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	LEYDY ORDUZ		
CARGO	COORDINADORA (E) TRABAJADORA SOCIAL		
No DE CELULAR	310 7920672		
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	15/03/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA 11:15 am	HORA FINAL DE LA VISITA: 3:15 pm
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	*80*	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	37 antes de medio día 78 después de medio día

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

Asistencia:

- Cupos disponibles: 0
- Medio Familiar: 0
- Personas con incapacidad u hospitalizadas:
  Cindy Peraza se encuentra desde el 22/01/2024 hospitalizada en la clínica Fray Bartolomé de las casas por alteración comportamental.

Luis Bautista: Presento episodios emético concho café, picó febril y se activó EMI se remite al hospital Simón Bolívar. El día lunes tuvo un procedimiento quirúrgico bajo sedición le realizaron extracción de raíces molares y acortamiento de protuberancias en encías

Novedades en la atención a las personas con discapacidad:

Harold Escobar: Presento Convulsión

Se realizo actividad de EVS en el parque mirador de los nevados con 31 personas con discapacidad en buenas condiciones generales la actividad se realizó hasta medio día.

Lady Reina, Eliza Angulo, Fabián León, Marta Correa, Jaime Sánchez, Ricardo Rosero, Nicolás, Luis Mosquera, Corona, Pereira, Yanet Rico, Miguel Sierra, Katerin Arcila, Oscar Romero, Sebastián Sánchez, Maicol, Marta Martínez, Fandiño, Sandra Torres, Yanet, Naida, John Cardona, Karen Méndez, Franki, Olga, Amparo, Miller, Lilia Barrantes, Erika Amaya, Blanca Ordóñez, Rut

Se encuentran 10 participantes en la Biblioteca, regresan hacia el mediodía.

Robert Mayorga, Idhirt Manzano, Leonardo Andrés Ávila, Andrés Páez, Saray Rodas, Luz Marina Pérez, Yaqueline Rodas Andrés Delgado. Jael Pérez, Diana Moreno.

En el componente de salud:
En audifarma tienen desabastecimiento de medicamentos de 26 participantes, la profesional en enfermería está elaborando una carta, puesto que tienen plazo de 5 días para entrega entonces para que después no pierdan la entrega.

PARTICIPANTE	MEDICAMENTO	CANTIDAD
Amparo Castañeda	QUETIAPINA TAB 100 MG FLUOXETINA TAB 20 MG	90 30
María Helena Rodríguez	QUETIAPIANA TABLET 100 MG OMEPRAZOL CAPSULA 20 MG	30 30
Erika Amaya	QUETIAPINA TABLETA 100 MG	120
Naida Valero	FLUOXETINA TAB 20 MG	30
Jaqueline Rodas	LEVETIRACETAM TAB 1000 MG	60
Saray Rodas	LEVETIRACETAM TAB 1000 MG	60
Stella Castro	ACIDO VALPROICO CAP 250 MG	180
Yolanda Bonilla	QUETIAPIANA TABLET 100 MG ACIDO VALPROICO CAP 250 MG	90 180
Samuel Lizarazo	ACIDO VALPROICO CAP 250 MG	180
Sandra Corona	LEVETIRACETAM TAB 1000 MG ACIDO VALPROICO CAP 250 MG RISPERIDONA TAB 2 MG	60 180 60
Blanca Ordoñez	ACIDO VALPROICO CAP 250 MG FLUOXETINA TAB 20 MG	120 30
Martha Correa	QUETIAPINA TABLETA 100 MG	60
Katrerine Arcila	ACIDO VALPROICO CAP 250 MG	240
Beyanira Achagua	ACIDO VALPROICO CAP 250 MG	100
Rosa Nélida Martínez	ACIDO VALPROICO CAP 250 MG	180
Leidy Reina	FLUOXETINA TAB 20 MG	60
Carlos Fandiño	ACIDO VALPROICO CAP 250 MG	180
Luis Fernando Bautista	ACIDO VALPROICO CAP 250 MG RISPERIDONA TAB 2 MG	180 90
Andrés Cancino	ACIDO VALPROICO CAP 250 MG	90
Jessica Aya	OMEPRAZOL CAPS 20 MG FLUOXETINA TAB 20 MG	30 30
Juan Felipe Vargas	QUETIAPINA TABLETA 100 MG	120
Robert Mayorga	RISPERIDONA 2 MG	60
Blanca Moreno	RISPERIDONA 2 MG	90
Pedro Charry	RISPERIDONA 2 MG	30
Karen Méndez	QUETIAPINA TABLETA 100 MG	120
Luz Marina Bello	QUETIAPINA TABLETA 100 MG	60

Actividades desarrolladas y talento humano:

No.	NOMBRE	CARGO	OBSERVACIONES
1	Andrea Carolina Vargas Maldonado	Coordinador	Envía correo electrónico informando que debido a una calamidad no puede asistir al centro, por lo cual está realizando trabajo desde casa y delega a la trabajadora social Leidy Orduz
2	Francisco Melo	Psicólogo	Actividad de EVS en el parque mirador de los nevados
3	Paola Andrea Aguirre	Psicólogo	Atención con los participantes que se encuentran en el centro, Película los Minions para revisar habilidades de concentración, manejo de habilidades sociales
4	Leidy María Orduz Ríos	Trabajador Social	Acompañamiento visita de supervisión
5	Laura Fonteche	Trabajador Social	Empezó este mes. Se encuentra en validación de condiciones
6	Catherine Stella Araque Celis	Terapeuta Ocupacional	Actividad de EVS en el parque mirador de los nevados
7	Jenny Patricia Guzman Hurtado	Terapeuta Ocupacional	Actividad de EVS en el parque mirador de los nevados
8	Jhonatan Alexander Ramos Ramirez	Educador Físico	Actividad de EVS en el parque mirador de los nevados
9	Jesús Antonio Botero Cortes	Educador Físico	Actividad de EVS en el parque mirador de los nevados
10	Viviana Marcela Roberto Ladino	Terapeuta Física	Atención con los participantes que se encuentran en el centro, Película los Minions para revisar habilidades de concentración, manejo de habilidades sociales
11	Natalia Andrea Salazar Osorio	Terapeuta Física	Actividad de EVS en el parque mirador de los nevados
12	Yeimi Caterine Malagon Tovar	Fonoaudiólogo	Actividad biblioteca
13	Juddy Eliana Murcia Ortiz	Fonoaudiólogo	Actividad biblioteca
14	Leudy Zapata	Enfermera	No se encuentra de turno
15	Enalba morales	Enfermera	Redactando una carta para radicar a audifarma dado el desabastecimiento de unos medicamentos.
16	Alba Lucia Ardila Almeida	Nutricionista	Actividad de EVS en el parque mirador de los nevados
17	Jhon Velazco	Tecnólogo De Alimentos	Realizando actividades propias de su función en el servicio de alimentos y cocina auxiliar.
18	Leidy Ramos Casas	Tallerista	Atención con los participantes que se encuentran en el centro, Película los Minions para revisar habilidades de concentración, manejo de habilidades sociales
19	Camilo Bejarano	Tallerista	Se encuentra apoyando el colocar el pendón del operador al ingreso de las instalaciones.
20	Mileidis Vanegas Salina	Auxiliar De Enfermería	Atención con los participantes que se encuentran en el centro
21	Sandra Milena Antonio	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra en turno
22	Angela Sadoval Martinez	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra en turno
23	Maria Aleyda Cifuentes	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra en turno
24	Sillfredo Jose Velaco	Auxiliar De Enfermería	Atención con los participantes que se encuentran en el centro
25	Maria Ramona Banquez	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra en turno
26	Lady Yolanda Rodriguez	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra en turno
27	Juan Manuel Patiño	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra en turno
28	Jhon Arley Ramírez	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra en turno
29	Bivian Magali Rodríguez	Auxiliar De Enfermería	Atención con los participantes que se encuentran en el centro
30	Carol Irene Vargas	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra en turno
31	Laura Valentina Ramírez	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra en turno

32	Rusel Manuel Osorio	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra en turno
33	Liliana Patricia Carvajal	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra en turno
34	Jasbleidy Figueroa Ochoa	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra en turno
35	Juana Lucia Pedraza	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra en turno
36	Benilda Julieth Moreno	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra en turno
38	Doris Bautista Silva	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra en turno
39	Yina Paola Arias	Auxiliar De Enfermería	Atención con los participantes que se encuentran en el centro
40	Paola Azuero	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra en turno
41	Angie Paola González	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra en turno
42	Anatividad Rivas	Auxiliar De Enfermería	Atención con los participantes que se encuentran en el centro
43	Cesar Alberto Arango	Auxiliar De Enfermería	Lleva a Luis Bautista a urgencias
44	Leiner Fabian Sarmiento	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra en turno
45	Rosalba Chamusero Leal	Auxiliar De Enfermería	Atención con los participantes que se encuentran en el centro
46	Gloria Stephany Alba Melo	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra en turno
47	Leidy Milet Montealegre	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra en turno
48	Alison Verónica Mendivelso	Auxiliar De Enfermería	Actividad de EVS en el parque mirador de los nevados
49	Diego Fernando Hidalgo	Auxiliar De Enfermería	Actividad de EVS en el parque mirador de los nevados
50	Fabian cuevas	Auxiliar De Enfermería	Atención con los participantes que se encuentran en el centro
51	Yuri Farfán Duarte	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra en turno
52	Cristian David Fonseca	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra en turno
53	Esneider Bustos	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra en turno
54	Laura Sofia Moreno	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra en turno
55	José Omar Castro Buitrago	Auxiliar De Enfermería	Atención con los participantes que se encuentran en el centro
56	Adriana Marcela Sepulveda Cuenca	Auxiliar Administrativo	Recepción documentación del área de salud
57	Natalia Rosales Barbosa	Técnico Ambiental	No se encuentra en turno
58	Adriana Yelipsa Rodríguez	Auxiliar De Servicios Generales	Apoyo a manipulación de alimentos
59	Johanna Gaspar	Auxiliar De Servicios Generales	Actividades propias de su función
60	Sergio Mauricio Serinza	Auxiliar De Servicios Generales	Lavandería
61	Sergio Yesid Miranda Real	Manipulador De Alimentos	Se encuentra en limpieza y desinfección área almacenamiento Fruver
62	Sandra Liliana Morales Chisaba	Manipulador De Alimentos	No se observa en el recorrido
63	Martha Teresa González	Manipulador De Alimentos	Actividades propias de su función
64	Juan Carlos Cuenca	Manipulador De Alimentos	Se encuentra en una calamidad
Talento Humano Adicional			

65	Jorge Andrés Murcia Rivero	Educador Físico	No se evidencia durante la visita.
66	María Camila Rojas	Tallerista	No se evidencia durante la visita.
67	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 una baldosa rota, en las habitaciones los pisos se observan que se encuentran más grande los huecos del piso, el compromiso con el supervisor de espacios físicos era el arreglo a la fecha del día de hoy, no se evidencia que se haya realizado la acción correctiva.

En la habitación número 3 se observa trapero de color rojo, la habitación número 4 se encontraba con seguro, al ingresar se evidencia a la participante María Helena en el baño, sola, se revisa la habitación y se evidencia que la puerta por dónde sacan la ropa hacia la lavandería se encuentra abierta y nadie en ese espacio. Se realiza la observación a la trabajadora social que acompaña el recorrido.

En el pasillo que conduce a la habitación 4 se observa que no cuenta con luz, adicional a ello el piso se encuentra mojado, no se logra identificar si es agua u orina, los protectores de ropa se encuentran en el piso. La habitación número 5 presenta mal olor

El baño se encuentra mojado hacia las 11:30 am aún no se encontraba aseado.

El espacio donde se encuentra ubicado el televisor se observa al participante Francisco Rico limpiar los orines de la participante Estella Castro.

En la habitación 6 que se encuentra dentro del espacio físico del centro integrarte atención interna grupo 4 se evidencia el vidrio de ingreso quebrado y una zona del piso con un hueco.

No se observa el monitor de las cámaras

El área donde ubican los elementos de aseo del centro se encuentra nuevamente con elementos en contacto con el suelo y de fácil acceso a que los participantes los tomen. 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 limpieza y desinfección al igual que el área de Fruver.

Minuta del día: Menú 5 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 de pollo miel mostasa	Pechuga de pollo miel mostasa	85	PESO MUESTREADO	83	86	83	88	89		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97.6	101	97.6	104	105		
					CALIFICACION	1	3	1	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Arroz al perejil	Arroz al perejil	60	PESO MUESTREADO	72	47	88	88	76		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	120	78.3	147	147	127		
					CALIFICACION	1	1	1	1	1		
18 a 59años 11 meses	5	Yuca cocida con cilantro	Yuca cocida con cilantro	30	PESO MUESTREADO	52	44	36	36	27		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	173	147	120	120	90		

					CALIFICACION	1	1	1	1	3		
18 a 59años 11 meses	5	Calabaza y zanahoria guisada	Calabaza y zanahoria guisada	80	PESO MUESTREADO	83	80	67	101	82		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	100	83.8	126	103		
					CALIFICACION	3	3	1	1	3		
18 a 59años 11 meses	5	Cazuela de arveja verde seca	Cazuela de arveja verde seca	150	PESO MUESTREADO	170	188	200	165	188		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	113	125	133	110	125		
					CALIFICACION	1	1	1	3	1		
18 a 59años 11 meses	5	Jugo de naranja piña	Jugo de naranja piña	220	PESO MUESTREADO	240	240	230	240	240	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	109	105	109	109		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		

Observaciones: Se realiza gramaje a dieta hipocalórica. Se debe de realizar estandarización de estas porciones.

Temperaturas:
54°C 1 Pechuga de pollo miel mostaza - se encuentra dentro de la zona de riesgo.
67°C Arroz al perejil
47.7°C Yuca cocida con cilantro - se encuentra dentro de la zona de riesgo.
68.4°C Calabaza y zanahoria guisada
79.1°C Cazuela de arveja verde seca
20.4°C Jugo de naranja piña - se encuentra dentro de la zona de riesgo.

Se debe de continuar trabajando en garantizar la temperatura de los alimenetos dentro de la zona segura durante el servido de alimentos.

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 encargada, 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. Sin embargo, en la habitación número 4 se encontraba con seguro, al ingresar se evidencia a la participante María Helena en el baño, sola, se revisa la habitación y se evidencia que la puerta por dónde sacan la ropa hacia la lavandería se encuentra abierta y nadie en ese espacio. Dado lo anterior se debe de tener más cuidado con ese ingreso a la habitación y estar pendiente 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.	N/A	N/A	Para el presente periodo no se han presentado contingencias.	No aplica
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		
	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL PROGRAMA DE NUTRICIÓN	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, No se realiza ningún intercambio Se debe de realizar estandarización de porciones servidas de las diferentes derivaciones, puesto que por ejemplo en la dieta hipocalórica entregada el día de hoy no se pasa la muestra de porciones servidas. 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°64 22/02/2024 Tema: Minuta de alimentos. Asistentes: 8 de servicios generales y manipuladores de alimentos. Acta N°70, 29/02/2024 Tema Modificaciones en las derivaciones dietarías por los participantes. Asistentes: 63 de talento humano Capacitación de derivación dietaría se encuentra programada para el lunes 18 de marzo.	Acta de reunión, 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 febrero 2024. Está realizando toma de peso y talla para el mes de marzo.	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. 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	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.	X		El día de hoy realiza la actividad en el parque de los nevados con los participantes.	Se evidencia registro fotográfico de la actividad, posteriormente va a realizar el formato de intervención grupal.
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 evidencia inadecuado almacenamiento y uso de los elementos de aseo institucional. No se realiza limpieza y desinfección de manera correcta cuando un participante se orina en un espacio común Se evidencia cubetas plásticas y de cartón de huevos dentro del área de almacenamiento.	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 evidencia inadecuado almacenamiento y uso de los elementos de aseo institucional. No se realiza limpieza y desinfección de manera correcta cuando un participante se orina en un espacio común, se observa al participante Franco Rico realizando esta actividad y cuando se llama la atención frente a por qué razón un participante está realizando esta actividad llaman a la manipuladora de alimentos para que limpie, cuando ella no debe de realizar estas acciones y puede ocasionar una contaminación cruzada. Se evidencia cubetas plásticas y de cartón de huevos dentro del área de almacenamiento. Se evidencia zonas del centro sin realizar aseo como los baños, pasillo que lleva a la habitación número 4 con agua empozada y Protectores de ropa en el piso	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 12/07/2023 Se encuentra favorable con requerimiento Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos 12/07/2023 Se encuentra favorable con requerimiento: 72% Número de radicada solicitud visita concepto higiénico sanitario: 54737 Autoevaluación 25 de enero de 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, 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	Revisión de documentación en físico del transporte de alimentos de los proveedores y descrito en las observaciones de la presente obligación.

			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	
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. 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. Remisiones y facturas de los proveedores. 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),.	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, se realiza el 25 de enero de 2024 la autoevaluación. No se encuentra en el drive el formato de declaración de compromiso actualizado 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°69 28/02/2024 Tema: Resolución 2674 de 2013 y Decreto 3075 de 1997. Programa del plan de saneamiento básico y condiciones sanitarias de las áreas. Asistentes: 8 servicios generales y manipulación de alimentos.	Acta de reunión con su respectivo listado de asistencia, pre y post test
13. Mantener actualizados y debidamente diligenciados los	X		Manejan los mismos formatos para los 4 centros (grupos 1, 2, 3, 4) debido a que comparten el	Revisión de los formatos relacionados en la columna de

formatos y registros de control establecidos en el anexo técnico.			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 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	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.
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 -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	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: 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	Elementos observados y registrados en el

			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	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 79 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 (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: -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
Organizar el espacio donde se ubica los elementos de aseo institucional	22/03/2024
Realizar acompañamiento a manipulador de alimentos al momento del servido para reforzar el gramaje	Permanente
Garantizar la temperatura de los alimentos preparados en la zona segura durante el servido en cada tiempo de comida.	Permanente
Garantizar el programa de limpieza y desinfección de manera correcta	Permanente
Estar pendiente de los participantes en los diferentes espacios, cuando se encuentren sacando la ropa hacia la lavandería y finalicen esa tarea cerrar la puerta.	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: 21/02/2024 / SI ❑X NO ❑X	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se realizaron las siguientes acciones de acuerdo a lo establecido a mejorar - Actualizar en el drive el formato de declaración de compromiso actualizado con el cambio de la técnica ambiental.

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	**1. LEYDY ORDUZ**
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 (E)
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: Visita de Supervisión 2. Lugar: Centro Integrante Atención Infancia Grupo 3 3. Fecha y hora: 15-03-2024 11:15am - 3:15 Pm

4. Ítem	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	Leidy Maria Ordoñez Rios	1016001596	CIAI grupo 3	Trabajo Social	N.A.	leidy.social13@gmail.c	3107970572	
2	Adriana Sepulveda	52393736	Gestor Apoyo	Gc D.	N/A	oracintegrativa	3057826578	
3	Analbis Morales	1051658219	Enfermera	Profesional	N/A	enfermeradelgrupo1cai@	3235400614	
4	Barbara Sanchez Grau	52919280	SDIS Subdirección Dirección	Apoyo Supervisión	Contratista	barbarasanchezgrau@gmail.com	3208646892	
5	Albalucia Ardila Almeida	63.360712	CIAI Grupo 3	Nutricion	N/A	alardilal9@gmail.com	3205821216	
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Powered by CamScanner