área de almacenamiento, |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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. | | | 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. | 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.<br><br>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 en frio.<br><br>No se realiza ningún intercambio<br><br>Se evidencia<br>El formato acompañamiento operación del servicio de alimentación mensual<br><br>Formato inspección plan de muestreo porciones servidas<br><br>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. | N/A | N/A | La capacitación correspondiente para el mes de junio se encuentra programada para la semana del 17 al 21, razón por la cual se verificará esta actividad con el respectivo soporte en el drive del programa de alimentación, nutrición y salubridad. | No aplica. |
| 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 mayo 2024.<br><br>Se recuerda que de acuerdo a asistencia técnica realizada el 5 de febrero de 2024 se indica que el informe individual tiene como fecha máxima el 20 de junio de 2024 y debe incluir las tomas de medidas antropométricas hasta el mes de junio de 2024. La socialización de este informe a familias y talento humano debe realizarse con fecha máxima el 30 de junio de 2024. | 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 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. | X | | Se realiza acompañamiento a la hora de los tiempos de consumo de alimentos por el talento humano.<br><br>Se realiza la asistencia a la alimentación a los beneficiarios que lo requieran<br><br>Se refuerza:<br>26 participantes con refrigerio nocturno<br>23 participantes con candil<br>3 participante con compota de fruta | Se realiza acompañamiento durante el consumo 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. | N/A | N/A | Para el presente mes no se ha realizado la actividad correspondiente, se encuentra dentro de los tiempos, se va a trabajar una carrera de observación, se verificará dicha actividad con el respectivo soporte en el drive del programa de alimentación, nutrición y salubridad. | No aplica |
| 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 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 | | Concepto higiénico sanitario del centro<br>12/07/2023<br>Se encuentra favorable con requerimiento<br><br>Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos<br>12/07/2023<br>Se encuentra favorable con requerimiento: 72%<br><br>Número de radicada solicitud visita concepto higiénico sanitario: 54737<br><br>Autoevaluación 26 de abril 2024 | Revisión de documentación en físico de los conceptos higiénicos sanitarios y descrito en las observaciones de la presente obligación. |
| 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, | X | | Establecimiento<br>Merca 1 SAS: 25/04/2023 Favorable con requerimiento con el 94%<br><br>Aprolecho: Inspección sanitaria Invima: Concepto sanitario favorable 24 y. 25/10/2023<br><br>Coopimerk 10/08/2023, 93.5% favorable. | Revisión de documentación en físico de los proveedores y descrito en las observaciones de la presente obligación. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| deben contar con la autorización sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año. | | | | |
| 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<br>Merca 1 SAS (Lácteos, Carnes, Embutidos):<br>Concepto higiénico sanitario Vehículo<br>Placa: VED 546 09/08/2023 91% Favorable<br>Manipulación de alimentos<br>Jorge Heli Sánchez: 12/10/2023<br>Andrés Fabian Ortiz: 28/07/2023<br><br>Merca 1 SAS: (Fruver – Abarrotes)<br>Concepto higiénico sanitario vehículo: Placa WNN 915 07/07/2023 Favorable 94%<br>Manipuladores:<br>Jorge Heli Sánchez: 12/10/2023<br><br>Aprolecho:<br>vehículo placa: WZI284: 28/04/2023, 98% Favorable<br>Leydy Lorena Forero Jaque:<br>Curso de manipulación 24/04/2023<br>Crisanto Prieto<br>Curso de manipulación 24/04/2023<br>Oscar Armando Dancel Buitrago. 08/06/2023<br><br>Coopimerk<br>Vehículo placa: SWP932: 06/12/2023, 97% Favorable.<br>Guivanni Andrés Pedreros<br>Curso de manipulación: 05/07/2023<br>Pablo Elias Barrera Vargas<br>Curso de manipulación: 05/07/2023<br>Fernando León<br>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.<br><br>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.<br><br>Las facturas y remisiones son presentadas en medio magnético al supervisor del área administrativa. | Alimentos verificados en área de almacenamiento y los utilizado en el día de la visita para la preparación del menú establecido.<br>Remisiones y facturas de los proveedores.<br>Formato verificación transporte de alimentos<br>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<br>. | 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),. | 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,<br><br>Se encuentra actualizado el formato de declaración de compromiso con el cambio de la técnica ambiental. | 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 N° 241<br>28/05/2024<br>Tema: Buenas prácticas de almacenamiento, lavado y desinfección de alimentos.<br>Asistentes: 8 manipuladores de alimentos y servicios generales | 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.<br><br>Se evidencia los siguientes formatos:<br>Formato de control de temperatura de equipos de refrigeración<br>Formato de control de temperatura de equipos de congelación<br>Formato plan de compras consolidado semanal asociados<br>Formato de control de entrada y salida alimentos asociados<br>Formato verificación transporte de alimentos<br>Formato recepción de alimentos<br>Formato control muestra testigo de alimentos<br>Formato preparaciones de alimentos<br>Formato de limpieza, Desinfección y acciones correctivas<br>Formato seguimiento a soluciones desinfectantes<br>Formato inspección del manejo de elementos en desuso embalajes y empaques<br>Formato inspección presencia de plagas<br>Formato verificación de hermeticidad:<br>Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable<br>Formato registro control de plagas<br>Formato acompañamiento operación del servicio de alimentación mensual<br>Formato acompañamiento operación del servicio de alimentación semanal<br><br>Para cada uno de los centros en sus espacios físicos, maneja los formatos establecidos.<br>Los cuales son:<br>Formato de limpieza, Desinfección y acciones correctivas | Revisión de los formatos relacionados en la columna de observaciones de la presente obligación.<br><br>Verificación de la certificación de lavado de tanque y fumigación<br><br>Verificación de la autoevaluación en el drive del componente de alimentación, nutrición y salubridad. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Formato seguimiento a soluciones desinfectantes<br>Formato inspección del manejo de elementos en desuso embalajes y empaques<br>Formato inspección presencia de plagas<br>Formato verificación de hermeticidad<br>Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable<br>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.<br>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<br>-Elementos tales como escobas, traperos, recogedor, guantes, baldes plásticos, bolsas de color negro, color blanco, color rojo<br><br>Se encuentran ubicados en un espacio que se encuentra fácil de que un participante los pueda tomar.<br><br>En área de baños cepillos sanitarios plásticos | área de almacenamiento de insumos químicos 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: | Elementos observados y registrados en el presente documento identificados en la |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 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<br><br>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<br><br>Área de cuidado a la salud: Tensiómetros – Fonendoscopio – Pulsoximetros pantalla LED con SpO2, PR – Termómetros Clínico Digital para adulto<br>Camilla fija con Barandas, colchoneta de fácil limpieza y desinfección<br>Tablero acrílico borrable marco en aluminio 1.60 x 1.20<br>Vitrina mostrador en aluminio, vitrinas con entrepaño variables, para almacenamiento de medicamentos,<br>Contenedores plásticos con tapa para el almacenamiento individual de medicamentos-<br>1 nevera tipo bar, congelador | 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.<br><br>Dotación área de cuidado a la salud:<br>-Caja de tapabocas<br>-Bidon jabón antibacterial<br>-Rollo de toallas de papel desechables<br>Caja de guantes estériles<br><br>Dotación gestión documental:<br>-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 74 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:<br>- Cortauñas ubicadas en el área de cuidado a la salud de cada uno de los participantes<br>- 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:<br>-Extintores<br>-Camillas con inmovilizador<br>-Señalética para emergencias ubicados en dirección a la ruta de evacuación<br>-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 (dispuesto uno para todos los centro integrarte (4) y servicio de vejez) | Recorrido por el espacio físico funcional dispuesto para la ejecución del convenio |
| Bienes consumibles (elementos para toda la ejecución del convenio) | X | | Acorde al recorrido se identifica en uso y para el desarrollo de las actividades:<br>-Área de cuidado a la salud<br>---Botiquín tipo A – fijo botiquín de primeros auxilios<br>--- Botiquín tipo B – Botiquín de primeros auxilios<br>- Elementos para el Plan de Emergencias y Contingencias-PEC<br>- Elementos Subsistema de Gestión Documental y Archivo<br>--- Carpetas<br>--- Ganchos legajadores | Área de cuidado a la salud – Área de archivo ubicado en 1er nivel externo. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | --- Cajas de almacenamiento para las carpetas historias sociales<br>--- Tapabocas- guantes | |
| 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:<br>-Atomizadores plásticos con solución desinfectante – ambientador – Jabón liquido<br>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?<br><br>FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 24/05/2024<br>/<br>SI ❑X NO ❑X | REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA:<br><br>Se dio cumplimiento a las siguientes acciones de mejora:<br>. Garantizar el programa de limpieza y desinfección de manera correcta<br>Actualizar el formato de declaración de compromiso con el cambio de la técnica ambiental. |

| | |
|---|---|
| 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<br>FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | Código: FOR-GD-023<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo I2023023883 - 14/08/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

1. Tema: Visita Supervision 2. Lugar: Centro integrate citadon intaram 3. Fecha y hora: 14 junio 2024 11:30.

| 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 Carolina Lopez | 1032361[illegible] | CIAI grupo 3 | Coordinacion | | CIAIntegralintervencion@ | 3168626303 | Carolina Lopez |
| 2 | Barbara Sanchez | 52719280 | SDIS. Sub Discapacidad | Apoyo supervisión | Contratista | barbarasanchezgiron@gmail.com | 3208646692 | Barbara Sanchez |
| 3 | Albalucio Arcila | 63.360712 | CIAI Grupo 3. | Nutricion | Contrato | alarcila1904@gmail | 3205812.4 | [illegible] |
| 4 | John Veleseo | 1061705546 | CIAI Grupo 3 | Tecnico Alimen | Contratista | johnimperial@hotmail.com | 3148161241 | John Veleseo |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | |

Powered by CamScanner