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	29/01/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA 9:30 am	HORA FINAL DE LA VISITA: 1:30 pm
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	*80*	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	76

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.

Lilia Orjuela se encuentra desde el 28/01/2024 hospitalizada en la clínica Fray Bartolomé de las casas por alteración comportamental.

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

- Julián Castillo: desde el 25/01/2024, regresa hoy al centro y tenía consulta de nutrición en la mañana.
- Nelson Quiroga desde el 27/01/2024

Michael Vallencilla: Se encuentra con conductas hiper sexualizadas y disruptivas de exhibicionismo.

Articulación con la Subred Integrada De Servicios De Salud Norte E.S.E Con El Área Educativa. Hábitos De Vida Saludable

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	Valoración individual
3	Paola Andrea Aguirre	Psicólogo	Valoración individual
4	Leidy María Orduz Ríos	Trabajador Social	Validación de condiciones
5	María Camila Rivera García	Trabajador Social	Realizando consolidación de información del participante Alexander Motta con el fin de radicar a personería un derecho de petición.
6	Catherine Stella Araque Celis	Terapeuta Ocupacional	Corte de pelo con participantes
7	Jenny Patricia Guzman Hurtado	Terapeuta Ocupacional	Huerta con participantes
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	Actividad de estimulación multisensorial
13	Juddy Eliana Murcia Ortiz	Fonoaudiólogo	Actividad de estimulación multisensorial
14	Leudy Zapata	Enfermera	Se encuentra en turno de la noche
15	Enalba morales	Enfermera	Verificación de asistencia y novedades medicas
16	Alba Lucia Ardila Almeida	Nutricionista	No se encuentra programada el día de hoy.
17	Jhon Velazco	Tecnólogo De Alimentos	Realiza acompañamiento a visitas de supervisión. Realiza actividades de acompañamiento al servicio.
18	Leidy Ramos Casas	Tallerista	Huerta con participantes
19	Camilo Bejarano	Tallerista	Huerta con participantes
20	Mileidis Vanegas Salina	Auxiliar De Enfermería	Se encuentra apoyando actividades con educadores físicos
21	Sandra Milena Antonio	Auxiliar De Enfermería	Se encuentra solicitando medicamentos en audifarma
22	Angela Sadoval Martinez	Auxiliar De Enfermería	Se encuentra en turno de la noche
23	Maria Aleyda Cifuentes	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
24	Sillfredo Jose Velaco	Auxiliar De Enfermería	Se encuentra entregando documentación al área administrativa
25	Maria Ramona Banquez	Auxiliar De Enfermería	Se encuentra en acompañamiento a la población
26	Lady Yolanda Rodriguez	Auxiliar De Enfermería	Se encuentra en turno de la noche
27	Juan Manuel Patiño	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
28	Jhon Arley Ramírez	Auxiliar De Enfermería	Se encuentra en turno de la noche
29	Bivian Magali Rodríguez	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
30	Carol Irene Vargas	Auxiliar De Enfermería	Apoyando actividad caminata
31	Laura Valentina Ramírez	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
32	Rusel Manuel Osorio	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
33	Liliana Patricia Carvajal	Auxiliar De Enfermería	Apoyando actividad con participantes

34	Jasbleidy Figueroa Ochoa	Auxiliar De Enfermería	Administrativa medicamentos
35	Juana Lucia Pedraza	Auxiliar De Enfermería	Acompañamiento a participantes
36	Benilda Julieth Moreno	Auxiliar De Enfermería	Se encuentra turno noche
38	Doris Bautista Silva	Auxiliar De Enfermería	Apoyo actividad participantes
39	Yina Paola Arias	Auxiliar De Enfermería	Apoyo a participantes
40	Paola Azuero	Auxiliar De Enfermería	Se encuentra turno noche
41	Angie Paola González	Auxiliar De Enfermería	Se encuentra turno noche
42	Anatividad Rivas	Auxiliar De Enfermería	Apoyando actividad corte
43	Cesar Alberto Arango	Auxiliar De Enfermería	Apoyando actividades participantes.
44	Leiner Fabian Sarmiento	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
45	Rosalba Chamusero Leal	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
46	Gloria Stephany Alba Melo	Auxiliar De Enfermería	Se encuentra turno noche
47	Leidy Milet Montealegre	Auxiliar De Enfermería	Se encuentra turno noche
48	Alison Verónica Mendivelso	Auxiliar De Enfermería	No se encuentra programado
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	No se encuentra programado
52	Cristian David Fonseca	Auxiliar De Enfermería	Se encuentra turno noche
53	Esneider Bustos	Auxiliar De Enfermería	Se encuentra turno noche
54	Laura Sofia Moreno	Auxiliar De Enfermería	Se encuentra turno noche
55	José Omar Castro Buitrago	Auxiliar De Enfermería	Se encuentra apoyos participantes
56	Adriana Marcela Sepulveda Cuenca	Auxiliar Administrativo	Recepción documentación del área de salud
57	Natalia Rosales Barbosa	Técnico Ambiental	A partir del 23 de enero. Llega en jornada de la tarde
58	Adriana Yelipsa Rodríguez	Auxiliar De Servicios Generales	Se encuentra en compensatorio
59	Johanna Gaspar	Auxiliar De Servicios Generales	Realiza actividades propias de su función – jornada tarde
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 propias de su función
63	Martha Teresa González	Manipulador De Alimentos	Actividades propias de su función
64	Juan Carlos Cuenca	Manipulador De Alimentos	Apoyo servicios generales
Talento Humano Adicional			
65	Jorge Andrés Murcia Rivero	Educador Físico	Viernes 2:00pm a 4:00pm y sábados 9:00am a 4:00pm
66	María Camila Rojas	Tallerista	Miércoles de 1:00pm a 4:00pm y viernes de 8:00 am a 4:00 pm
67	Maya Sofia Hernández	Manipulador De Alimentos	Realiza actividad de pre alistamiento de alimentos.

Estado de las instalaciones y dotaciones:

Se evidencia que en los baños se encuentran limpios sin embargo no se usa 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 limpio. 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 #3 se evidencia el piso con desgaste en varias zonas. Se encuentra en el comedor pendiente por instalar el vidrio de la ventana, según refiere la coordinadora aún no han conseguido el tamaño del mismo, manifiesta la opción de poder instalar angeo en esa área dado que ha funcionado la circulación de aire y evita que se cuente con malos olores que antes se presentaban, se indica que se debe de elevar la consulta al referente técnico de salubridad y al supervisor de espacios físicos.

En la habitación #1 se observa una cama a la que se soltó el larguero izquierdo el cual soldaron durante la visita realizando la acción correctiva, en la habitación #5 se cambiaron los tornillos de las cabeceras de 2 camas, el baño de esta habitación se encuentra con el lavamanos dañando y la tapa del sanitario continúa rota.

El participante el participante Pablo Rey recibió intervención por nutrición, psicología y enfermería donde se explicó la dieta enviada por la nutricionista de la EPS, el decide no seguirla, por lo cual se levanta un acta de reunión.

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.

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, la coordinadora refiere que se ha trabajado en dejarlos en el orden adecuado, sin embargo, se caen del porta escobas. En área de enfermería se encuentra en orden.

En la cocina auxiliar se observa en el tiempo de comida del almuerzo que no se cuenta con el mensaje completo e cuanto a platos, por lo cual deben de lavar para utilizar nuevamente por lo cual deben de adquirir el menaje faltante.

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 21 tiempo de comida almuerzo

						NUMERO DE MUESTRAS					RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	**TAMAÑO DE MUESTRA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA**	**PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO**	**ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
18 a 59años 11 meses	5	Albóndigas de carne	Albóndigas de carne	80	PESO MUESTREADO	93	88	77	78	86		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	116	110	96.3	97.5	108		
					CALIFICACION	1	3	1	1	3		
18 a 59años 11 meses	5	Espaguetis guisados	Espaguetis guisados	180	PESO MUESTREADO	107	109	108	115	111		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	59.4	60.6	60	63.9	61.7		
					CALIFICACION	1	1	1	1	1		
18 a 59años 11 meses	5	Ensalada hawaiana	Ensalada hawaiana	60	PESO MUESTREADO	61	65	63	68	59	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	108	105	113	98.3		
					CALIFICACION	3	3	3	1	3		
18 a 59años 11 meses	5	Papa criolla al vapor	Papa criolla al vapor	60	PESO MUESTREADO	63	53	51	54	57		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	88.3	85	90	95		
					CALIFICACION	3	1	1	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Sopa de cuchuco de cebada	Sopa de cuchuco de cebada	250	PESO MUESTREADO	240	260	250	250	240	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	104	100	100	96		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Jugo de guanábana	Jugo de guanábana	220	PESO MUESTREADO	230	220	230	230	230	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	100	105	105	105		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		

Observaciones: Se verifica dieta blanda
Temperatura de los alimentos:
55.9°C Albóndigas de carne, 49.1°C Espaguetis guisados, 29.1°C Ensalada hawaiana, 42.1°C Papa criolla al vapor, 68°C Sopa de cuchuco de cebada, 23.1°C Jugo de guanábana, 48°C pollo (se entrega a 4 participantes), 43°C Tortilla de espinaca (se entrega a semiblandos).
Se observa que se debe de continuar trabajando en mantener la temperatura en sola segura durante el servido.

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.	Se evidencia durante la visita de supervisión la no presencia de menores de edad en las instalaciones del centro cómo se relaciona en la columna de observaciones en la presente obligación.
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 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	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

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.				
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.	Se evidencia durante la visita de supervisión el 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	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.

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 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.
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.
26. Dar cumplimiento y poner a disposición de la ejecución del convenio, los aspectos ofertados como factores ponderables durante el proceso competitivo.	X		Talento Humano Adicional Jorge Andrés Murcia Rivero Educador Físico Viernes 2:00pm a 4:00pm y sábados 9:00am a 4:00pm María Camila Rojas Tallerista Miércoles de 1:00pm a 4:00pm y viernes de 8:00 am a 4:00 pm Maya Sofia Hernández Manipulador De Alimentos Realiza actividad de pre alistamiento de alimentos.	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
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 se observa el mismo.
9. Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación o contrato y hasta su terminación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos	X		Se evidencia durante el recorrido de las instalaciones físicas las cámaras, sin embargo, no se observan los monitores, se observan desde el celular de la coordinadora.	Verificación del recorrido del centro y como se describe en la columna de obligaciones de la presente obligación.

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 atención Centros Integrarte con la Suscripción del convenio. Su actualización debe enviarse con la entrega del informe mensual cuali y cuantitativo.	N/A	N/A	Para la presente visita de supervisión no se realiza la verificación de la presente obligación.	Ninguna
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, el porcentaje de compra de avance del convenio es verificado por el área administrativa.	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	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.

supervisión a primera hora laboral del día siguiente, especificando las actuaciones y gestiones adelantadas para resolver la situación.				
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	Se evidencia durante la visita de supervisión no se observó propaganda o divulgación a nombre del asociado cómo se relaciona en la columna de observaciones en la presente obligación.
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.	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.
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	X		Durante la visita y el recorrido realizado no se observa acciones que puedan generar o causar daño, muerte, o sufrimiento hacia los participantes.	Se evidencia durante la visita de supervisión no se evidencia alguna acción que le pueda causar alguna acción en contra del participante cómo se relaciona en la columna de observaciones en la presente obligación.

promover la denuncia ante el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias.				
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.	N/A	N/A	No se realizó visita de supervisión en fin de semana	No aplica
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 del talento humano durante el recorrido de la visita de supervisión, relacionado en la parte superior de la presente acta en la tabla de___talento humano de acuerdo a cronograma
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	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.

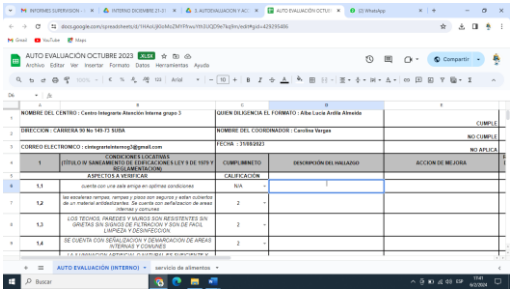
Social, Sistema Integrado de Gestión – SIG.				
2. Implementar la minuta de alimentos y la derivación dietaría entregada por la Subdirección para la Discapacidad de la SDIS, desde el primer día de ejecución del convenio, con el fin de garantizar el aporte de energía y nutrientes de la población atendida.	X		Se encuentran aplicando la minuta entregada por la SDIS y la derivación dietaría presentada por el centro y avalada por la referente técnica. Se verifica el tiempo de comida del almuerzo, la derivación de dieta blanda, se debe de fortalecer el gramaje e los productos cárnicos, cereales 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	Ciclo de menús, derivación dietaría, muestras de alimentos, verificación entrega de refrigerio reforzado, verificación existencia de alimentos de acuerdo a los menús a entregar.
3.Socializar al talento humano del servicio de alimentación de la unidad operativa, la minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional), así como los criterios técnicos para la preparación de las derivaciones establecidas en el formato derivación minuta de alimentos. Esta actividad deberá realizarse 1 vez al mes.	X		Acta N° 17 19/01/2024 Tema: Modificación en las derivaciones dietarías de los participantes Asistentes: 55 de TH Acta N° 23 29/01/2024 Tema: Minuta de alimentos y criterios técnicos para la derivación dietaría. Asistentes: 8 manipuladores de alimentos, servicios generales, tecnólogo de alimentos y nutricionista. Acta N° 25 30/01/2024 Tema: Manual dietario y plan de saneamiento básico. Asistentes: 60 de TH	Acta de reunión con 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 diciembre 2023 y se cuenta con los datos para la matriz de enero 2024. Actualmente se cuenta con 4 participantes con DNT, 3 de ellos son de Capital Salud.	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 Juan Rey la nutricionista de la EPS le envió un plan de alimentación y él no lo quiere realizar, se	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

			realizó intervención por parte de profesional en enfermería, psicología y nutrición Julián David Castillo ingresa el día del hoy nuevamente al centro de medio familiar y tenía cita por nutrición ese día en la mañana. El participante ha bajado 4 kilos María Helena Rodríguez, presenta trastorno de la alimentación, solo toma sopa y jugo e algunos periodos de tiempo y se realiza seguimiento para evitar que se induzca el vómito. Juan Felipe Vargas bota el seco por lo cual se debe de sostener el plato y contar con acompañamiento durante el consumo, en alguns ocasiones se debe de asistir. Se refuerza: 26 participantes con refrigerio nocturno 23 participantes con candil 3 participante con compota de fruta	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	En la asistencia técnica realizada el 19 de enero de 2024 la referente técnica indico que “Para el mes de enero de 2024 todos los Centros Integrarte Internos y externos deben desarrollar una estrategia IEC, por tanto, debe ser incluida y actualizado en el plan de promoción y en el cronograma para subirlos al drive de evidenciables. De igual forma el reporte del mes de enero debe ser incluido en el drive” Sin embargo, la nutricionista del centro refiere no lograr realizar la actividad dentro del mes establecido dado a las demás actividades programadas de los demás profesionales, por lo cual la reprogramo para realizar en el mes de febrero 2024, el tema a desarrollar va a ser “Popeye el marino soy”.	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, sin embargo, se encuentran en contacto con el suelo, la coordinadora refiere que se ha venido trabajando en subsanar lo evidenciado, sin embargo, los porta escoba no funcionan correctamente puesto que se cuelgan y se caen los implementos de aseo. Se observa que se ha venido manejando horario de manipulador de alimentos para que brinde los diferentes tiempos de comida a los participantes por lo cual no se observó a personal de servicios generales que ingresa a cocina auxiliar a realizar actividades de manipuladora de alimentos por lo cual queda subsanado. Se observa que la carne la están descongelando en un área de refrigeración y no al medio ambiente, por lo cual se subsana la presente observación.	Verificación de la normativa vigente y descrito en las observaciones de la presente obligación.

			Se evidencia cubetas plásticas de huevos y no de cartón dentro del área de almacenamiento, subsanando la observación	
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		Los elementos de aseo del centro se encuentran separado por código de colores, sin embargo, se encuentran en contacto con el suelo, la coordinadora refiere que se ha venido trabajando en subsanar lo evidenciado, sin embargo, los porta escoba no funcionan correctamente puesto que se cuelgan y se caen los implementos de aseo. Se observa que se ha venido manejando horario de manipulador de alimentos para que brinde los diferentes tiempos de comida a los participantes por lo cual no se observó a personal de servicios generales que ingresa a cocina auxiliar a realizar actividades de manipuladora de alimentos por lo cual queda subsanado. Se observa que la carne la están descongelando en un área de refrigeración y no al medio ambiente, por lo cual se subsana la presente observación. Se evidencia cubetas plásticas de huevos y no de cartón dentro del área de almacenamiento, subsanando la observación Se observa contenedores de plástico con agentes químicos de limpieza y desinfección rotulados por lo cual se subsana la observación No se evidencia guantes encima de los bidones, por lo cual se subsana la observación.	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 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%	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,	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,	Revisión de documentación en físico de los proveedores y descrito en las

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.			esta es la empresa donde el proveedor merca 1 SAS adquiere la carme para entregar en el centro. Aprolecho: Inspección sanitaria Invima: Concepto sanitario favorable 24/11/2022 Coopimerk 10/08/2023, 93.5% favorable. .	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. 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: Daniel Ivan Ortiz Franco: 16/03/2023 Frigo Arrayanes Ltda Vehículo placa: FSV273: 21/11/2022, 100% Favorable. Carlos Julio Sierra Quiroga: 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	Revisión de documentación en físico del transporte de alimentos de los proveedores y descrito en las observaciones de la presente obligación.
7. Brindar productos en la calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	X		El asociado cuenta con productos en la cantidad y cantidad requeridos para la minuta que se está implementando. 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 incompleto dado que se debe de contar por participante con un Kit de 5 piezas (1 plato sopero, 1plato pando, 1 plato hondo pequeño para fruta o postre,1 pocillo y 1 vaso), sin embargo, se observa que no cuenta con la totalidad de los platos por lo cual se deben de adquirir los mismos.	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 y formato de declaración de compromiso, no se evidencia este último formato en el drive.	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		Se observa que la carne la están descongelando en un área de refrigeración y no al medio ambiente, por lo cual se subsana la presente observación. Aplican los formatos establecidos para realizar los respectivos controles.	Verificación de las áreas de almacenamiento de alimentos, verificación del pre alistamiento de los mismos, verificación de la manipulación de la materia prima.
12. El asociado a través del profesional nutricionista dietista y tecnólogo de alimentos debe elaborar e implementar un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674de 2013.	X		28 de diciembre de 2023 Tema: Composición química, física y biológica de los alimentos Asistentes: 7 manipuladores de alimentos y servicios generales Capacitación de enero no se ha realizado, cuenta hasta el día 31 de enero que finaliza mes.	Acta de reunión con su respectivo listado de asistencia, pre y post test
13. Mantener actualizados y debidamente diligenciados los formatos y registros de control establecidos en el anexo técnico.	X		Manejan los mismos formatos para los 4 centros (grupos 1, 2, 3, 4) debido a que comparten el mismo espacio de almacenamiento y servicio de alimentos. 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:	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.

			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 octubre de 2023, se debe de ajustar la fecha en el formato puesto qye parece con fecha de 31/08/2023.  Se debe de realizar nuevamente la autoevaluación la cual se debe de realizar cada 3 meses.	
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		
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	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,

acorde a lo establecido en el presente anexo técnico.				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 entrega de las dotaciones se realizó en los tiempo establecidos	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 entrega de las dotaciones se realizó en los tiempos establecidos	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. Se realizaron los ajustes en las camas.	Se evidencia durante la visita de supervisión que cuenta con los bienes muebles cómo se relaciona en la columna de observaciones en la presente obligación.
5.Garantizar los elementos requeridos para la prestación del servicio relacionados en la sabana de elementos (Anexas a la estructura de Costos)		X	Se debe de garantizar que se cuente con el menaje completo por participate. Los platos de seco no son suficientes	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 la materia, desde el inicio de la ejecución del convenio.	X		Se observa que cuenta con los insumos establecido para realizar el proceso de archivo de los documentos generados a la fecha en la ejecución del convenio.	Revisión área documental y de archivo.

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

COMPONENTES ESTRUCTURA DE COSTOS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
COSTOS FIJOS				
Talento Humano	X		Se observa contratado los perfiles de talento humano indicado en el anexo técnico	Listado de talento humano registrado en observaciones del recorrido del presente documento
Espacio físico funcional (instalaciones)	X		Identificado cada uno de los espacios y registrados en las observaciones de recorrido	Observaciones del recorrido registradas en el presente documento
Elementos de aseo institucional (plan de saneamiento)	X		Área de almacenamiento de insumos químicos, bidones de desinfectante, jabón líquido, jabón detergente, desengrasante, ambientador	área de almacenamiento de insumos químicos

			-Elementos tales como escobas, traperos, recogedor, guantes, baldes plásticos, bolsas de color negro, color blanco, color rojo En área de baños cepillos sanitarios plásticos	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 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		Observación de las rutas	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 76 participantes que se encuentran en el centro.	Verificación del área de comedor y cocina.
Espacio Físico Funcional (Servicios Públicos)	X		Se observa en el desarrollo del recorrido por el espacio físico funcional, identificando servicio de energía acorde a la prueba de encendido de tomacorrientes e interruptores de luz; En la verificación de grifos de lavamanos y duchas se identifica servicio de agua disponible	En el recorrido por el espacio físico funcional dispuesto para la ejecución del convenio y descrito en la presente obligación.
Elementos de aseo personal (elementos de entrega mensual)	X		Se revisa kit de aseo de manera aleatoria de las personas con discapacidad, se evidencia que cuentan con Jabón de baño, Champu, desodorante, crema humectante, talco, bloqueador. Los insumos como toallas higiénicas se encuentran en área de enfermería, máquina de afeitar ubicada en el área de cuidado a la salud.	Elementos de aseo personal almacenado en los loker de los participantes.
COSTOS POR REALIZACIÓN				
Absorbentes	N/A	N/A	Los absorbentes se entregan por parte de la EPS	Información suministrada por la coordinadora.
Espacio físico funcional (mantenimiento y adecuación)	N/A	N/A	No se verifica en la presente visita	No aplica
Espacio físico funcional (diagnóstico de la revisión de sistemas de transporte vertical)	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	Recorrido por el espacio físico funcional dispuesto para la ejecución del convenio

			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)	
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
Desarrollar una estrategia IEC correspondiente al mes de enero 2024	09/02/2024
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.	09/02/2024
Adquirir los platos faltantes para garantizar que cada participante cuente con su kit de completo.	15/02/2024
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	09/02/2024
Contar con canecas de accionamiento no manual dentro del servicio de alimentos	15/02/2024
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 28/12/2023 / SI ❑X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se subsano la no manipulación de alimentos por parte de personal de servicios generales Se subsano el no contar con cubetas de huevos dentro del servicio Se subsano el no descongelar los cárnicos al medio ambiente Se observa contenedores de plástico con agentes químicos de limpieza y desinfección rotulados por lo cual se subsana la observación No se evidencia guantes encima de los bidones, por lo cual se subsana la observación

Se anexa listado 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: CIAI 3 3. Fecha y hora: 29 enero 2024 9:30am.

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 Catalina Vargas	1032361197	CIAI 3	Coordinación		cintegratercero	3166862	
2	Bárbara Esther Sánchez	52919280	SDIS SUB discapacidad	Apoyo supervisión	Contratista	barbara23gross@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