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 MALDONADO		
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	15/08/2023	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:00 am	HORA FINAL DE LA VISITA:2:30 pm
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	*80*	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	79

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

Asistencia:

- Cupos disponibles: 0
- Personas con incapacidad u hospitalizadas: 0
- En medio familiar: 0
- Cita médica: Angie Alape, quien sale a una ecografía, cita 9:50 am en Colcan calle 49#13-60

Se realiza valoración de psiquiatría de capital salud.

Asiste del Centro Integrarte Atención Interna grupo 9 la participante Karen Manzano (hija) y el participante Francisco Javier Davila (hermano) a visitar a Idith Manzano



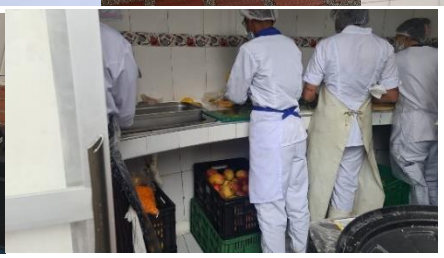
Actividades desarrolladas y talento humano:

No.	NOMBRE	CARGO	OBSERVACIONES
1	Andrea Carolina Vargas Maldonado	Coordinador	Acompañamiento a la visita de supervisión
2	Francisco Melo	Psicólogo	Actividad con Grupo 1 y 2 Habilidades Sociales
3	Edwin Mauricio Godoy Ferias	Psicólogo	Caminata grupal
4	Leidy María Orduz Ríos	Trabajador Social	Grupo focal – organización documental
5	Maria Camila Rivera García	Trabajador Social	Validación de condiciones
6	Catherine Stella Araque Celis	Terapeuta Ocupacional	Elección de prendas
7	Jenny Patricia Guzman Hurtado	Terapeuta Ocupacional	Elección de prendas
8	Jhonatan Alexander Ramos Ramirez	Educador Físico	Actividad aeróbica dirigida con IDRD
9	Jesús Antonio Botero Cortes	Educador Físico	Actividad aeróbica dirigida con IDRD
10	Viviana Marcela Roberto Ladino	Terapeuta Física	Intervención individual educación postural
11	Natalia Andrea Salazar Osorio	Terapeuta Física	Intervención individual educación postural
12	Yeimi Caterine Malagon Tovar	Fonoaudiólogo	Intervención individual miofuncional
13	Juddy Eliana Murcia Ortiz	Fonoaudiólogo	Intervención individual miofuncional
14	Leudy Zapata	Enfermera	Acciones en salud
15	Jose Leandro Trujillo	Enfermero	No se encuentra programado durante el día realiza turno en la noche
16	Alba Lucia Ardila Almeida	Nutricionista	Realiza acompañamiento a visitas de supervisión. Realiza actividades de acompañamiento al servicio,
17	Jhon Velazco	Tegnologo De Alimentos	Realiza acompañamiento a visitas de supervisión y actividades propias de su función.
18	Leidy Ramos Casas	Tallerista	No asiste por calamidad
19	Camilo Bejarano	Tallerista	Taller productivo – Lijado de madera para realizar porta huevos
20	Mileidis Vanegas Salina	Auxiliar De Enfermeria	No se encuentran de turno
21	Sandra Milena Antonio	Auxiliar De Enfermeria	Se encuentra con la participante Angie Alape en la ecografía
22	Angela Sadoval Martinez	Auxiliar De Enfermeria	No se encuentran de turno
23	Maria Aleyda Cifuentes	Auxiliar De Enfermeria	Apoyo a actividades
24	Alfredo Jose Velaco	Auxiliar De Enfermeria	Semaforización de Medicamentos
25	Maria Ramona Banquez	Auxiliar De Enfermeria	No se encuentran de turno
26	Lady Yolanda Rodriguez	Auxiliar De Enfermeria	No se encuentran de turno
27	Juan Manuel Patiño	Auxiliar De Enfermeria	Apoyo actividades IDRD

28	Jhon Arley Ramírez	Auxiliar De Enfermería	No se encuentran de turno
29	Bivian Magali Rodríguez	Auxiliar De Enfermería	Apoyo a actividades
30	Carol Irene Vargas	Auxiliar De Enfermería	Apoyo cuidado participantes
31	Luz Esther Muñoz	Auxiliar De Enfermería	Cuidado de Lilia Orjuela por riesgo de caída
32	Rusel Manuel Osorio	Auxiliar De Enfermería	Realiza acompañamiento y apoyo a la participante Lilia Orjuela
33	Liliana Patricia Carvajal	Auxiliar De Enfermería	Apoyo a actividades
34	Jasbleidy Figueroa Ochoa	Auxiliar De Enfermería	Tramite de medicamentos
35	Saem Murillo Guerra	Auxiliar De Enfermería	No se encuentran de turno
36	Julie Moreno Preciado	Auxiliar De Enfermería	No se encuentran de turno
37	Irma Esperanza Gil	Auxiliar De Enfermería	No se encuentran de turno
38	Doris Bautista Silva	Auxiliar De Enfermería	No se encuentran de turno
39	Yina Paola Arias	Auxiliar De Enfermería	Ingresa el 14 de agosto
40	Paola Azuero	Auxiliar De Enfermería	No se encuentran de turno
41	Angie Paola González	Auxiliar De Enfermería	No se encuentran de turno
42	Natividad Rivas	Auxiliar De Enfermería	No se encuentran de turno
43	Cesar Alberto Arango	Auxiliar De Enfermería	No se encuentran de turno
44	Carlos Arturo Aguilar Rojas	Auxiliar De Enfermería	Llevando ropa a lavandería
45	Rosalba Chamusero Leal	Auxiliar De Enfermería	Acompañamiento a participantes
46	Gloria Stephany Alba Melo	Auxiliar De Enfermería	Acompañamiento a participantes
47	María José Mosquera	Auxiliar De Enfermería	No se encuentran de turno
48	Alison Verónica Mendivelso	Auxiliar De Enfermería	No se encuentran de turno
49	Arturo Camacho	Auxiliar De Enfermería	No se encuentran de turno
50	Yuri Farfán Duarte	Auxiliar De Enfermería	Apoyo a actividades
51	Jeferson Esneider Ayala	Auxiliar De Enfermería	No se encuentran de turno
52	Esneider Bustos	Auxiliar De Enfermería	No se encuentran de turno
53	Laura Sofia Moreno	Auxiliar De Enfermería	No se encuentran de turno
54	Jose Omar Castro Buitrago	Auxiliar De Enfermería	Apoyo a actividades
55	Adriana Marcela Sepulveda Cuenca	Auxiliar Administrativo	Realizar archivo
56	Yeime Johana López Heredia	Técnico Ambiental	Reunión referente técnico
57	Lucero Pérez Olaya	Auxiliar De Servicios Generales	Renuncia el 8 de agosto
58	Adriana Yelipsa Rodríguez	Auxiliar De Servicios Generales	Ingresa el 9 de agosto – Realiza actividades propias de su función
59	Johanna Gaspar	Auxiliar De Servicios Generales	Ingresa en la tarde – Realiza actividades propias de su función en las zonas comunes
60	Sergio Mauricio Serinza	Manipulador De Alimentos	Lavandería
61	Sergio Yesid Miranda Real	Manipulador De Alimentos	Se encuentra realizando inducción de dietas
62	Sandra Liliana Morales Chisaba	Manipulador De Alimentos	Realizando apoyo de servicios generales
63	Martha Teresa González	Manipulador De Alimentos	Realiza limpieza y desinfección de Fruver
65	Jorgue Enrique Castillo Londoño	Manipulador De Alimentos	Realizando actividades propias de su función
Talento Humano Adicional			
66	Jorge Andrés Murcia Rivero	Educador Físico	Asiste lunes y viernes
67	María Camila Rojas	Tallerista	Realiza actividad de coloreado
68	Maya Sofia Hernández	Manipulador De Alimentos	Realiza actividad de pre alistamiento de alimentos, aun no se encuentra avalada por apoyo administrativo.







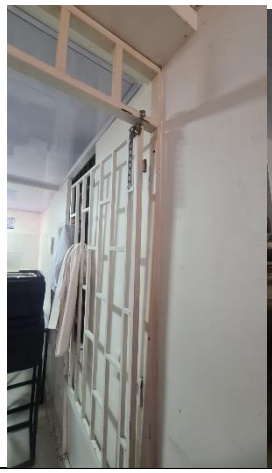
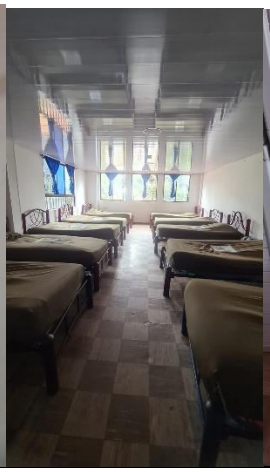

Estado de las instalaciones y dotaciones:

Se evidencia que en los baños se encuentran limpios al igual las zonas comunes, en las habitaciones se encuentran en proceso de limpieza y revisión de tendido de cama, en la habitación 3 se observa pared con humedad que da con la que separa el baño, se reporta al supervisor de plantas físicas, al igual se observa el piso e cual presenta afectación en algunas áreas, Se cuenta con las cámaras de observación y seguimiento, la cocina auxiliar se encuentra limpia y ordenada, la reja continua son soldar, amarrada por una cadena, la puerta del 3er piso donde el talento humano guarda sus objetos se encuentra rota. El área donde ubican los elementos de aseo del centro se encuentra en contacto con el suelo, por lo cual se solicita su ubicación correctamente, el servicio de alimentos y área de almacenamiento se encuentra en adecuado orden y limpieza, en el área de Fruver se identifica que se encuentran en proceso de limpieza.

Se cayo una parte del suelo a la entrada del espacio físico donde se ingresa al comedor, por lo cual se debe de realizar el respectivo arreglo.

Se debe de revisar los tendidos de cama que se encuentran sucios y al momento de realizar la limpieza y desinfección de las habitaciones no colocar objetos encima de la cama como el tapete que se observó, por lo cual dar cumplimiento con lo establecido en plan de saneamiento básico.

Los guantes que manejan para los procesos de aseo y desinfección de las diferentes áreas se encuentran de acuerdo al código de colores.







Minuta del día: Menú 23

						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	Sopa de maíz peto	Sopa de maíz peto	150	PESO MUESTREADO	210	200	240	270	160		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	140	133	160	180	107		
					CALIFICACION	1	1	1	1	3		
18 a 59años 11 meses	5	Hígado asado con cebolla y cilantro picados	Hígado asado con cebolla y cilantro picados	85	PESO MUESTREADO	85	87	88	89	86	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	102	104	105	101		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Arroz con fideos	Arroz con fideos	60	PESO MUESTREADO	70	54	51	46	60		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	117	90	85	76.7	100		
					CALIFICACION	1	3	1	1	3		
18 a 59años 11 meses	5	Calabaza guisada	Calabaza guisada	80	PESO MUESTREADO	100	79	85	84	87	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	125	98.8	106	105	109		
					CALIFICACION	1	3	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Plátano melao	Plátano melao	30	PESO MUESTREADO	41	39	48	48	40		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	137	130	160	160	133		
					CALIFICACION	1	1	1	1	1		
18 a 59años 11 meses	5	Jugo de curuba	Jugo de curuba	220	PESO MUESTREADO	200	230	220	230	220	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90.9	105	100	105	100		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		

BSERVACIONES: Se verifica la derivación hipocalórica con consistencia normal. Se evidencia que se adquirió la gramera nueva, se observa que se debe de trabajar en la estandarización de porciones en este tipo de derivación.
Temperatura
Hígado asado con cebolla y cilantro picados: 32.2°C Arroz con fideos: 69°C Calabaza guisada: 46.8°C
Plátano melao: 54.4°C Sopa de maíz peto: 60.3°C Jugo de curuba: 16.8°C
Se evidencia que cuenta con varias preparaciones en zona de riesgo, lo cual puede provocar una posible ETA.




Se verifica media mañana en la cual se evidencia que cumple con el gramaje.

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		
5.No vincular directa o indirectamente a menores de edad para el cumplimiento de las actividades del objeto contractual, en cumplimiento de las instrucciones emanadas de la circular 001 de 2011 expedida por la Alcaldía Mayor de Bogotá.	X		En el recorrido realizado por el centro no se evidencia menores de edad en las instalaciones del mismo.	Verificación de talento humano y personal en el centro.
7. Rechazar y denunciar toda practica de soborno y sus conductas asociadas (cohecho y concusión) que en desarrollo de la ejecución del convenio pudieran presentarse. Se considera soborno el ofrecimiento de regalos, préstamos, honorarios o cualquier otro tipo de beneficio, a cualquier persona, a modo de incentivo para realizar un acto deshonesto e ilegal.	X		En la visita de supervisión no se evidencia practica de soborno y sus conductas asociadas (cohecho y concusión) que en desarrollo de la ejecución del convenio pudieran presentarse.	Se realiza interacción con el talento humano y con los participantes, donde no se evidencia esta práctica.
11. Promover entre su equipo de trabajo el uso de lenguaje no sexista, por medio de una orientación y /o capacitación.	X		No se evidencia uso de lenguaje sexista dentro del equipo de trabajo.	En la verificación de las actividades y trato del talento humano hacia sus pares o los participantes se evidencia un trato respetuoso y de lenguaje incluyente
12. Dar respuesta escrita a los requerimientos realizados por el supervisor, en los términos y plazo que se le requiera.	N/A	N/A	Para el presente periodo no se ha generado requerimiento.	Ninguno
14. Implementar los formatos y documentos establecidos para el registro de la información derivada del proceso de atención y solicitados en la ejecución del Convenio de asociación.	X		Se implementa los formatos estipulados para el presente convenio controlados y no controlados por la SDIS derivados del proceso de atención en lo ejecutado del convenio.	Verificación de formatos componente de nutrición y salubridad
15. Abstenerse de celebrar contratos, convenios de divulgación y realizar propaganda a nombre de su organización, que comprometa o involucre a la población vinculada al convenio de asociación y a la Secretaría Distrital de Integración Social como entidad contratante.	X		No se identifica en el desarrollo de la visita contratos celebrados que realice propaganda del asociado que involucre a la población atendida	Recorrido en el centro y observaciones registrada en el presente documento
16. Guardar la debida reserva sobre las actividades que se realicen, ya que éstas serán de propiedad de la SDIS, y solo podrán ser utilizadas para fines propios del Convenio de asociación.	X		En el desarrollo de la visita no se identifica divulgación de la información y actividades de cada participante que se encuentra en atención	Carpetas historias sociales
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	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

étnicos – raciales y la población víctima del conflicto armado.				
18. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del Convenio de asociación o contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a los participantes, a la administración o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.	X		En el periodo no se ha presentado solicitudes de las autoridades competentes	Información directa brindada y registrada en el presente documento
19. Hacer uso adecuado, exclusivo y confidencial de la información suministrada por la SDIS, es decir, abstenerse de divulgar la información que pueda llegar a conocer con ocasión de la ejecución del Convenio de asociación, a personal no autorizado por la SDIS y a terceros.	X		En el recorrido por las instalaciones y áreas de prestación del servicio, no se observa divulgación de la información suministrada por la SDIS.	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
21. Cumplir con los protocolos, procedimientos y demás lineamientos relacionados con la calidad de la información.	X		El centro envía los protocolos por medio electrónico a los referentes técnicos con copia al equipo de apoyo a la supervisión de las salidas extramurales a realizar con los participantes.	Documentación verificada en la visita mencionada al interior del presente documento
22. Dar cumplimiento al procedimiento Servicio Integral de Atención a la Ciudadanía, trámite de requerimientos ciudadanos a través del Sistema Distrital de Quejas y Soluciones (SDQS) e Instructivos aprobados por la Secretaría Distrital de Integración Social relacionados con el tema. Así mismo, ubicar en el Centro Integrarte, el Buzón de Sugerencias a los 10 días calendario posteriores a la suscripción del acta de inicio. El buzón debe mantenerse durante el plazo de ejecución del convenio de asociación o contrato.	X		El centro cuenta con buzón de sugerencias, con el formato Yo Opino.	Buzón de sugerencias
23. Denunciar en plazo razonable ante la autoridad competente, todo tipo de maltrato, violencias o conductas que conlleven a la vulneración de derechos personas con discapacidad, personas con orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, personas pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y la población víctima del conflicto armado, de conformidad con el artículo 67 de la Ley 906 de 2004 “Código de Procedimiento Penal”, en concordancia con la Ley 734 de 2002 “Código Único Disciplinario” y la Ley 1474 de 2011 “Estatuto Anticorrupción”; al igual, que cualquier conducta que se encuentre tipificada como delito en la Ley 599 de 2.000 “Código Penal”, y de manera especial	X		El centro no ha requerido realizar denuncias por cualquier tipo de maltrato, violencias o conductas que vulneren los derechos de las personas con discapacidad.	Recorrido en el centro y observaciones registrada en el presente documento y entrevistas realizadas a los participantes

las consagradas en el Título I Delitos contra la Vida y la Integridad Personal, Capítulo Tercero. Activando las rutas de atención correspondientes.				
24. Cumplir lo dispuesto en La ley 1581 de 2012 que reconoce y protege el derecho que tienen las personas a conocer, actualizar y rectificar las informaciones que se hayan recogido sobre ella en bases de datos o archivos que sean susceptible de tratamiento por entidades de naturaleza pública o privada. Cuando estas bases de datos o archivos vayan a ser suministrados a terceros se deberá, informar al titular y solicitar su autorización; los responsables y encargados de las bases de datos y archivos quedarán sujetos a esta ley.	X		Aunque el centro conoce la presente obligación y el articulado que lo comprende, no se ha presentado en la población atendida actualización y/o rectificaciones de la información susceptible de tratamiento	Recorrido en el centro y observaciones registrada en el presente documento y entrevistas realizadas a los participantes
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 del coordinador del centro, 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 y entrevistas realizadas a los participantes
26. Dar cumplimiento y poner a disposición de la ejecución del convenio, los aspectos ofertados como factores ponderables durante el proceso competitivo.	X		Se evidencia a presencia de 1 tallerista y de 1 manipuladora de alimentos (aún no se encuentra avalada por apoyo administrativo) ofertada adicional en el horario y días programados	Informe suministrado por el coordinador del centro en la presente visita
27. Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del Convenio de asociación celebrado.	X		Realiza las actividades derivadas de su propia naturaleza del servicio prestado a la población con discapacidad.	Recorrido en el centro y observaciones registrada en el presente documento y entrevistas realizadas a los participantes
OBLIGACIONES DE CARÁCTER ADMINISTRATIVO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
7. Garantizar que el servicio de transporte se preste en las condiciones descritas en el Anexo Técnico y observar para el servicio de transporte el cumplimiento de la normatividad vigente expedida por el Ministerio de Transporte, Secretaría de Movilidad y demás entidades competentes.	X		El servicio de transporte se presta a través del vehículo LUM 069, sin embargo, durante la visita no se observa el vehículo en el centro para su respectiva verificación, puesto que se encontraba con la participante Angie Alape en la cita de la ecografía.	Durante la visita de supervisión no se observa el mismo, puesto que se encontraba trasladando a la participante Elsa Angulo en su cita de médico general.
9. Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación o contrato y hasta su terminación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos	X		Cuenta con los medios tecnológicos establecidos en el anexo técnico contando con los medios tecnológicos solicitados, las cámaras se encuentran en funcionamiento.	Verificación del recorrido del centro.
12. Actualizar la Malla de Identificación de los actores que hacen parte del Servicio durante la ejecución del convenio, tanto de la población con discapacidad, como de sus referentes familiares. La cual será entregada por el Equipo Técnico de la modalidad de	N/A	N/A	No se verifica para la presente visita de supervisión, puesto que esta actividad se realiza a fin de mes.	Verificación en medio magnético

atención Centros Integrarte con la Suscripción del convenio. Su actualización debe enviarse con la entrega del informe mensual cuali y cuantitativo.				
14. El asociado en cumplimiento al Decreto 248 de 2021, durante la ejecución del convenio deberá adquirir alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina, destinando para esta compra el 30% del presupuesto de alimentos establecido en la estructura de costos para este convenio suscrito.		X	Se encuentra adquiriendo alimentos a Aprolecho, sin embargo, aún el porcentaje de compra de avance del convenio es bajo.	Verificación documentación Aprolecho
15. Elaborar y entregar informe final de gestión dentro de los cinco (5) días calendarios siguientes a la finalización de la ejecución del convenio de asociación o contrato, con el análisis de resultados, de la ejecución de la totalidad del periodo contratado.	N/A	N/A	Se actualmente se encuentra en ejecución el presente convenio de asociación.	No aplica
16. Elaborar y entregar un informe técnico ejecutivo dentro de los diez (10) días siguientes calendario, siguientes a la fecha de finalización del convenio de asociación o contrato, que evidencie el impacto logrado de manera satisfactoria sobre las personas en el territorio.	N/A	N/A	Se actualmente se encuentra en ejecución el presente convenio de asociación.	No aplica
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		
1. Dar cumplimiento a las especificaciones técnicas descritas en el Anexo Técnico, estudios previos, la propuesta, el convenio de asociación, procedimientos misionales e instructivos, para desarrollar	X		Acorde a lo establecido en el anexo técnico, se observa el desarrollo de las actividades por parte del talento humano descritas en la parte inicial de la presente acta.	Verificación y acompañamiento en las actividades desarrolladas durante el recorrido por el centro.
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.
3. Informar de manera inmediata al equipo de apoyo a la supervisión todas las novedades relacionadas con la prestación del servicio y con el cumplimiento de las obligaciones contractuales. En caso de que se presenten situaciones especiales durante la noche, el asociado debe informar al equipo de apoyo la supervisión a primera hora laboral del día siguiente, especificando las actuaciones y gestiones adelantadas para resolver la situación.	X		El centro informa por medio de correo electrónico los eventos presentados con participantes.	Verificación de notificaciones por correo electrónico e evidenciados con los participantes en el centro.
5.Mantener actualizado y en un lugar visible el Cronograma General de Actividades del Centro.	X		Se observa en oficina de coordinación el cronograma general	Recorrido en el centro área de coordinación

8. Llevar el registro actualizado de las Historias sociales – en los formatos e instrumentos, en los tiempos establecidos por el anexo técnico y siguiendo los lineamientos del SIG.	X		Formatos implementados para registro de las actividades desarrolladas con los participantes desde el área de nutrición: informe de seguimiento trimestral	Verificación de historias sociales.
10.Implementar y disponer de los alimentos y recursos necesarios, para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos su disponibilidad y el acceso a agua potable.	X		Se cuenta con un pedido mayor de huevos, atún, arroz, galletas, entre otros garantizando un mayor stock de estos alimentos.	Evidencia del área de almacenamiento de alimentos.
21. Garantizar que, durante la ejecución del convenio de asociación, no se establecerá convenio de asociación o contrato de divulgación y propaganda a nombre de su organización, que comprometa o involucre a la población, las actividades y a la Secretaría Distrital de Integración Social como entidad contratante.	X		Durante el desarrollo de la visita y el recorrido, no se observó propaganda o divulgación a nombre del asociado en las instalaciones del centro integrarte	*Recorrido en el centro*
23. Aceptar que los derechos patrimoniales, en el evento que se elaboren documentos relacionados con las experiencias obtenidas dentro de la ejecución del convenio, son de propiedad de la Secretaria Distrital de Integración Social.	N/A	N/A	Durante el periodo no se han generado documentos relacionados con las experiencias obtenidas del desarrollo del convenio de asociación	*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.	*Recorrido en el centro y observaciones registrada en el presente documento y entrevistas realizadas a los participantes*
25. Evitar cualquier acción u omisión, que le cause muerte, daño o sufrimiento físico, sexual, psicológico, económico o patrimonial por su condición de mujer, así como las amenazas de tales actos, la coacción o la privación arbitraria de la libertad, bien sea que se presente en el ámbito público o en el privado. También evitará cualquier acción u omisión orientada al abuso económico, el control abusivo de las finanzas, recompensas o castigos monetarios a las mujeres por razón de su condición social, económica o política. Igualmente, deberá facilitar y promover la denuncia ante el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias.	X		Durante la visita y el recorrido realizado no se observa acciones que puedan generar o causar daño, muerte, o sufrimiento hacia los participantes.	*Recorrido en el centro y observaciones registrada en el presente documento y entrevistas realizadas a los participantes*
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
14. Toda la documentación entregada debe allegarse con oficio remisorio	N/A	N/A	Para la presente visita no se realiza la verificación de esta obligación.	

dirigido al equipo de seguimiento a la información de la Subdirección para la Discapacidad y se debe archivar según las indicaciones del Subsistema de gestión documental.				
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL TALENTO HUMANO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
6. Garantizar que los fines de semana, incluyendo los días festivos, el Centro Integrarte cuente con los auxiliares de enfermería, de servicios generales, manipulador de alimentos, y los profesionales, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico.	N/A	N/A	Para la presente visita se realizó entre semana por lo cual no se puede realizar la verificación del talento humano de fin de semana, sin embargo, el coordinador refiere dar cumplimiento a lo estipulado en el anexo técnico, garantizado la prestación del servicio.	
7. Garantizar la dedicación exclusiva del talento humano del centro integrarte durante el horario de atención establecido para la modalidad, de acuerdo al Anexo Técnico.	X		Se evidencia el talento humano en la jornada laboral establecida. Se aclara que se verifica el talento humano establecido por anexo técnico, del talento humano adicional se observa servicios generales.	Verificación del talento humano durante el recorrido.
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
7. Mantener el espacio físico funcional en condiciones de seguridad, limpieza, pulcritud, higiene, desinfección, asepsia, desratización, fumigaciones, lavado de tanques, aseo general en habitaciones, oficinas, talleres, baños, cocina, áreas comunes, área de basuras, zonas verdes y cualquier otro lugar que sea utilizado en el desarrollo de la jornada diaria para la ejecución del convenio; en concordancia con el plan de saneamiento del asociado, sus respectivos programas y conforme lo establecido en el presente anexo técnico.	X		Se evidencia durante el recorrido al personal de servicio generales realizado el proceso de limpieza y desinfección de espacios (habitaciones, baños, espacios comunes y comedor), se fortaleció el código de colores con los guantes.	Verificación directa durante el recorrido de los espacios ofertados por el centro.
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.	Verificación de las actividades establecidas en el componente de nutrición y alimentación.
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	X		Se encuentran aplicando la minuta entregada por la SDIS y sus respectivas derivaciones. Se debe de estandarizar gramaje de la dieta hipocalórica	Verificación minuta implementada con la estipulada para el actual convenio.

garantizar el aporte de energía y nutrientes de la población atendida.			Garantizar la temperatura segura de todos los alimentos suministrados En la media mañana se entrega agua de panela para los no lácteos Para los altos en fibra brindan avena y tostadas. No se evidencia ningún intercambio Se evidencia El formato acompañamiento operación del servicio de alimentación mensual Formato inspección plan de muestreo porciones servidas Formato evaluación características organolépticas	
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° 102 18/07/2023 Tema: Minuta de alimentos, formato derivación minuta de alimentos y criterios técnicos para su preparación. Asistentes: 8 manipuladores de alimentos, servicios generales, tecnólogo de alimentos y nutricionista. Acta N°113 31/7/2023 Tema: Modificación en las derivaciones dietarías de los participantes y manual dietario Asistentes: 68 de talento humano Para el mes de agosto aún no se han realizado, se encuentran programada para la semana en curso.	Se verifica 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 julio. Se realiza matriz de seguimiento a 10 participantes: Miguel Ángel Sierra, Angie Paola Alape, Jaime Calderón, José Ever Osorio, Karen Gisel Méndez, Luis Fernando Bautista, María Elena Rodríguez, Martha Correa, Samuel Lizarazo, Lilia Barrantes. Al participante Miguel Ángel Sierra se realiza informe de 120 días del 08/03/2023 al 05/07/2023. A la participante Xiomara Sánchez Bonilla no se realiza toma de peso y talla por encontrarse hospitalizada en el mes de julio.	Toma de datos antropométricos Verificación de equipos de medición para la toma de medidas antropométricas. Historias sociales, drive del programada de nutrición, alimentación y salubridad.
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	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:	Observación directa. Acompañamiento a la hora del consumo de los alimentos

presentan alteraciones o modificaciones en esta conducta.			Cristina Delgado, Ruperto Diaz, Edwar Gaitán, Pedro Charry, Blanco Cortes, Felipe Vargas.	
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		14/07/2023 Tema: Olimpiada tradicionales Asistentes: participantes.	Verificación de formato en físico Pre test Drive programa de nutrición y salubridad.
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		Implementan de forma adecuada las muestras de alimentos. Se encuentra en adecuado orden el área de almacenamiento de alimentos. Se evidencian los implementos de aseo en el área establecida y solo los utilizan cuando se requieren, los guardan en el mueble de aseo correspondiente en el servicio de alimentos el cual se encuentra al ingreso del mismo. Se observa el servicio de alimentos limpio y ordenado. El lavamanos de accionamiento por pedal se encuentra funcionando.	Recorrido servicio de alimentos y área de almacenamiento.
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.	Rotulado y etiquetado de alimentos del área de almacenamiento de Fruver, abarrotes, cuarto frio y equipo de refrigeración y congelación.
3. Cumplir con las especificaciones determinadas en el anexo técnico del componente de salubridad.	X		Manejan el pre alistamiento de los alimentos de forma adecuada. Cuentan con uniforme de color claro, uñas cortas, cofia, tapabocas. Se observa el servicio de alimentos limpio, organizado. Diligenciamiento de formatos en la periodicidad respectiva	Recorrido servicio de alimentos y área de almacenamiento.
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 cuentan con plazo hasta el 29 de agosto para realizar el cumplimiento de las exigencias solicitadas. Se realiza solo una visita por todo el establecimiento por lo cual se encuentra lo identificado en los 4 centros de discapacidad y el centro de vejez. Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos 12/07/2023 Se encuentra favorable con requerimiento: 72% Se dejaron observaciones en edificación e instalaciones, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos, requisitos higiénicos (solo un item), saneamiento (2 item). se debe de subsanar lo evidenciado y solicitar nueva visita. Cabe aclarar que el servicio de alimentos se	Formatos en físico y magnético de concepto higiénico sanitario

			maneja lo correspondiente a los 4 centros y al centro de la subdirección para la vejez. Los formatos se encuentran en razón social bajo el nombre del asociado. Se encuentra pendiente subir al drive los formatos escaneados de la vista.	
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: 08/03/2023 Favorable con requerimiento con el 86.5% Frigoarrayanes Ltda 87.45% Favorable con requerimiento Carne Bovina y porcina – Invima, esta es la empresa donde el proveedor merca 1 SAS adquiere lacarme para entregar en el centro. Aprolecho: Inspección sanitaria Invima: Concepto sanitario favorable 24/11/2022 Coopimerk 11/08/2022, cumple. Se debe de actualizar, ya se encuentra vencido. .	Concepto higiénico sanitario de los proveedores.
6.Cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, Resoluciones 240 y 242 de 2013, resolución 2505 de 2004 y aquellas normas vigentes, concordantes, completarías, que las sustituyan o modifiquen relacionadas con el transporte de alimentos.	X		Vehículos Merca 1 SAS (Lácteos, Carnes, Embutidos): Concepto higiénico sanitario Vehículo Placa EQZ 340 01/03/2023 91% Favorable. Manipulación de alimentos Andrés Fabian Ortiz: 28/07/2023 Álvaro Fernando González: 09/03/2023 Merca 1 SAS: (Fruver – Abarrotes) Concepto higiénico sanitario vehículo: Placa WNN 915 07/072023 Favorable 94% Manipuladores: Jorge Heli Sánchez: 06/10/2022 Daniel Ivan Ortiz Franco: 16/03/2023 Frigo Arrayanes Ltda Vehículo placa: FSV273: 21/11/2022, 100% Favorable. Carlos Julio Sierra Quiroga: Vehículo. Curso de manipulación junio, julio, agosto, septiembre de 2022. 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: 06/12/2022, 91% Favorable. Guivanni Andrés Pedreros Curso de manipulación: 05/07/2023 Pablo Elias Barrera Vargas	Concepto higiénico sanitario de los vehículos de los proveedores.

			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 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.	Verificación del estado de los alimentos en el área de almacenamiento, formato de recepción de materia prima, formato de vehículos.
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 Se realiza de manera semanal, se cuenta con el proveedor Merca 1 SAS, quien les provee carnes, galletería, fruver, embutidos y abarrotes.	Formato en medio magnético del plan de compras
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).	Equipo y menaje que se encuentra en el área del comedor.
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 y formato de declaración de compromiso, no se evidencia este último formato en el drive.	Plan de saneamiento cargado en el drive
11 Aplicar los controles de calidad necesarios que garanticen alimentos inocuos a los participantes.		X	Se realiza el proceso de limpieza y desinfección Se realiza una adecuada manipulación del alimento. Los alimentos se encuentran con una adecuada fecha de vencimiento. Los equipos de refrigeración y congelación se encuentran en adecuadas condiciones. Se debe de crear una estrategia o revisar los utensilios utilizados en el transporte y almacenamiento de alimentos preparados, con el fin de garantizar las temperaturas en la zona de riesgo segura durante todo el servido de alimentos con el fin de evitar una posible ETA. Temperatura Hígado asado con cebolla y cilantro picados: 32.2°C Arroz con fideos: 69°C Calabaza guisada: 46.8°C Plátano melao: 54.4°C Sopa de maíz peto: 60.3°C Jugo de curuba: 16.8°C	Verificación de los procesos llevados durante el acompañamiento en el servicio de alimentos.
12. El asociado a través del profesional nutricionista dietista y tecnólogo de alimentos debe elaborar e implementar un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación,	X		Acta #99 27/07/2023 Tema: Contribución del manejo higiénico de los alimentos a la salud familiar y de la población. Condiciones de salud de quien manipula los alimentos Asistentes: 4 manipuladores de alimentos y tecnólogo de alimentos.	Actas de capacitaciones realizadas a talento humano con sus respectivos listados de asistencia.

de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674de 2013.			Acta # 117 Tema: BPM y sistema HACCP Asistentes: 5 manipuladores de alimentos, servicios generales y tecnólogo de alimentos.	
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 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 Se debe de realizar la autoevaluación	Formatos en medio magnético y físico establecidos para el programa de 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	X		Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de	Revisión muestras testigo de los alimentos

acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.			alimentos (24, 48 y 72 Horas) siendo acorde la minuta de las fechas recolectadas. Se encuentran refrigeradas.	
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Suministrar los elementos e implementos de aseo y desinfección durante todo el plazo de ejecución del convenio, de acuerdo con las fichas técnicas descritas en el plan de saneamiento del Centro Integrarte acorde a lo establecido en el presente anexo técnico.	X		Se observa entrega de elementos de aseo de manera diaria para el proceso de limpieza y desinfección de los diferentes espacios del centro.	Verificación de elementos en los diferentes espacios donde se evidenció el proceso de limpieza y desinfección (baños, habitaciones. Servicio de alimentos)
2. Garantizar la entrega de dotación de vestuario a la población en los plazos y condiciones establecidas en el anexo técnico.	N/A	N/A	No aplica toda vez que la primera entrega de la dotación se realizó en el tiempo establecido.	No aplica
3. Marcar con la marquilla indicada en el Anexo Técnico cada una de las prendas de ropa y el calzado con el nombre de cada una de las personas, antes de realizar la entrega de las mudas, de tal manera que permita a la población y al personal de ropería su fácil identificación y garantice su buen manejo. Abstenerse de marcar con el logo institucional de la entidad asociado o asociada la dotación de vestuario de la población.	N/A	N/A	No aplica toda vez que la primera entrega de la dotación se realizó en el tiempo establecido.	No aplica
4.Mantener la dotación de lencería, camas, colchones, menaje, equipos y demás elementos descritos en el Anexo técnico, en óptimas condiciones efectuando el mantenimiento preventivo y correctivo, de manera permanente y oportuna, durante toda la ejecución del convenio.	X		Se evidencia que cuenta con los elementos establecidos de lencería, camas, colchones en adecuadas condiciones.	Recorrido por el centro
5.Garantizar los elementos requeridos para la prestación del servicio relacionados en la sabana de elementos (Anexas a la estructura de Costos)	N/A	N/A	Para La presente visita no se realiza la revisión de los elementos relacionados en la sabana de elementos que se encuentran en el área de comedor del centro.	
6.Suministrar los insumos de archivo (cajas, carpetas, ganchos legajadores), materiales y papelería asociada al desarrollo de las actividades de gestión documental que sean necesarios durante la ejecución del convenio, cumpliendo con las especificaciones técnicas definidas por la entidad y la normatividad legal vigente aplicable a la materia, desde el inicio de la ejecución del convenio.	X		Se observa que cuenta con los insumos establecido para realizar el proceso de archivo de los documentos generados a la fecha en la ejecución del convenio.	Revisión área documental y de archivo.

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 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)			El centro cuenta con contrato para recolección de residuos peligrosos con empresa gestora ambiental Ecoentorno	Observación directa carpeta ambiental manifiestos de entrega de residuos químicos
Desgaste y uso de los bienes muebles No consumibles			Se observa en el centro acorde al recorrido los siguientes: Área administrativa: 1 computador en área de coordinador, 1 computador en archivo, equipos en área de profesionales 1 impresora en área de archivo Cada equipo de cómputo se encuentra en un escritorio con silla Área atención a familias: se encuentra el espacio con mesa y sofá. 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	Elementos observados y registrados en el presente documento, acorde al desarrollo de la visita en las

			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	obligaciones verificadas
Transporte	NA	NA	Costo no verificado en la presente visita	
Vigilancia			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	Observación directa en el recorrido y registrado en el presente documentos
Medios tecnológicos			El centro cuenta con un circuito cerrado de televisión CCTV para el centro de atención. Las cámaras de video ubicadas dentro del espacio físico funcional se identifican y observa videograbación, en equipo computo de coordinación a través de plataforma de video de acceso con usuario y contraseña	Observación directa en el recorrido
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- tipo de alimento verificado media mañana y almuerzo	Observación directa en área de comedor – cocina auxiliar
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 Se debe de arreglar la luz del área de almacenamiento de menaje dentro del servicio de alimentos, al igual el lavamanos de accionamiento no manual.	Observación directa en el recorrido en el espacio físico funcional
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. 	Observación 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)	X		Se observa que se realizó el retiro del hongo de la pared en la habitación N°3.	Observación directa en recorrido por el centro y registrada en el presente documento
Espacio físico funcional (diagnóstico de la revisión de sistemas de transporte vertical)	X		Un área del espacio ofertado para el centro cuenta ayuda técnica (ascensor) 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.	Observación directa en 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)	Observación directa en el 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	Observación directa en áreas: 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.	Observación directa en 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	X		Costo no verificado en la presente visita- El centro ejecutó En el periodo de marzo 2023 la primera entrega de dotación	1ra entrega realizada 30/3/2023 acta de visita elevada por los profesionales de apoyo a la supervisión que acompañaron el proceso
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 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
Mantener actualizado el drive del programa de nutrición, alimentación y salubridad. (ingresar declaración de compromiso, concepto higiénico sanitario y demás que se encuentren pendiente)	Permanente
Garantizar la temperatura de los alimentos en la zona segura durante el servido de los mismos en los diferentes tiempos de comida	Permanente
Realizar la autoevaluación	28/08/2023
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 27/07/2023 SI ❑X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se evidencia que se cumplió: Adquirió la gramera de alimentos

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	ANDREA CAROLINA VARGAS MALDONADO
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. 
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. Coordinadora
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. BÁRBARA ESTHER SÁNCHEZ GRASS
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. 