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	21/02/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA 8:30 am	HORA FINAL DE LA VISITA: 1:00 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:
  Cindy Peraza se encuentra desde el 22/01/2024 hospitalizada en la clínica Fray Bartolomé de las casas por alteración comportamental.

Novedades en la atención a las personas con discapacidad:
Medio Familiar: 0

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	Elaboración informe de validación de condiciones
3	Paola Andrea Aguirre	Psicólogo	Autorregulación emocional
4	Leidy María Orduz Ríos	Trabajador Social	Validación de condiciones
5	María Camila Rivera García	Trabajador Social	Elaboración informe de validación de condiciones
6	Catherine Stella Araque Celis	Terapeuta Ocupacional	Individuales de AVD
7	Jenny Patricia Guzman Hurtado	Terapeuta Ocupacional	Individuales de AVD
8	Jhonatan Alexander Ramos Ramirez	Educador Físico	Entrenamiento deportivo
9	Jesús Antonio Botero Cortes	Educador Físico	Entrenamiento deportivo
10	Viviana Marcela Roberto Ladino	Terapeuta Física	Validación de condiciones
11	Natalia Andrea Salazar Osorio	Terapeuta Física	Actividad deportiva en el gimnasio
12	Yeimi Caterine Malagon Tovar	Fonoaudiólogo	Apoyo académico con inclusión educativa
13	Juddy Eliana Murcia Ortiz	Fonoaudiólogo	Apoyo académico con inclusión educativa
14	Leudy Zapata	Enfermera	Se encuentra en turno de la noche
15	Enalba morales	Enfermera	Seguimientos constantes vitales y seguimiento hospitalarios.
16	Alba Lucia Ardila Almeida	Nutricionista	Acompañamiento a visita de supervisión y actividades propias de su función
17	Jhon Velazco	Tecnólogo De Alimentos	Realiza acompañamiento a visitas de supervisión. Realiza actividades de acompañamiento al servicio.
18	Leidy Ramos Casas	Tallerista	Prevocacional manualidades
19	Camilo Bejarano	Tallerista	Prevocacional manualidades
20	Mileidis Vanegas Salina	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
21	Sandra Milena Antonio	Auxiliar De Enfermería	Administrativo
22	Angela Sadoval Martinez	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
23	Maria Aleyda Cifuentes	Auxiliar De Enfermería	Acompañamiento a participantes
24	Sillfredo Jose Velaco	Auxiliar De Enfermería	Se encuentra entregando documentación al área administrativa
25	Maria Ramona Banquez	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
26	Lady Yolanda Rodriguez	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
27	Juan Manuel Patiño	Auxiliar De Enfermería	Acompañamiento a participantes
28	Jhon Arley Ramírez	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
29	Bivian Magali Rodríguez	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
30	Carol Irene Vargas	Auxiliar De Enfermería	Acompañamiento a participantes
31	Laura Valentina Ramírez	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
32	Rusel Manuel Osorio	Auxiliar De Enfermería	Acompañamiento a participantes
33	Liliana Patricia Carvajal	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
34	Jasbleidy Figueroa Ochoa	Auxiliar De Enfermería	Administrativa medicamentos
35	Juana Lucia Pedraza	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
36	Benilda Julieth Moreno	Auxiliar De Enfermería	Acompañamiento a participantes
38	Doris Bautista Silva	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
39	Yina Paola Arias	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
40	Paola Azuero	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
41	Angie Paola González	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
42	Anatividad Rivas	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado

43	Cesar Alberto Arango	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
44	Leiner Fabian Sarmiento	Auxiliar De Enfermería	Acompañamiento a participantes
45	Rosalba Chamusero Leal	Auxiliar De Enfermería	Acompañamiento a participantes
46	Gloria Stephany Alba Melo	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
47	Leidy Milet Montealegre	Auxiliar De Enfermería	Acompañamiento a participantes
48	Alison Verónica Mendivelso	Auxiliar De Enfermería	Acompañamiento a participantes
49	Diego Fernando Hidalgo	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
50	Fabia cuevas	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
51	Yuri Farfán Duarte	Auxiliar De Enfermería	Acompañamiento a participantes
52	Cristian David Fonseca	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
53	Esneider Bustos	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
54	Laura Sofia Moreno	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
55	José Omar Castro Buitrago	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
56	Adriana Marcela Sepulveda Cuenca	Auxiliar Administrativo	Recepción documentación del área de salud
57	Natalia Rosales Barbosa	Técnico Ambiental	Acompañamiento visitas de supervisión
58	Adriana Yelipsa Rodríguez	Auxiliar De Servicios Generales	Apoyo a manipulación de alimentos
59	Johanna Gaspar	Auxiliar De Servicios Generales	Actividades propias de su función
60	Sergio Mauricio Serinza	Auxiliar De Servicios Generales	Lavandería
61	Sergio Yesid Miranda Real	Manipulador De Alimentos	Se encuentra en limpieza y desinfección área almacenamiento Fruver
62	Sandra Liliana Morales Chisaba	Manipulador De Alimentos	Actividades de servicios generales
63	Martha Teresa González	Manipulador De Alimentos	Actividades propias de su función
64	Juan Carlos Cuenca	Manipulador De Alimentos	Actividades propias de su función
Talento Humano Adicional			
65	Jorge Andrés Murcia Rivero	Educador Físico	Viernes 2:00pm a 5:00pm
66	María Camila Rojas	Tallerista	Miércoles de 1:00pm a 4:00pm y viernes de 8:00 am a 4:00 pm
67	Martin Vargas Gomez	Manipulador De Alimentos	Realiza actividad de pre alistamiento de alimentos.

Estado de las instalaciones y dotaciones:

Se evidencia que los baños se encuentran limpios incluido que comparten en el área física donde se encuentra el centro integrarte grupo 4. Las zonas comunes se encuentran en proceso de limpieza y desinfección, las habitaciones se encuentran con las camas tendidas se debe de verificar tendido de camas, Se evidencia algunos locker sin una de las puertas, por lo cual se deben de instalarse, así mismo en la habitación #3 se evidencia el piso con desgaste en varias zonas, el profesional de apoyo a la supervisión de espacios físicos en su visita ha dejado las fechas para los arreglos respectivos. Se encuentra en el comedor la instalación del vidrio de la ventana. La cual se puede correr y permitir el ingreso de la ventilación.

El participante el participante Pablo Rey desayuno y posteriormente se observa en la habitación consumiendo gaseosa y un paquete de papas fritas, al indagar porque tenía estos alimentos refieren que en fin de semana

No se observa el monitor de las cámaras, sin embargo, la coordinadora lo muestra desde el celular. El segundo piso se observa a participantes acompañados por un auxiliar y en actividad dirigida de baile.

El área donde ubican los elementos de aseo del centro se encuentra ubicados correctamente, por lo cual se subsana la observación realizada el mes de enero. En área de enfermería se encuentra en orden.

En la cocina auxiliar se observa en el tiempo de comida del desayuno que ya cuentan con el menaje completo subsanando la observación realizada el mes anterior

El servicio de alimentos se encuentra en proceso de preparación de alimentos, el lavamanos de accionamiento no manual se encuentra funcionando, se observa en el área de almacenamiento de abarrotes y de refrigeración y congelación en proceso de limpieza y desinfección al igual que el área de Fruver.

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 13 tiempo de comida desayuno

						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	Te en leche	Te en leche	220	PESO MUESTREADO	250	230	220	230	230	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	114	105	100	105	105		
					CALIFICACION	1	3	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Huevos pericos	Huevos pericos	45	PESO MUESTREADO	70	69	62	62	45		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	156	153	138	138	100		
					CALIFICACION	1	1	1	1	3		
18 a 59años 11 meses	5	Envuelto	Envuelto	60	PESO MUESTREADO	74	74	96	86	64		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	123	123	160	143	107		
					CALIFICACION	1	1	1	1	3		
18 a 59años 11 meses	5	Pera	Papaya	100	PESO MUESTREADO	104	85	115	98	103		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	85	115	98	103		
					CALIFICACION	3	1	1	3	3		

Observaciones: Se realiza intercambio de papaya por pera debido que no se contaba con existencias del mismo, se encuentra aprobado por la nutricionista del centro.

Se debe de reforzar con el manipulador Juan Carlos Cuenca el gramaje, puesto que ingreso hace poco tiempo a esta actividad, por lo cual debe de contar con mayor acompañamiento por parte de la nutricionista y el tecnólogo de alimentos.

Temperatura:
45°C Te en leche
38.7°C Huevos pericos

Se evidencia que persiste la perdida de temperatura de alimentos preparados una vez sale del servicio de alimentos hacia la cocina auxiliar del centro, lo cual no permite garantizar la entrega de los alimentos dentro de una zona segura a los participantes.

Describa el cumplimiento de cada una de las obligaciones referenciadas en el anexo técnico, puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada obligación.

OBLIGACIONES GENERALES DEL ASOCIADO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
17. El asociado se compromete a garantizar que la atención de las personas con discapacidad, este libre de acciones, omisiones o situaciones que lleve implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), negligencia, descuido, discriminación, exclusión y en general cualquier otro	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,	Recorrido en el centro y observaciones registrada en el presente documento

acto que afecte la integridad física y/o moral, o discriminación por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y la población víctima del conflicto armado.			por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales.	
20. El asociado no realizará reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los muros y/o en espacios del Centro Integrarte durante la ejecución del convenio de asociación o contrato.	X		No se observa en el desarrollo de la visita reuniones o manifestaciones de índole política	Recorrido en el centro y observaciones registrada en el presente documento
25. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación o contrato proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio.	X		En el desarrollo de la visita se contó con el acompañamiento de la coordinadora 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.
OBLIGACIONES DE CARÁCTER ADMINISTRATIVO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LAS PIEZAS COMUNICATIVAS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
RELACIONADAS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
2. Garantizar y promover la atención y servicio a las personas con discapacidad sin acciones, omisiones o situaciones que pongan en riesgo o vulneren sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación.	X		No se han presentado casos en los cuales se pongan en riesgo o vulneren sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental de los participantes.	Verificación y acompañamiento en las actividades desarrolladas durante el recorrido por el centro.
10.Implementar y disponer de los alimentos y recursos necesarios, para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos su disponibilidad y el acceso a agua potable.	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.
24 mantener absoluta reserva y confidencialidad con las fotografías y videos que se tomen de los participantes, dado que no pueden ser utilizadas en ninguna pieza comunicativa, pauta publicitaria o divulgación en redes sociales públicas o privadas, ni por el asociado ni por el talento humano del centro, sin el consentimiento expreso y escrito del titular y de la Secretaria Distrital de Integración Social.	X		Durante la verificación de las actividades y soportes de registro de las actividades con los participantes, se identifica el uso de las fotografías para consignar resultados de la implementación del anexo técnico. No se identifica las mismas publicadas y/o implementadas para otros fines.	Se evidencia durante la visita de supervisión la absoluta reserva y confidencialidad con las fotografías y videos de los participantes cómo se relaciona en la columna de observaciones en la presente obligación.
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL TALENTO HUMANO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
OBLIGACIONES RELACIONADAS COMPONENTE DE GESTIÓN AMBIENTAL	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL PROGRAMA DE NUTRICIÓN	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Cumplir con lo establecido en los procedimientos Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS, Vigilancia nutricional y Promoción en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física; y los documentos y formatos asociados a estos. Documentos que se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión – SIG.	X		Se evidencia que el centro y el servicio de alimentos en trabajo conjunto entre el tecnólogo de alimentos, nutricionista se encuentran realizando las actividades correspondientes frente al componente con el fin de dar cumplimiento al mismo en cuanto apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS, Vigilancia nutricional y Promoción en estilos de vida saludable.	Servicio de alimentos, área de almacenamiento, documentación, revisión del drive, acompañamiento en tiempos de consumo de alimentos durante la visita.
2. Implementar la minuta de alimentos y la derivación dietaría entregada por la Subdirección para la Discapacidad de la SDIS, desde el primer día de ejecución del convenio, con el fin de garantizar el aporte de energía y nutrientes de la población atendida.	X		Se encuentran aplicando la minuta entregada por la SDIS y la derivación dietaría presentada por el centro y avalada por la referente técnica. Se verifica el tiempo de comida del desayuno, se debe de fortalecer el gramaje en servido. Se observa intercambio de papaya por pera. Se encuentra aprobado el intercambio por parte de la nutricionista Se evidencia que por lo que queda de semana no se puede realizar ningún intercambio más, puesto que para el menú 11 se entrega banano en lugar de granadilla debido a que no se contó con existencias, por lo cual ya se realizaron los 2 intercambios establecidos por anexo en la semana. Se evidencia El formato acompañamiento operación del servicio de alimentación mensual Formato inspección plan de muestreo porciones servidas Formato evaluación características organolépticas Formato autorización de cambios de menú.	Ciclo de menús, derivación dietaría, muestras de alimentos, verificación entrega de refrigerio reforzado, verificación existencia de alimentos de acuerdo a los menús a entregar.
3.Socializar al talento humano del servicio de alimentación de la unidad operativa, la minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional), así como los criterios técnicos para la preparación de las derivaciones establecidas en el formato derivación minuta de alimentos. Esta actividad deberá realizarse 1 vez al mes.	N/A	N/A	Las socializaciones correspondientes al mes de febrero se encuentran programadas para el 22 y 29 de febrero de 2024, una vez realzadas las mismas debe de ser cargado el soporte en el drive del programa de alimentación, nutrición y salubridad para su respectiva verificación.	No aplica.

4.Realizar evaluación del estado nutricional e informes conforme lo establece el Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutrición del presente anexo técnico.	X		Se encuentra en el drive la Matriz de clasificación nutricional correspondiente al periodo de enero 2024.	Verificación de información en el drive del componente de alimentación, nutrición y salubridad, verificación formato de informe individual en historia social, formato de valoración inicial en historia social.
5.Realizar seguimiento al comportamiento alimentario a través de la supervisión y apoyo de las personas durante los diferentes momentos de alimentación. Es responsabilidad de todo el talento humano del Centro, identificar si se presentan alteraciones o modificaciones en esta conducta.	X		Se realiza acompañamiento a la hora de los tiempos de consumo de alimentos por el talento humano. Se realiza la asistencia a la alimentación a los beneficiarios que lo requieran Se evidencia al participante Juan Rey consumiendo bebida gaseosa y paquete de papas en la habitación, se debe de trabajar el participante que los días de visita por referentes familiares no pueden dejarles alimentos, solo para consumo durante la visita, adicional a ello el consumo de estos alimentos ultra procesados la afectación que realiza al organismo. Se observa al participante Julián David Castillo durante el consumo del desayuno se evidencia que consume por si solo los alimentos que le gustan, los que no los deja en el plato, se asiste para que consuma la totalidad de los alimentos, sin embargo, no es fácil dado que tiende a alterarse. Se refuerza: 26 participantes con refrigerio nocturno 23 participantes con candil 3 participante con compota de fruta	Se realiza acompañamiento durante el consumo de los alimentos suministrados durante el refrigerio reforzado. Así mismo es una acción que realiza el talento humano en cada tiempo de consumo de alimentos.
6.Desarrollar las actividades establecidas en Subcomponente promoción en Estilos de Vida Saludable: Alimentación, Nutrición y Actividad Física, establecidas en el presente anexo técnico.	X		30/01/2024 Tema: Feria saludable Asistentes: Participantes El 16 de febrero se participó en la feria de EVS se presentó la estrategia	No se cuenta con soporte para verificación.
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 y se encuentra ubicados de manera correcta subsanando lo evidenciado en el mes de enero. Se observa a manipulador de alimentos sirviendo el tiempo de comida del desayuno y media mañana. Se evidencia cubetas plásticas de huevos y no de cartón dentro del área de almacenamiento.	Verificación de la normativa vigente y descrito en las observaciones de la presente obligación.

2. Cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de etiquetado y rotulado de alimentos y Resolución 719 de 2015.	X		Se observa que cuenta con alimentos que cumplen con el etiquetado desde el fabricante de cada producto revisado, al igual él y rotulado establecido desde el programa.	Se realiza verificación del rotulado y etiquetado nutricional de los alimentos almacenados.
3. Cumplir con las especificaciones determinadas en el anexo técnico del componente de salubridad.	X		Se evidencia que se encuentran realizando las actividades y acciones correspondientes en el anexo técnico con relación al plan de saneamiento básico y buenas prácticas de manufactura	Revisión de lo establecido en el componente de salubridad y descrito en observaciones de la presente obligación.
4.Garantizar durante toda la ejecución del convenio el concepto sanitario favorable del centro. Para el caso de asociados nuevos en la operación, se deberá obtener el concepto sanitario favorable en un plazo no mayor a tres (3) meses contados a partir del inicio de la ejecución del convenio. Se debe presentar carta radicada a la autoridad sanitaria, hacer la solicitud a través de la página web de la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, si está inscrito (soporte magnético) y gestionar el proceso de visita sanitaria en un plazo máximo de quince (15) días hábiles a partir de la firma del acta de inicio del convenio.	X		Concepto higiénico sanitario del centro 12/07/2023 Se encuentra favorable con requerimiento Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos 12/07/2023 Se encuentra favorable con requerimiento: 72% Se encuentra pendiente realizar la autoevaluación.	Revisión de documentación en físico de los conceptos higiénicos sanitarios y descrito en las observaciones de la presente obligación.
5.El asociado debe contar con los conceptos higiénico sanitarios favorables de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carne y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo, para el caso de los proveedores de pollo, pescado, carne y derivados, deben contar con la autorización sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.	X		Establecimiento Merca 1 SAS: 08/03/2023 Favorable con requerimiento con el 86.5% Aprolecho: Inspección sanitaria Invima: Concepto sanitario favorable 24 y. 25/10/2023 Coopimerk 10/08/2023, 93.5% favorable.	Revisión de documentación en físico de los proveedores y descrito en las observaciones de la presente obligación.
6.Cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, Resoluciones 240 y 242 de 2013, resolución 2505 de 2004 y aquellas normas vigentes, concordantes, completarías, que las sustituyan o modifiquen relacionadas con el transporte de alimentos.	X		Vehículos Merca 1 SAS (Lácteos, Carnes, Embutidos): Concepto higiénico sanitario Vehículo Placa EQZ 340 01/03/2023 91% Favorable. Placa: VED 546 09/08/2023 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 Aprolecho: vehículo placa: WZI284: 28/04/2023, 98% Favorable Leydy Lorena Forero Jaque: Curso de manipulación 24/04/2023 Crisanto Prieto	Revisión de documentación en físico del transporte de alimentos de los proveedores y descrito en las observaciones de la presente obligación.

			Curso de manipulación 24/04/2023 Oscar Armando Dancel Buitrago. 08/06/2023 Coopimerk Vehículo placa: SWP932: 06/12/2023, 97% Favorable. Guivanni Andrés Pedreros Curso de manipulación: 05/07/2023 Pablo Elias Barrera Vargas Curso de manipulación: 05/07/2023 Fernando León Curso de manipulación: 05/07/2023	
7. Brindar productos en la calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	X		El asociado cuenta con productos en la cantidad y cantidad requeridos para la minuta que se está implementando. De acuerdo con el recorrido, se observa el suministro de los elementos e implementos de aseo institucional, los congeladores y refrigerador se encuentran limpios, los termómetros de los congeladores se encuentran en buen estado. Las facturas y remisiones son presentadas en medio magnético al supervisor del área administrativa.	Alimentos verificados en área de almacenamiento y los utilizado en el día de la visita para la preparación del menú establecido. Remisiones y facturas de los proveedores. Formato verificación transporte de alimentos Formato recepción de alimentos
8. Implementar un Plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario y la operación del servicio de alimentos	X		Se evidencia el plan de compras en el formato plan de compras consolidado semanal y mensual asociados .	Formato de plan de compras con una periodicidad semanal
9. Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de los mismos. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.	X		El menaje se encuentra completo Kit de 5 piezas (1 plato sopero, 1plato pando, 1 plato hondo pequeño para fruta o postre,1 pocillo y 1 vaso), los platos que se encontraban incompletos cuales fueron adquiridos subsanado así la observación realizada en el mes de enero.	Se evidencia que cuenta con los utensilios y menaje para la prestación del servicio en adecuadas condiciones.
10 El asociado debe elaborar, divulgar y actualizar el plan de saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL.	X		El centro cargo en drive el plan de saneamiento, se realiza el 25 de enero de 2024 la autoevaluación. No se encuentra en el drive el formato de declaración de compromiso actualizado con el cambio de la técnica ambiental.	Plan de saneamiento publicado en el drive, verificación de la implementación del mismo y Formato declaración de compromiso
11 Aplicar los controles de calidad necesarios que garanticen alimentos inocuos a los participantes.	X		Aplican los formatos establecidos para realizar los respectivos controles que garanticen alimentos inocuos a los participantes.	Verificación de las áreas de almacenamiento de alimentos, verificación del pre alistamiento de los mismos, verificación de la manipulación de la materia prima.
12. El asociado a través del profesional nutricionista dietista y tecnólogo de alimentos debe elaborar e implementar un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación,	X		Acta N°261 28/12/2023 Composición química, física y biológica de los alimentos Asistentes: 7 Manipuladores de alimentos y servicios generales	Acta de reunión con su respectivo listado de asistencia, pre y post test

de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674de 2013.			Acta N°24 30/01/2023 Tema: Minuta patrón, pocionamiento de alimentos, servido y distribución. Asistentes: 7 Manipuladores de alimentos y servicios generales. La correspondiente al mes de febrero se encuentra programada para fin de mes.	
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	Revisión de los formatos relacionados en la columna de observaciones de la presente obligación. Verificación de la certificación de lavado de tanque y fumigación Verificación de la autoevaluación en el drive del componente de alimentación, nutrición y salubridad.
14. En caso de que se presente un brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria, la responsabilidad de llevar a cabo la toma de las muestras y análisis microbiológicos será del asociado.	N/A	N/A	No se ha presentado ningún brote o evento.	No aplica

15. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.	X		Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos (24, 48 y 72 Horas) siendo acorde la minuta de las fechas recolectadas. Se encuentran refrigeradas.	Revisión muestras testigo de los alimentos y formato de muestra testigo
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		

Describa el cumplimiento de cada de cada uno de los componentes definidos en la estructura de costos, puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada rubro:

COMPONENTES ESTRUCTURA DE COSTOS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
COSTOS FIJOS				
Talento Humano	X		Se observa contratado los perfiles de talento humano indicado en el anexo técnico	Listado de talento humano registrado en observaciones del recorrido del presente documento
Espacio físico funcional (instalaciones)	X		Identificado cada uno de los espacios y registrados en las observaciones de recorrido	Observaciones del recorrido registradas en el presente documento
Elementos de aseo institucional (plan de saneamiento)	X		Área de almacenamiento de insumos químicos, bidones de desinfectante, jabón líquido, jabón detergente, desengrasante, ambientador -Elementos tales como escobas, traperos, recogedor, guantes, baldes plásticos, bolsas de color negro, color blanco, color rojo 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	Elementos observados y registrados en el presente documento identificados en la presente visita en el recorrido por las instalaciones para la prestación del servicio

			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	
Bienes consumibles (elementos de entrega mensual)			Se observa en el centro acorde al recorrido el cumplimiento de las áreas descrito en la obligación 1,2,3 de **DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO** y observaciones en el recorrido desarrollado en el centro durante la visita, para el desarrollo de las competencias ocupacionales en el área de taller, con insumos para talleres manualidades básicas, talleres prevocacionales: los materiales se encuentran en unos bidones diseñados en forma de maleta. Dotación área de cuidado a la salud: -Caja de tapabocas -Bidon jabón antibacterial -Rollo de toallas de papel desechables Caja de guantes estériles Dotación gestión documental: -resmas de papel tamaño carta y oficio	Elementos observados y registrados en el presente documento, acorde al desarrollo de la visita en las obligaciones verificadas
Transporte	X		Se identifica la ruta en el parqueadero del centro	Se verifica la ruta dispuesta por el centro para el traslado de los participantes.
Vigilancia	X		Al ingreso a las instalaciones del operador se identifica servicio de vigilancia con empresa privada, 2 personas al ingreso de las instalaciones de FUMDIR. Comunicación entre centros por medio de radio	Se evidencia al ingreso del centro el servicio de vigilancia privada como se describe en la columna de observaciones en la presente obligación
Medios tecnológicos	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	En el recorrido se identifican las cámaras como se encuentra descrito en la columna de observaciones de la presente obligación
COSTOS VARIABLES				
Alimentos (Incluye desayuno, nueves, almuerzo, onces y comida)			Acorde al momento verificado se identificó los alimentos para los 79 participantes que se encuentran en el centro, tiempo de comida desayuno.	Verificación del área de comedor y cocina.
Espacio Físico Funcional (Servicios Públicos)	X		Se observa en el desarrollo del recorrido por el espacio físico funcional, identificando servicio de energía acorde a la prueba de encendido de tomacorrientes e interruptores de luz; En la verificación de grifos de lavamanos y duchas se identifica servicio de agua disponible	En el recorrido por el espacio físico funcional dispuesto para la ejecución del convenio y descrito en la presente obligación.
Elementos de aseo personal (elementos de entrega mensual)	X		Se revisa kit de aseo de manera aleatoria de las personas con discapacidad, se evidencia que cuentan con Jabón de baño, Champu, desodorante, crema humectante, talco, bloqueador. Los insumos como toallas higiénicas se encuentran en área de	Elementos de aseo personal almacenado en los loker de los participantes.

			enfermería, máquina de afeitar ubicada en el área de cuidado a la salud.	
COSTOS POR REALIZACIÓN				
Absorbentes	N/A	N/A	Los absorbentes se entregan por parte de la EPS	Información suministrada por la coordinadora.
Espacio físico funcional (mantenimiento y adecuación)	N/A	N/A	No se verifica en la presente visita	No aplica
Espacio físico funcional (diagnóstico de la revisión de sistemas de transporte vertical)	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 identificación del centro ubicado en acceso al espacio del centro.	Recorrido ´por el centro y registrada en el presente documento
Elementos de aseo personal (elementos para toda la ejecución del convenio)	X		Acorde al recorrido se identifica en uso los siguientes elementos: - Cortauñas ubicadas en el área de cuidado a la salud de cada uno de los participantes - En el kit de aseo personal ubicados en los locker de habitaciones.	Elementos de aseo personal, elementos observados en el área de cuidado a la salud
Espacio físico funcional (gestión ambiental y PEC) (Elementos para toda la ejecución del convenio)	X		Acorde al recorrido se identifica en uso los siguientes elementos: -Extintores -Camillas con inmovilizador -Señalética para emergencias ubicados en dirección a la ruta de evacuación -Canecas del subsistema de gestión ambiental: descomide, sanitarios, área de servicios, punto eclógico - contenedores biosanitarios, químicos, cortopunzantes en área de cuidado a la salud- basculas- stickers de campañas ambientales- bici parqueadero (dispuesto uno para todos los centro integrarte (4) y servicio de vejez)	Recorrido por el espacio físico funcional dispuesto para la ejecución del convenio
Bienes consumibles (elementos para toda la ejecución del convenio)	X		Acorde al recorrido se identifica en uso y para el desarrollo de las actividades: -Área de cuidado a la salud ---Botiquín tipo A - fijo botiquín de primeros auxilios --- Botiquín tipo B - Botiquín de primeros auxilios - Elementos para el Plan de Emergencias y Contingencias-PEC - Elementos Subsistema de Gestión Documental y Archivo --- Carpetas --- Ganchos legajadores --- Cajas de almacenamiento para las carpetas historias sociales --- Tapabocas- guantes	Área de cuidado a la salud - Área de archivo ubicado en 1er nivel externo.
Elementos de aseo institucional (plan de saneamiento) (Elementos para toda la ejecución del convenio)	X		Acorde al recorrido se identifica en uso y para el desarrollo de las actividades descritas en el programa de limpieza y desinfección del plan de saneamiento: -Atomizadores plásticos con solución desinfectante – ambientador – Jabón liquido Se debe de adquirir guantes de acuerdo al código de colores.	Recorrido por el centro y registrada en el presente documento
Salida recreativa	N/A	N/A	Costo no verificado en la presente visita	N/A

Vestuario y Calzado	N/A	N/A	Costo no verificado en la presente visita-	N/A
Cedulación	N/A	N/A	Costo no verificado en la presente visita	N/A

Registre la información solicitada:

10. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA	
Se observa que el centro realiza las acciones parcialmente contempladas por el anexo técnico frente a las obligaciones descritas en la presente acta.	
OBSERVACIONES	
.	
11. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Actualizar en el drive el formato de declaración de compromiso actualizado con el cambio de la técnica ambiental.	01/03/2024
Realizar acompañamiento a manipulador de alimentos al momento del servido para reforzar el gramaje	Permanente
Garantizar la temperatura de los alimentos preparados en la zona segura durante el servido en cada tiempo de comida.	Permanente

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 29/01/2024 / SI ❑X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: - Se realizaron las siguientes acciones de acuerdo a lo establecido a mejorar - Desarrollar una estrategia IEC correspondiente al mes de enero 2024 - Actualizar del proveedr Frigo Arrayanes Ltda el concepto higiénico sanitario del Vehículo placa: FSV273 el cual venció el 21/11/2022, así mismo el curdo de manipulación de alimentos del señor Carlos Julio Sierra Quiroga el cual venció en el mes de septiembre. No cuentan con este proveedor actualmente. - Adquirir los platos faltantes para garantizar que cada participante cuente con su kit de completo. - Realizar autoevaluación del servicio de alimentos, la cual es trimestral, ajustar la fecha de la que se encuentra en el drive que indica que es de octubre, puesto que aparece con fecha de 31/08/2023

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

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

1. Tema: Visita de Supervisión 2. Lugar: CIAL 3 3. Fecha y hora: 21 Febrero 2024

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Andrea Carolina Rojas	1032361199	CIAL 3	Coordinadora	P/A	carolrojas.interventoria@gmail.com	3168626365	
2	Bárbara Esther Sánchez	52919280	SDIS Subdirectora social	Apoyo Supervisión	Contratista	barbarasanchez@gmail.com	3208644692	
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								

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

Powered by CamScanner