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	CAMILA RIVERA
CARGO	COORDINADORA (E)
No DE CELULAR	3182245583
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	22/10/2023	HORA DE INICIO DE LA VISITA 8:00 am	HORA FINAL DE LA VISITA: 1:30 pm
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	*80*	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	78

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

Asistencia:

- Cupos disponibles: 0
- Personas con incapacidad u hospitalizadas:
  Magaly Rodríguez salió con Luis Encinales de urgencias por estatus convulsivo

Novedades en la atención a las personas con discapacidad:

- Lilia Barrantes Salió hoy a medio familiar

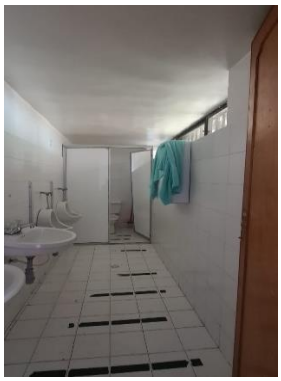
- Katherine Arcila mordió en la mano Blanca Ordoñez ya está reportado fue días anteriores
- Pedro Charry inestabilidad en la marcha y hiperfagico se encuentra con sujeción
- Pablo Rey Ríos ingreso el 28 de septiembre al centro. El 20 de octubre según refiere no lo llevaron a citas que por que no había ruta laboratorios, según indica la profesional de fin de semana se va a llevar la semana que viene a realizar los laboratorios.

Actividades desarrolladas y talento humano:

No.	NOMBRE	CARGO	OBSERVACIONES
1	Leidy María Orduz Ríos	Trabajador Social	Acompañamiento Visita de supervisión
2	Aleida Cifuentes	Auxiliar De Enfermería	Notas de enfermería
3	Rosalba Chamusero	Auxiliar De Enfermería	Notas de enfermería
4	Yuri Duarte	Auxiliar De Enfermería	Notas de enfermería
5	Juana Pedraza	Auxiliar De Enfermería	Notas de enfermería
6	Luz Esther Muñoz	Auxiliar De Enfermería	Medicamentos
7	Manuel Osorio	Auxiliar De Enfermería	Actividades con la población
8	Liliana Carval	Auxiliar De Enfermería	Actividades con la población
9	Wilson Castañeda	Auxiliar De Enfermería	Actividades con la población
10	Magaly Rodríguez	Auxiliar De Enfermería	Salió con Luis Encinales de urgencias por estatus convulsivo vidades con la población
11	Adriana Yelipsa Rodríguez	Auxiliar De Servicios Generales	Se encuentra realizando actividades de servicios generales y manipuladora de alimentos.
12	Sergio Mauricio Serinza	Auxiliar De Servicios Generales	Lavandería
13	Sergio Miranda	Manipulador De Alimentos	Se encuentra en el servicio de alimentos realizando el direccionamiento del mismo.

Estado de las instalaciones y dotaciones:

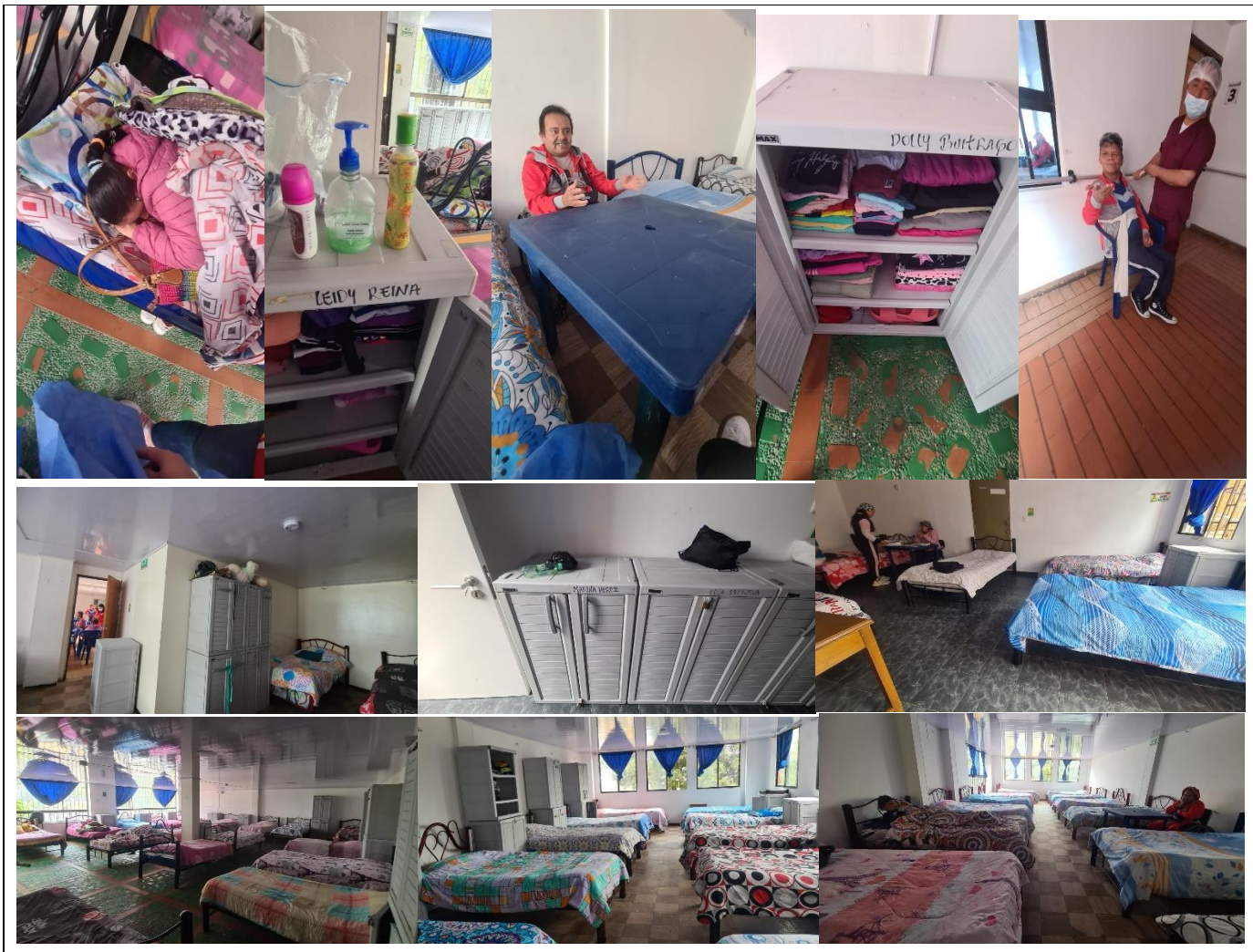
Se evidencia que en los baños se encuentran limpios sin embargo aún no se instala las manijas para sostener las duchas manguera, el baño que comparten en el área física donde se encuentra el centro integrarte grupo 4 se encuentra sucio en la mañana, en la tarde ya queda en orden. Las zonas comunes se encuentran limpias, las habitaciones se encuentran con las camas tendidas y algunos objetos encima de los locker, Se evidencia algunos locker sin una de las puertas, por lo cual se deben de instalarse, así mismo en la habitación #4 se evidencia una crema corporal preenvasada en un tarro de chocorramo sin rotular. En la habitación 3 el participante Pablo Rey quien ingreso el 28 de septiembre de 2023 no sale de la misma y consume los alimentos en este espacio, se explica que debe de salir de este lugar y no es un lugar autorizado para el consumo de alimentos, el refiere que el primer día que llego otro participante le quito la comida por eso prefiere consumir los alimentos en la habitación, sin embargo se recalca que no puede consumir los alimentos en la habitación, refiere además no estar a gusto en el centro, puesto que el 20 de octubre tenía unos exámenes y no lo llevaron según refiere porque no había ruta de laboratorios, según indica la profesional de fin de semana lo llevan en la semana siguiente.







CARLOS DAZA
ERIKA AMAYA
KIT DE ASEO
SANDRA CORONA
LEIDY REINA



En la habitación #5 se evidencia a 4 auxiliares de enfermería realizando notas sentadas una en un escritorio, otras sobre las camas, se indica que, si bien deben de realizar las notas de enfermería, también deben de apoyar la prestación del servicio. En esta habitación habilitaron el baño, sin embargo, se observa el área de la ducha con objetos como lencería de ropa que según refieren no pertenece a la prestación del servicio del centro, de igual manera la tapa de la cisterna se encuentra rota, se debe de cambiar la misma y habilitar el área de la ducha.



No se observa el monitor de las cámaras, puesto que no se mostró este lugar durante el recorrido del centro. El segundo piso se observa a los participantes los cuales bajan por grupos para el consumo del desayuno.



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, es una observación realizada reiterativamente. En área de enfermería se encuentra en orden.



Se realizo el arreglo de una parte del suelo a la entrada del espacio físico donde se ingresa al comedor la cual se había caído.



En la cocina auxiliar aún no se realizan los arreglos de media caña y esquineros de pared dejados por el apoyo a la supervisión de plantas físicas. Se evidencia caneca negra sin tapa, se observan productos químicos sin el rotulo respectivo, guantes sobre el lavaplatos. Se evidencia a la persona de servicios generales que ingresa a la cocina auxiliar con el uniforme oscuro a realizar actividades de manipuladora de alimentos, se realiza la observación y se desplaza el manipulador que se encuentra en el servicio de alimentos de turno a realizar el servido del desayuno.











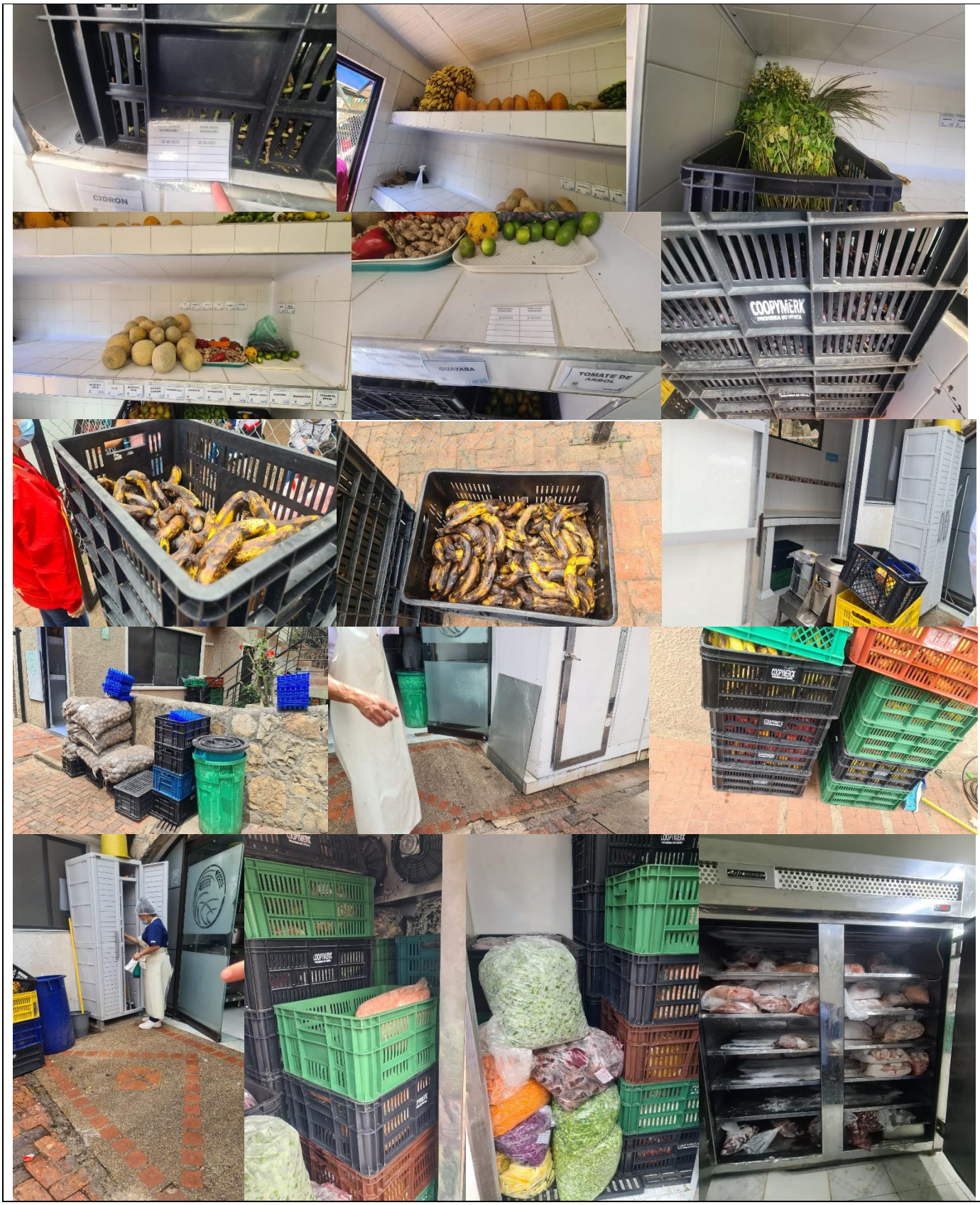

El servicio de alimentos se encuentra en proceso de preparación de alimentos, el lavamanos de accionamiento no manual se encuentra funcionando, sin embargo, los dispensadores de jabón se encuentran vacíos, se observa en el área de almacenamiento de abarrotes y de refrigeración y congelación con la carne a utilizar en almuerzo y cena descongelando al medio ambiente, cubera de huevos de cartón, duraznos en estado de descomposición.

El área de almacenamiento de Fruver se encuentran los rótulos en un lugar diferente al que se encuentran ubicados los alimentos, además la fecha de ingreso y de vencimiento es la misma.

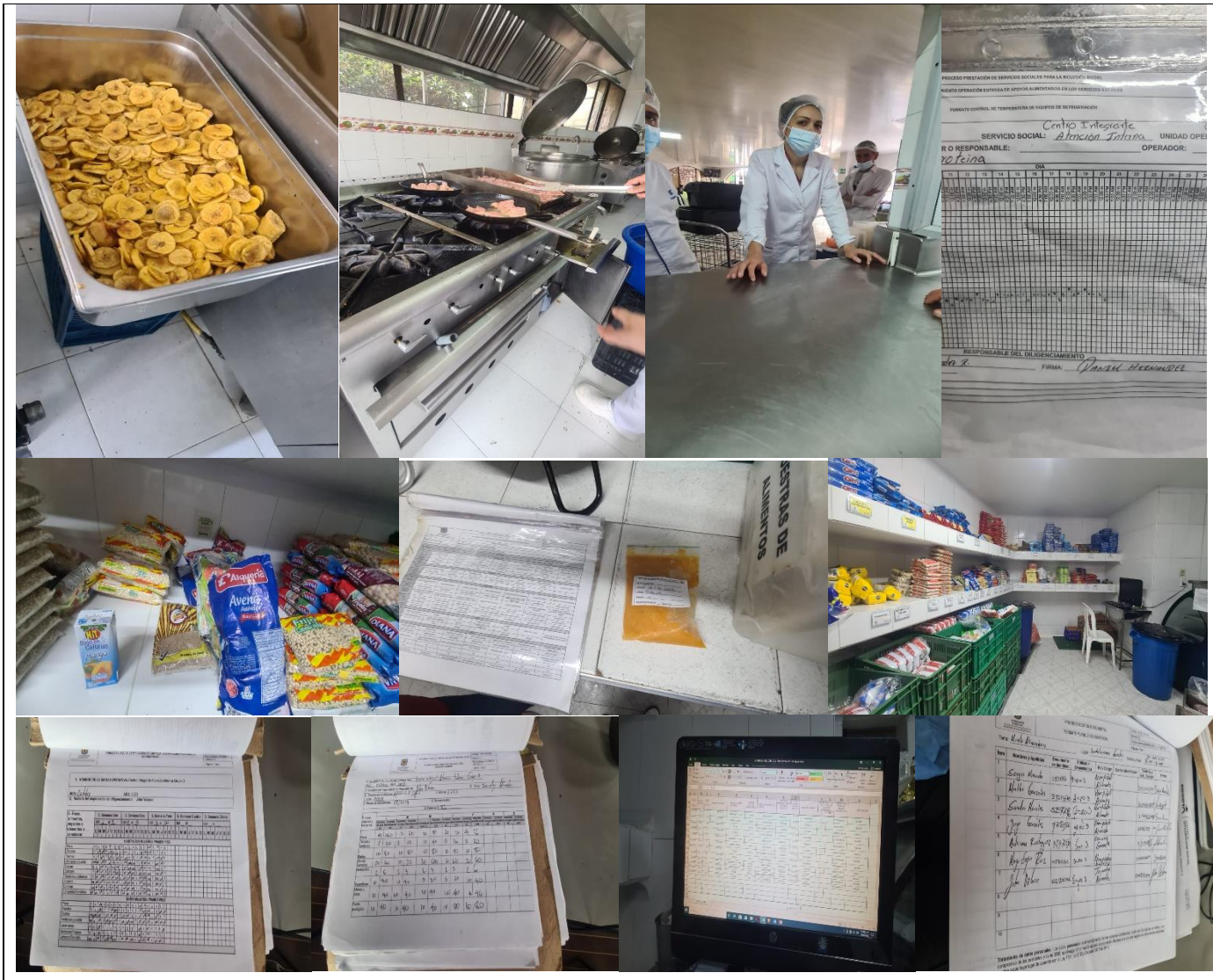
Afuera del área de prealistamiento se evidencia canastillas con bananos que parecen de donación en estado de sobre maduración.







CIDRON
GUAYABA
TOMATE DE ARBOL
COOPYMERK


cimpa
GALLETAS DUCALES
BRAZO DE REINA
PAN PIERRO



Se observa cobijas extendidas sobre el pasto por lo cual es una acción incorrecta puesto que esto puede posiblemente crear escabiosis en los participantes.



Minuta del día: Menú 15 tiempo de comida media mañana

						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	Sorbete de fresa	Sorbete de fresa	200	PESO MUESTREADO	180	210	220	210	200	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	105	110	105	100		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Roscón con Arequipe	Roscón con Arequipe	40	PESO MUESTREADO	46	50	47	46	40		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	115	125	118	115	100		
					CALIFICACION	1	1	1	1	3		
Observaciones: Banano en agua para no lácteos, sin embargo, en la derivación presentada para la derivación deslactosada se encuentra sorbete de fresas con leche deslactosada-descremada y tostada. Hipoglusidos mogolla integral												

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.	N/A	N/A	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 encargado 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		En fin de semana no se observa talento humano adicional.	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, se encuentra en el parqueadero del centro.	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	N/A	N/A	Se evidencia durante el recorrido de las instalaciones físicas las cámaras, sin embargo, no se observan los monitores.	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	Para la presente visita de supervisión no se realiza la verificación de la presente obligación.	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 los cuales se notifican al referente técnico y al equipo de apoyo a la supervisión.	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.	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.	N/A	N/A	Se cuenta con un pedido mayor de huevos, atún, arroz, galletas, entre otros garantizando un mayor stock de estos alimentos. Sin Embargo, para el presente periodo no se han presentado contingencias.	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 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.	N/A	N/A	Para la presente visita no se realiza la verificación de esta obligación.	No aplica
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.	X		En la verificación del talento humano de fin de semana se observa cumplimiento a lo estipulado en el anexo técnico, garantizado la prestación del servicio.	Verificación del talento humano programado en fin de semana.
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.	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),	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	X		Se encuentran aplicando la minuta entregada por la SDIS y la derivación dietaría presentada por el centro y avalada por la referente técnica.	Verificación minuta implementada con la estipulada para el actual convenio.

ejecución del convenio, con el fin de garantizar el aporte de energía y nutrientes de la población atendida.			Se debe de realizar estandarización de porciones servidas con la última minuta entregada y sus respectivas derivaciones. No se puede revisar la temperatura puesto que no se cuenta con termómetro en la cocina integral. Se evidencia que se brinda banano en agua para no lácteos, sin embargo, en la derivación presentada para la derivación deslactosada se encuentra sorbete de fresas con leche deslactosada-descremada y tostada, por lo cual no cumple. 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° 144 26/09/2023 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° 145 28/09/2023 Tema: Modificación en las derivaciones dietarías de los participantes Asistentes: 65 56 de TH Acta N° 167 10/10/2023 Tema: Minuta de alimentos Asistentes: 8 manipuladores de alimentos, servicios generales, tecnólogo de alimentos y nutricionista.	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 septiembre. Se encuentra valoración inicial del participante Pablo Rey Ríos ingreso el 28 de septiembre al centro	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 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	Observación directa. Acompañamiento a la hora del consumo de los 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		Acta N° 147 29/09/2023 Tema: El mundo alimentario Asistentes: 7 La correspondiente al mes de octubre no se ha realizado, se encuentra dentro de los tiempos. Asiste a la Asesoría técnica subcomponente promoción en estilos de vida saludable con el objetivo de socializar la estrategia de Información, Educación y Comunicación, sobre prácticas claves en la prevención de desperdicio de alimentos en los hogares, en cumplimiento de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá "Construyendo ciudadanía alimentaria" 2019-2031.	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	Los elementos de aseo del centro se encuentran separado por código de colores, sin embargo, se encuentran en contacto con el suelo. Se observa a personal con actividades de servicios generales que ingresa en el tiempo de comida de desayuno a realizar actividades de manipuladora de alimentos, cuando ya se a informado e indicado al centro que “con el fin de evitar que se genere contaminación cruzada, el personal deberá cumplir con las actividades designadas (manipulación de alimentos o servicios generales) durante la jornada completa” el cual se encuentra en la Adenda no. 1. Proceso competitivo sdis-dct092-013-2022 (noviembre 18 de 2022) Se observa carne descongelando al medio ambiente, cubetas de cartón de huevos en el área de almacenamiento, unos duraznos con hongo que se tuvieron que desnaturalizar y se observa banano que parece de donación sobremadurado. Se evidencia cubetas de cartón de huevos dentro del área de almacenamiento.	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	Se identifica a personal con actividades de servicios generales que ingresa en el tiempo de comida de desayuno a realizar actividades de manipuladora de alimentos, cuando ya se a informado e indicado al centro que "con el fin de evitar que se genere contaminación cruzada, el personal deberá cumplir con las actividades designadas (manipulación de alimentos o servicios generales) durante la jornada completa" el cual se encuentra en la Adenda no. 1. Proceso competitivo sdis-dct092-013-2022 (noviembre 18 de 2022) Se observa carne descongelando al medio ambiente, cubetas de cartón de huevos en el área de almacenamiento, unos duraznos con hongo que se tuvieron que desnaturalizar y se observa banano que parece de donación sobremadurado. Se evidencia cubetas de cartón de huevos dentro del área de almacenamiento.	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%	Formatos en físico y magnético de concepto higiénico sanitario
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 10/08/2023, 93.5% favorable. .	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 de los vehículos de los proveedores.

			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 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 .	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). Se observa que no cuenta con termómetros en la cocina auxiliar que permitiera tomar la temperatura en servido.	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	No se pudo verificar la temperatura de los alimentos debido a que no se cuenta con este equipo en la cocina auxiliar, adicional a ello se observa alimentos en descomposición como lo	Verificación de los procesos llevados durante el acompañamiento en

			fue unos duraznos y bananos, estos últimos de una posible donación.	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, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674de 2013.	X		Acta N° 147 29/09/2023 Tema: El mundo alimentario Asistentes: 7	Actas de capacitaciones realizadas a talento humano con sus respectivos listados de asistencia.
13. Mantener actualizados y debidamente diligenciados los formatos y registros de control establecidos en el anexo técnico.	X		Manejan los mismos formatos para los 4 centros (grupos 1, 2, 3, 4) debido a que comparten el mismo espacio de almacenamiento y servicio de alimentos. Se evidencia los siguientes formatos: Formato de control de temperatura de equipos de refrigeración Formato de control de temperatura de equipos de congelación Formato plan de compras consolidado semanal asociados Formato de control de entrada y salida alimentos asociados Formato verificación transporte de alimentos Formato recepción de alimentos Formato control muestra testigo de alimentos Formato preparaciones de alimentos Formato de limpieza, Desinfección y acciones correctivas Formato seguimiento a soluciones desinfectantes 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 Autoevaluación 31/07/2023, Se debe de realizar nuevamente la autoevaluación la cual se debe de realizar cada 3 meses.	Formatos en medio magnético y físico establecidos para el programa de salubridad.
14. En caso de que se presente un brote o evento epidemiológico	N/A	N/A	No se ha presentado ningún brote o evento.	No aplica

relacionado con posible contaminación alimentaria, la responsabilidad de llevar a cabo la toma de las muestras y análisis microbiológicos será del asociado.				
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
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)		X	No se pudo verificar la temperatura de los alimentos debido a que no se cuenta con este equipo en la cocina auxiliar	Verificación en la cocina auxiliar.
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	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.

la materia, desde el inicio de la ejecución del convenio.				

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)	N/A	N/A	No se verifica en la presente visita	No aplica
Desgaste y uso de los bienes muebles No consumibles			Se observa en el centro acorde al recorrido los siguientes: Área de lavandería: espacio dispuesto para los 5 centros que opera el asociado FUMDIR (4 centros integrarte atención interna y 1 centro para adulto mayor), cuenta con lavadoras semiindustriales Área de habitaciones para participantes: cuenta con el número mínimo de camas (1 por participante) dotada de colchón, con forro antifluido, 1 almohada, juego de tendido de cama – armario plástico por participante Área de cuidado a la salud: Tensiómetros - Fonendoscopio – Pulsoximetros pantalla LED con SpO2, PR – Termómetros Clínico Digital para adulto Camilla fija con Barandas, colchoneta de fácil limpieza y desinfección Tablero acrílico borrable marco en aluminio 1.60 x 1.20 Vitrina mostrador en aluminio, vitrinas con entrepaño variables, para almacenamiento de medicamentos, Contenedores plásticos con tapa para el almacenamiento individual de medicamentos- 1 nevera tipo bar, congelador	Elementos observados y registrados en el presente documento identificados en la presente visita en el recorrido por las instalaciones para la prestación del servicio
Bienes consumibles (elementos de entrega mensual)			Se observa en el centro acorde al recorrido el cumplimiento de las áreas descrito en la obligación 1,2,3 de **DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL**	Elementos observados y registrados en el presente documento, acorde al desarrollo de

			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	la visita en las obligaciones verificadas
Transporte	NA	NA	Costo no verificado en la presente visita	
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	Observación directa en el recorrido y registrado en el presente documentos
Medios tecnológicos	X		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, no se observa el 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 78 participantes que se encuentran en el centro- verificado media mañana	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	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)	N/A	N/A	No se verifica en la presente visita	
Espacio físico funcional (diagnóstico de la revisión de sistemas de transporte vertical)	X		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	Observación directa en recorrido ´por el centro

			identificación del centro ubicado en acceso al espacio del 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	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
Mantener actualizado el drive del programa de nutrición, alimentación y salubridad. (no se evidencia la derivación dietaría aprobada, en el componente de salubridad se evidencia carpetas vacías)	Permanente
Realizar estandarización de porciones de acuerdo a la minuta implementada actualmente	Permanente
Verificar a diario el Fruver para evitar la descomposición de los mismos y lograr prea listarlos de manera oportuna.	Permanente
Realizar el proceso de descongelamiento de la carne cumpliendo con el proceso correspondiente de descongelamiento.	Permanente
Almacenar correctamente los huevos ubicándolos en la cubeta de huevos de plástico.	Permanente
Ubicar los elementos de aseo del centro de manera correcta.	Permanente
Realizar la autoevaluación del servicio de manera trimestral	En la periodicidad correspondiente
Cumplir con las actividades designadas (manipulación de alimentos o servicios generales) durante la jornada completa	

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 25/09/2023 / SI ❑X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: No se pudo verificar la acción por mejorar #Garantizar la temperatura de los alimentos en la zona segura durante el servido de los mismos en los diferentes tiempos de comida# puesto que no se contó con termómetro para la verificación. Se evidencia que se cumplió: Verificar los productos de cárnicos que lleguen con el rotulo establecido por el proveedor.

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	CAMILA RIVERA
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. Coordinadora (E) Trabajadora Social
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. BÁRBARA ESTHER SÁNCHEZ GRASS
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. 