1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO *La información registrada en el punto No 1 corresponde a los datos generales del contrato o convenio y a la unidad operativa en donde se presta el servicio*	
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	CONVENIO 8412 DE 2024
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 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, IMPLEMENTANDO ACCIONES QUE FAVOREZCAN EL DESARROLLO Y MANTENIMIENTO DE SUS HABILIDADES Y CAPACIDADES PARA ALCANZAR MAYORES NIVELES DE AUTONOMÍA Y TOMA DE DECISIONES, PROMOVIENDO SU INCLUSIÓN EN LOS DIFERENTES ENTORNOS, EN EL SERVICIO SOCIAL CENTROS INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA, TENIENDO COMO REFERENTES LOS ENFOQUES DIFERENCIAL Y DE GÉNERO".
NOMBRE DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA GRUPO 3
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Carrera 90 No. 149 – 73 SUBA - TUNA ALTA
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	cintegrarteinternogrupo3@gmail.com
2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA *La información registrada en el punto No 2 corresponde a la persona que el contratista delega para que reciba la visita del equipo de apoyo a la supervisión*	
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIO LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	CATHERINE ARAQUE
CARGO	PROFESIONAL ENCARGADA
No DE CELULAR	3206407141
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA *La información registrada en el punto No 3 corresponde al profesional de apoyo a la supervisión que realiza la visita*	
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION – TECNICO	LUZ DARY DIAZ QUIJANO

No DE CELULAR	3108189046		
CORREO ELECTRONICO	Luzd.diazq904@gmail.com		
4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	21/08/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA:10:40 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 4:20 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	8 participantes en CIAI 4 participantes en cita médica 67 participantes en salida extramural

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO *(asistencia, cupos disponibles, actividades que se están desarrollando, talento humano, estado de las instalaciones y dotaciones, personas con incapacidad u hospitalizadas, minuta para el día)*

1. Cobertura: El centro integrarte atención interna grupo 3, cuenta con cobertura asignada de 80 cupos para atención de participantes, de los cuales se encuentra 1 cupos disponibles. Indican que hay 1 persona hospitalizada (Lilia Orjuela) y ninguna persona en medio familiar.
2. Asistencia: Durante la visita indican la atención de 79 personas en el centro integrarte, durante la visita se verifica salida extramural de 67 personas a Sasaima, mientras en la unidad operativa se mantuvieron 12 participantes de los cuales se encuentran 8 personas y 4 participantes (Jennifer Unriza, Reinaldo Cuevas, Yolanda Bonilla y Blanca Moreno) se encuentran en cita de medicina general.
3. Talento humano: Durante la visita se verifica la contratación del talento humano según los cargos definidos por anexo técnico de profesionales, auxiliares y técnicos. No se observa durante la visita, la vinculación de menores de edad en la realización de actividades relacionadas con el objeto contractual.

CARGO	**NOMBRE**	**CARGO**	**NOMBRE**
Terapia Ocupacional -profesional encargada	Catherine Araque	Auxiliar de enfermería	Carol Vargas
Auxiliar de enfermería	Julie Moreno	Auxiliar de enfermería	Breiner García Guillermo
Servicio de alimentos	Janis Varilla	Servicios generales-lavanderia	Sergio Cerinza
Servicio de alimentos	Sergio Miranda	Servicios generales	Giovanna Pinilla

4. Actividades: Durante la visita se observa preparación, servido y distribución de alimentos durante los tiempos de comida establecidos con acompañamiento de profesional de terapia ocupacional y auxiliares de enfermería, cuidado para la salud higiene menor, cepillado, entrega de medicamentos, indican la realización de actividades de caminata y motricidad fina. Acompañamiento de la profesional a la visita de supervisión.

5. Instalaciones: Durante el recorrido en la unidad operativa se evidencian áreas destinadas a la atención de los participantes, ubicadas en tres niveles

donde se ubican habitaciones, baños, zona de estar, talleres, área de enfermería, comedor. Se observan espacios organizados, en proceso de limpieza del segundo y tercer nivel; se revisan locker con ropa doblada y correspondiente a participantes revisados de forma aleatoria; sin embargo, algunos closet presentan daño en puertas, además, se observan varias camas (16) sin tendidos, indican que faltan sabanas, las cuales están en lavandería

Por otra parte, se observó inadecuada ubicación de bidones llenos de agua debajo de la rampa de acceso, las cuales estaban sin tapa y sin adecuada identificación o rotulación. Se observaron espacios de zona verde circundantes telarañas con papeles, plásticos y elementos de aseo en desorden. Además, se verifican áreas de preparación, almacenamiento, prealistamiento, en adecuadas condiciones de higiene y organización. En cocineta se observan alimentos sobrantes galletas, bananos, mandarinas y uvas. El área del comedor se encontró organizada y limpia, sin embargo, no se cuenta con zona de lavado de manos ni utensilios, se sugiere instalar lavamanos de accionamiento no manual. En área de cocina caliente, existen elementos para preparación semiindustrial tipo marmita, arrocera se encuentra en mantenimiento.

6. Se verifica que en el centro integrarte grupo 3, durante la visita se distribuye el menú 21.

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN DIETARIA	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Desayuno	Agua de panela con canela Changua con huevo Tostadas Fresas		Se realiza verificación de muestras de alimentos almacenadas en cocina.
Refrigerio	Yogurt Cereal		2Se realiza verificación de muestras de alimentos almacenadas en cocina.
Almuerzo	Albondigas Espaguetis guisados Ensalada hawaiana Papa criolla Sopa de cuchuco de cebada Jugo de Guanabana	Molida, Espinaca tortilla Puré	111-90-90-104-99 /80 gr Hipoc 66-75 gr / 60 gr NC 58 gr/60 gr - Hipoc 80-87 gr/90 gr NC 42-44 /40 gr HPC 294 /300 cc - Liq C 500 NC 275-260 210-220 /220 cc
Refrigerio			
Cena			

7. En comedor se observa publicación del ciclo de menús de la presente vigencia 2024, sin embargo la lista de registro de modificaciones de dietas mensual se encuentra incompleto, mencionan que algunos participantes la rompen. Se verifica servido y distribución de alimentos según el listado de derivación mensual de dietas actualizada y garantizan peso de porción según minuta patrón establecida, cartelera con relación de participantes según tipo de consistencia con convenciones garantizando la identificación por parte del talento humano para su distribución, en proceso de actualización por cambio de convenio.

8. Disponibilidad y Almacenamiento de alimentos: se verifican áreas de almacenamiento organizadas, en proceso de rotulado de alimentos por recepción abarrotes durante el presente día de la visita, cuarto frío para frutas y verduras en canastillas con productos rotulados; en área de abarrotes, lácteos y cárnicos se observan productos con adecuada calidad, organizados, cuentan con fechas de vencimiento vigentes, se verifica que continuan ingreso de alimentos de forma semanal, se observa disponibilidad de alimentos según el ciclo de menús.

9. Se verifica el diligenciamiento de formatos de BPM y plan de saneamiento a la fecha de visita, con observaciones en diligenciamiento del encabezado.

No pudo ser observados algunos formatos como recepción y preparación de alimentos, plan de compras ya que no se encontraron disponibles.

Escriba cualquier información adicional que se requiera referenciar acerca de la visita efectuada

El asociado cuenta con concepto higiénico sanitario favorable con requerimientos en áreas del centro integrarte atención interna grupo 4, según acta SB03N005444 de julio 12 de 2023; mientras que para el servicio de alimentos cuentan con acta AS02N141404 de julio 12 de 2023, concepto favorable con requerimientos 72%. se encuentra publicado en drive de nutrición SDIS.
Cuentan con certificación de la Empresa Saniox Higiene Ambiental SAS, vigente No.1157 de control integrado de plagas, desinsectación y desratización de fecha 30 de mayo/ 2024 y certificación No.1162 de lavado y desinfección de tanques de agua potable de 1000 litros fecha 13 de junio/ 2024, pendiente presentar informe de seguimiento y el diligenciamiento de formatos de control de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y control de plagas.

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.

COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
Escriba las obligaciones de acuerdo con su título, tal como están descritas en el Anexo Técnico	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con la obligación.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento de la obligación.*
6.Presentar al supervisor del convenio de asociación, los informes de ejecución y los demás informes requeridos, con los soportes pertinentes, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	NA	*NA*	A la fecha de la presente visita el asociado no ha requerido presentar informes.	ACTA INT G3 21082024
12.Dar respuesta escrita a los requerimientos realizados por el supervisor, en los términos y plazo que se le requiera.	N/A	N/A	No aplica para el presente periodo dado que es la primera visita de supervisión del componente de alimentación, nutrición y salubridad para el actual convenio y no se han generado requerimientos.	ACTA INT G3 21082024
16.Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del convenio de asociación, cuando en ello se cause perjuicio a los participantes, a la administración o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993. Sin perjuicio, de la responsabilidad individual del causante directo.	N/A	N/A	No aplica para el presente periodo dado que no se han presentado actos u omisiones que ejecute el asociado en presente desarrollo del convenio de asociación.	ACTA INT G3 21082024

18.No realizar 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.	X		Durante el recorrido por las instalaciones no se observa que en la unidad operativa se efectúen o hayan efectuado reuniones o manifestaciones ni se encuentra publicidad de índole político.	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión ACTA INT G3 21082024
22.Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación 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	Durante la visita de supervisión se contó con el acompañamiento de la Terapeuta Ocupacional, sin embargo, el asociado no realizó envío previo al equipo de supervisión de protocolo de salida realizada el día de la presente visita, así como, tampoco habia enviado de forma previa el oficio de desginación de profesional. no facilita la información, documentación y soportes para el seguimiento y verificación del cumplimiento de la ejecución del convenio ya que falta información relacionada con formatos del componente de nutrición y salubridad.	Observación durante visita de supervisión de la información, documentación y soportes del componente de nutrición y salubridad ACTA INT G3 21082024
23.Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del Convenio de asociación celebrado	X			ACTA INT G3 21082024
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
OBLIGACIONES 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 con eficiencia y eficacia el servicio, durante la ejecución del convenio de asociación.	X		Se observa durante la visita el cumplimiento de la presente obligación por parte del asociado con el desarrollo de las actividades según especificaciones técnicas.	ACTA INT G3 21082024
2. 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), amenaza, negligencia, descuido, exclusión, discriminación (generalizada o por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a	X		En el desarrollo de la visita se observa que el asociado realiza la atención de las personas con discapacidad con respeto, sin generar situaciones de violencia o cualquier otra acción descrita en la presente obligación. Se verifica la atención de la población por parte de profesionales y auxiliares de enfermería en cuidado para la salud, higiene menor, asistencia alimentaria, entrega de medicamentos. Además, se verifica la preparación, distribución y servido de alimentos en los tiempos establecidos según el ciclo de menús, derivación de dietas y listado mensual de derivación de dietas actualizado al mes de agosto.	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión y observación de actividades desarrolladas por el talento humano ACTA INT G3 21082024

los diferentes grupos étnicos – raciales y/o a la población víctima del conflicto armado) y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral o que ponga en riesgo o vulnere sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación				
3.Informar de manera inmediata, mediante correo electrónico, al equipo de apoyo a la supervisión y al equipo técnico todas las novedades relacionadas con la prestación del servicio y con el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	X		A la fecha de la presente visita el coordinador ha informado las novedades relacionadas con la prestación del servicio vía correo electrónico a la supervisión.	ACTA INT G3 21082024
9.Llevar el registro actualizado de las Historias sociales en los formatos e instrumentos definidos por la entidad, siguiendo los lineamientos del SIG y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	X		Durante el mes de agosto/2024 a la fecha de visita, se verifica que en historias sociales se encuentran archivados documentos del componente de cuidado para la salud (constantes vitales, registro diario de actividades de cuida del 1 al 16 de agosto, los cuales están firmados y archivados.	Se revisan historias sociales de Alcira Yohanna Piragauta, Cristina Delgado Mayorga. ACTA INT G3 21082024
10. Elaborar seguimiento bimestral para cada una de las líneas de acción de Desarrollo de Habilidades Individuales, Desarrollo de Habilidades y Capacidades Familiares y Desarrollo de Capacidades en Entorno y Territorio, establecidos para el servicio, registrando los resultados del proceso de cada una de las personas y los ajustes al plan de atención individual, en los casos que se requiera.	N/A	N/A	A la fecha de la presente visita no se ha requerido generar formatos de seguimiento bimestral por inicio de actual convenio.	ACTA INT G3 21082024
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
9.Garantizar que los documentos elaborados durante la ejecución del convenio tengan plena identificación de quien los construyó; los nombres, apellidos	X		Se revisan formatos establecidos del componente de alimentación y salubridad con diligenciamiento, los cuales cuentan con las firmas correspondientes.	Verificación en el desarrollo de la visita en carpetas de documentos técnicos ACTA INT G3 21082024

y firmas de los integrantes del talento humano, con número de tarjeta profesional (en los casos que aplica) y de cédula de ciudadanía.				
14.Diligenciar y presentar los reportes de información definidos en el anexo técnico, en medio físico y digital, en los formatos suministrados por la SDIS para el registro de la información derivada del proceso de atención y, solicitados durante la ejecución del convenio de asociación, con la periodicidad establecida, de manera oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.		X	Durante la visita realizada se verifican formatos diligenciados y actualizados del mes de agosto 2024, en medio físico: control de temperaturas de refrigeración y congelación agosto 1 al 21, con adecuado diligenciamiento. Por otra parte, se verifican formatos verificación de vehículos y formato de recepción de alimentos últimos ingresos 6-13-14 agosto/2024 pendiente diligenciar 20 y 21 de agosto, Además, se verifica diligenciamiento de formato entradas y salidas V2, registro de muestras testigo y registro de descomide de agosto 1 al 20. Mientras el formato plan de compras mensual de agosto 1-7/8-14/15-21/22-28/29-04 sept y formato de preparación de alimentos V2, no estuvieron disponibles. No presentan los formato de del componente de nutrición.	Verificación de formatos establecidos ACTA INT G3 21082024
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
6.Garantizar la dedicación exclusiva del talento humano del centro integrarte durante el horario de atención establecido para la modalidad, de acuerdo con el Anexo Técnico.	X		Durante la visita de supervisión se verifica la asistencia del talento humano según los cargos y turnos definidos de profesionales y auxiliares de enfermería.	Ver descripción de cargos al inicio de la presente ACTA INT G3 21082024
8. Asegurar que los fines de semana, incluyendo los días festivos, el Centro Integrarte cuente con los auxiliares de enfermería, de servicios generales, manipulador de alimentos, y los profesionales, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico	X		Se verifica que actualmente garantizan la programación de turnos de festivos y fines de semana de profesionales, manipuladores y servicios generales. Cuentan con programación de turnos semanales y cronograma mensual.	Cronograma mensual ACTA INT G3 21082024
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
6.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		X	Se verificó durante la visita realizada que las áreas del centro (comedor, habitaciones, oficinas, talleres, archivo) se encuentran limpias, organizadas y en condiciones adecuadas para la ejecución de las actividades y habitabilidad de la población. Cuentan con certificación de la Empresa Saniox Higiene Ambiental SAS, vigente No.1157 de control integrado de plagas, desinsectación y desratización de fecha 30 de mayo/ 2024 y certificación No.1162 de lavado y desinfección de tanques de agua potable de 1000 litros	Certificaciones de limpieza de tanques de agua potable y fumigación. Plan de saneamiento y formatos asociados

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.			fecha 13 de junio/ 2024, pendiente presentar informe de seguimiento y el diligenciamiento de formatos de control de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y control de plagas. Sin embargo se indica mantener mejor limpieza en zonas aledañas a las entradas, donde se evidencian telarañas,	
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	**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		Durante la visita de supervisión se observa la publicación en el servicio de alimentos del ciclo de menús diario, minuta patrón, listado de dietas actualizada del mes de agosto, con la cual realizan preparación, servido y distribución de alimentos para consumo en los tiempos establecidos por anexo técnico. Se adelantan actividades de vigilancia nutricional y presentación del plan de promoción en estilos de vida saludable en proceso de revisión y ajustes para el aval respectivo.	Observación de publicación documentos aporte nutricional y soportes de actividades de vigilancia nutricional y estilos de vida saludable. ACTA INT G3 21082024
2.Implementar la minuta de alimentos 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		Durante la visita de supervisión se observa el listado mensual de derivación de dietas actualizado al mes de agosto de 2024, distribución y consumo de alimentos en los tiempos establecidos con implementación de ciclo de menús derivado según el tiempo de comida y necesidades de la población atendida. Se verifica la implementación a la fecha de visita, del ciclo de menús, minuta patrón.	Documentos técnicos ciclo de menús, derivación dietaria, disponibilidad de alimentos de acuerdo al ciclo de menús y observación de preparaciones del día de visita.
4.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		Presenta acta # 11 de agosto 5/2024, tema: Inducción sobre la operación del servicio de alimentos, dirigido 8 personas del servicio de alimentos y servicios generales. Acta # 12 de agosto 8 de 2024, tema: minuta patrón, ciclo de menús, criterios de preparación, dirigido a 8 personas de servicio de alimentos y servicios generales. cuenta con acta y listado de asistencia La nutricionista indica que se proyectan próximas capacitaciones los días 22 y 23 de agosto, del plan de saneamiento y modificaciones alimentarias, respectivamente.	Actas disponibles en carpeta de nutrición y salubridad ACTA INT G3 21082024

5.Realizar evaluación del estado nutricional e informes conforme lo establece el Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutrición del presente anexo técnico.	X		Indican que durante el mes de agosto a la presente fecha de visita se tomó datos antropométricos a 76 participantes y la matriz de clasificación nutricional se encuentra en consolidación .	ACTA INT G3 21082024
8.El asociado, en cumplimiento de la ley 2046 de 2020 y el decreto 248 de 2021, así como los resultados esperados de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, establecidos en el CONPES 09 de 2019, durante la ejecución del convenio deberá adquirir alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria, al menos por el 30% del valor del valor total ejecutado correspondiente a los alimentos efectivamente entregados y de acuerdo al valor por tiempo de comida definido en la estructura de costos, para lo cual deberá tener en cuenta el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico .	X		Se indica al asociado que desde el inicio del convenio se deben adquirir alimentos con el proveedor de pequeños productores, el cumplimiento del 30% del valor total se realizará seguimiento por parte de la supervisión administrativa y financiera. De igual manera debe de encontrase en el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico. indican que el proveedor que cumple esta condición es Coopymerck y Aprolecho.	ACTA INT G3 21082024
9.Implementar las acciones necesarias paray disponer de los alimentos y recursos necesarios, para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos su disponibilidad y el acceso a agua potable.	X		Durante la visita de supervisión, se verifica que durante el mes de agosto la unidad operativa cuenta con el personal de servicio de alimentos. Así mismo, se verifica disponibilidad de alimentos y concordancia de productos acorde al ciclo de menús.	Observación e indagación durante el desarrollo de la visita en recorrido por servicio de alimentos ACTA INT G3 21082024
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE 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	X		En la visita de supervisión se verifica que cuentan con instalaciones separadas y adecuadas para el almacenamiento de abarrotes, fruver, prealistamiento y cocina caliente para la preparación de alimentos en el servicio de alimentos, el personal manipulador cumple con uniforme de color claro, se reitera con la coordinadora la entrega de dotación.	Recorrido área de almacenamiento y preparación de alimentos en el desarrollo de la visita ACTA INT G3 21082024

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 Secretaria Distrital de Integración Social, así como las especificaciones determinadas en el anexo técnico del componente de salubridad.				
2.Cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de etiquetado y rotulado de alimentos y Resolución 719 de 2015.	X		El asociado garantiza que los alimentos cumplen con el etiquetado y rotulado acorde a la normatividad. Se observa rotulo de almacenamiento según fechas de recepción de alimentos y fechas de vencimiento vigentes de productos en almacenamiento para el mes de agosto.	Verificación de alimentos en almacenamiento en el desarrollo de la visita ACTA INT G3 21082024
3.Garantizar durante toda la ejecución del convenio el concepto sanitario favorable del centro.	X		El asociado cuenta con concepto higiénico sanitario favorable con requerimientos en áreas del centro integrarte atención interna grupo 4, según acta SB03N005444 de julio 12 de 2023; mientras que para el servicio de alimentos cuentan con acta AS02N141404 de julio 12 de 2023, concepto favorable con requerimientos 72%. Concepto publicado en drive de nutrición SDIS.	Documentos disponibles en carpeta de nutrición y salubridad, conceptos higiénico sanitarios de la unidad operativa y servicio de alimentos, autoevaluación
4.El asociado debe contar con los conceptos higiénico sanitarios favorables de los proveedores (directos y distribuidores), de los insumos alimentarios ofrecidos en el centro. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año. Para el caso de alimentos que hagan parte de las compras a pequeños productores, si son empresas de alimentos sujetas a inspección vigilancia y control por parte del INVIMA deberán presentar como soporte el concepto sanitario emitido por dicha entidad.		X	Se realiza verificación de concepto higiénico sanitario de proveedores, así: Merca uno SAS (fruver, abarrotes, lácteos), concepto higiénico del establecimiento, acta AS04N 041011 de fecha 25/04/2023 favorable 94%. Cuenta con soporte de solicitud de actualización con entidad competente según radicado 54737, continúa pendiente a la fecha visita. Coopymerck (abarrotes, lácteos y fruver), proveedor cuenta con acta AS06E704882 actualizado de fecha 10/08/2023, con concepto de establecimiento favorable en 93,5%. Se solicita gestionar la solicitud de actualización con el proveedor, próxima a vencer. Aprolecho presentaron inspección sanitaria del establecimiento por INVIMA según acta 2 de fecha 24-25/10/2023. Industrias Natulive SAS, presentaron inspección sanitaria del establecimiento por INVIMA según acta 1 de fecha 8-9/06/2023. Indican que es el proveedor de huevo, cuentan con certificación Umata por capacidad de agregación de oferta de productos agropecuarios de fecha 29 de febrero de 2024, refiere vigencia de 2 años.	Documentos disponibles en el área de servicio de alimentos, conceptos higiénico sanitarios de establecimiento de proveedores. En seguimiento radicados de solicitud de actualización.
5.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		Se realiza verificación de concepto higiénico sanitario de vehículo placa WNN915, Merca uno SAS (fruver, abarrotes), favorable al 94%, según acta AS11N034448, fecha 12 de agosto de 2024. (carnes y lácteos) y de vehículo placa VED 546 concepto favorable de fecha 9 agosto/ 2023, según acta AS11N 028882, Se solicita gestionar la solicitud de actualización con el proveedor. Coopimerck (fruver) vehículo de placa SWP932, con concepto favorable 97%, fecha diciembre 6 de 2023, según acta AS11C024924. Aprolecho vehículo placa WZI284 concepto favorable 98%, fecha 3 octubre	Documentos disponibles en el área de servicio de alimentos conceptos higiénico sanitarios de vehículos y formato de seguimiento a transporte de proveedores.

			2023- Acta AS11C 023110, se observa durante visita el transporte de lácteos en vehículo de placa WZI-154, concepto favorable 100%, fecha 14 diciembre 2023- Acta 253778636. Industrias Natulive SAS vehículo placa WNM577 concepto favorable 93,5%, fecha 14 julio/ 2023- Acta 0859. Realizaron solicitud de actualización con los proveedores.	
6.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		En la visita se observan productos con adecuada calidad, rotulación, fechas de vencimiento vigentes y se verifica disponibilidad de alimentos según ciclo de menús, se verifica entrega semanal por parte de proveedores según plan de compras.	Recorrido área de almacenamiento y preparación de alimentos en el desarrollo de la visita ACTA INT G3 21082024
7.Implementar un Plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario y la operación del servicio de alimentos, garantizando los alimentos mínimos de una semana acorde al ciclo de menús establecido.		X	Se verifica que continúa entrega de proveedores semanal carnes y huevo los días martes y llegan abarrotes, fruver, lácteos el miércoles. Sin embargo durante la visita de supervisión no se encontró el formato establecido por SDIS para la planeación de compra.	Formato plan de compras, Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad
8.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de estos.		X	En la visita de supervisión realizada no fue posible verificar en la unidad operativa el menaje requerido para el servido de alimentos, debido a la salida extramural en la cual se encontraban, llevan dichos elementos. Se verifican los utilizados para las personas que permanecen en la unidad operativa. Cuentan con equipos de frío, nevera mixta, congelador para almacenamiento de alimentos. Se solicita revisar la disponibilidad de elementos requeridos según sabana de elementos, se observa daño en arrocera, no cuentan con procesador de alimentos, batidora, y algunos utensilios de preparación y servido requieren cambio. Se recomienda la instalación de lavamanos de accionamiento no manual en área de comedor.	Verificación de menaje de servido. ACTA INT G3 21082024
9.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 asociado cuenta con formato de declaración de compromiso (debido a cambio de coordinación y tecnólogo está en proceso de firmas durante la visita de supervisión de fecha 8 de agosto de 2024. El documento Plan de saneamiento se encuentra en proceso de actualización y publicación en plataforma drive, dentro de los tiempos establecidos por inicio de convenio. Cuentan con formato listado de verificación de limpieza y desinfección y acciones correctivas, en las diferentes áreas de la unidad operativa con diligenciamiento de agosto y servicio de alimentos y manejo de soluciones desinfectantes con diligenciamiento durante el mes de agosto a la fecha de visita. Los formatos de verificación de hermeticidad, manejo de elementos en desuso y embalajes e inspección de presencia de plagas se proyecta	Formato declaración de compromiso, documentos asociados del Plan de saneamiento.

			diligenciamiento a realizar el 30 de agosto/2024. No presenta formato de registro, medición y control de descomide diligenciado de agosto/2024.	
10.Aplicar los controles de calidad necesarios que garanticen alimentos inocuos a los participantes.	X		Se evidencia que el centro aplica los respectivos controles en cada uno de los procesos recibo, almacenamiento, preparación y servido de alimentos.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad, formatos BPM
11.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		En relación al plan de capacitación no se cuenta con soportes de elaboración ni implementación disponibles durante la visita.	ACTA INT G3 21082024
12.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.	X		A la fecha de visita en el mes de agosto 2024 no se ha recibido por parte del centro reporte de algún brote, se recuerda al asociado tener en cuenta el cumplimiento de la presente obligación.	ACTA INT G3 21082024
13.Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.	X		Se verifica que el asociado toma y mantiene almacenadas las muestras diarias de alimentos, debidamente identificadas y se verifica el diligenciamiento de formato de control de muestras testigo en forma digital.	Verificación almacenamiento de muestras de alimentos
OBLIGACIONES RELACIONADOS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
1.Disponer de todos los elementos contenidos en la sabana de elementos, teniendo en cuenta las características técnicas mínimas allí descritas, cantidades establecidas y periodicidad de entrega de cada elemento. En caso de presentar características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS.		X	se verifica que realizan uso y mantienen disponibilidad de los elementos e insumos de aseo institucional para las labores de limpieza y desinfección, se identifican elementos según código de colores del plan de saneamiento, aunque deben mejorar su ubicación de acuerdo a las áreas establecidas. Se evidencia que cuenta con la dotación de equipos de refrigeración y congelación, estufa, campana, licuadora industrial, en buen estado y funcionamiento. Se observa despejado y en uso el espacio de lavado de manos con accionamiento de pedal en cocina y cuentan con extintor tipo K en el servicio de alimentos. Se solicita revisar la disponibilidad de elementos requeridos según sabana de elementos, se observa daño en arrocera, no cuentan con procesador de alimentos, batidora, y algunos utensilios de	Observación durante recorrido por las instalaciones del centro.

preparación y servido requieren cambio.

DE SERVICIOS DE DISCAPACIDAD

Describa el cumplimiento 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		
Agregue la cantidad de filas necesarias correspondientes al número total de rubros de la estructura de costos del convenio.	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con el rubro.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento.*
Costos fijos – Talento Humano	X		Se verifica de talento humano profesional al momento de la visita, actividades realizadas y asistencia y soportes generados por Nutricionista, tecnólogo, servicio de alimentos.	Acompañamiento de personal durante la visita y gestión documental de actividades realizadas según actas
Desgaste y uso de bienes no consumibles			Se verifica que cuentan con menaje de servido de alimentos, se verifica que no cuentan con algunos elementos requeridos por sabana de elementos.	Se observan en buen estado y en uso
Elementos de aseo institucional	X		El asociado cuenta con insumos para los procesos de limpieza y desinfección	observación directa almacenamiento de insumos y uso código de colores
Costos variables-Alimentos	X		Durante la visita se verifica la disponibilidad y almacenamiento de alimentos acorde al ciclo de menús-derivación dietaria y cumple con la frecuencia de compra	Verificación documental plan de compras, recepción-entradas y salidas-preparación-suministro diario-listado de dietas-observación directa en área de almacenamiento de alimentos, rotulado y verificación de vehículo transportador.

Registre la información solicitada:

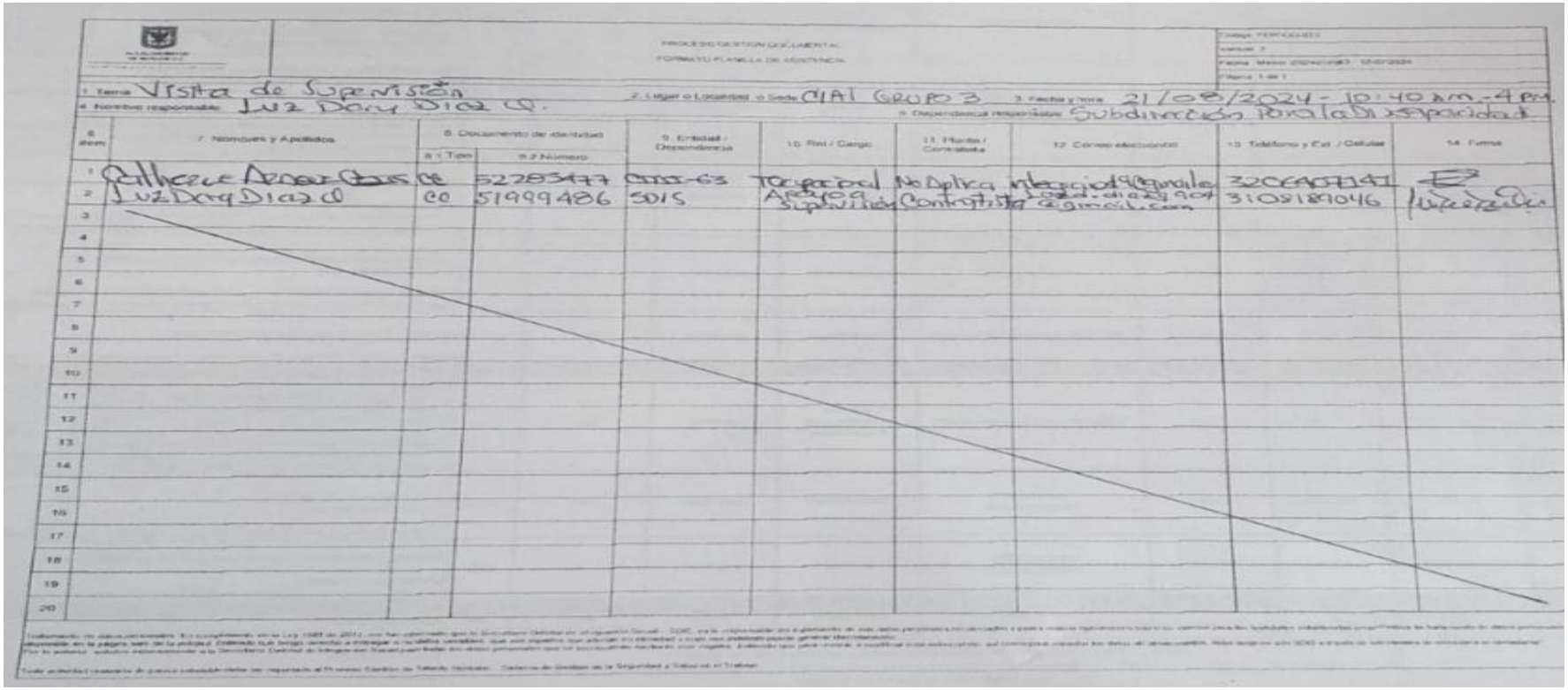
5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA
El profesional del equipo de Apoyo a la Supervisión registra un concepto general relacionado con las obligaciones que verificó durante su visita. Durante la visita de supervisión se verifica el cumplimiento de obligaciones revisadas en el presente periodo, con observaciones en diligenciamiento y disponibilidad de formatos, proceso de limpieza y desinfección, elementos requeridos en sabana de elementos.
OBSERVACIONES
El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.
6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA

ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Mantener el diligenciamiento actualizado y completo y disponibilidad para verificación de formatos establecidos en el componente de alimentación y salubridad, según la periodicidad establecidas.	Permanente durante la ejecución del convenio
Mejorar los procesos de limpieza, en diferentes áreas de unidad operativa y el adecuado rotulado o identificación de elementos para reenvase de agua.	Permanente durante la ejecución del convenio
Garantizar adecuada y oportuna comunicación con equipo técnico y de supervisión en relación a protocolos y novedades de talento humano.	Permanente durante la ejecución del convenio
Verificar sabana de elementos y mantener disponibles durante la ejecución del convenio (menaje, equipos, utensilios, dotación del personal, entre otros)	Permanente durante la ejecución del convenio

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: No aplica SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: No aplica, corresponde a la primer visita del presente convenio.

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	CATHERINE ARAQUE
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	PROFESIONAL ENCARGADA
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. LUZ DARY DÍAZ QUIJANO
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1.

Anexo: Se adjuntan firmas en Listado de asistencia



1. Tema: Visita de Supervisión
2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI GRUPO 3
3. Fecha y Hora: 21/08/2024 - 10:40 a.m. - 4 p.m.
4. Nombre responsable: Luz Dary Diaz C.
5. Dependencia responsable: Subdirección para la discapacidad

6. Item	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad 8.1 Tipo	8.2 Número	9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Horas / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
1	Gilberto Acosta Cano	CC	52285477	CIAI-63	Territorial Apoyo Supervisión	No Aplica	mbogota19@gmail.com	3206407142	
2	Luz Dary Diaz C.	CC	51999486	SDIS	Contratista	8	luz.diaz2904@gmail.com	3109189046	
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									