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	cintegrarteinternog3@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	ALEXANDER MORENO PINZÓN
CARGO	COORDINADOR
No DE CELULAR	3164465790
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	21/11/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA:8:30 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 3:20 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	78 participantes

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 cupo disponible. El coordinador informa que se encuentran en trámite de ingreso nuevo de Miguel Angel Barreto Cuervo a partir del 22 de noviembre.
2. Asistencia: Durante la visita indican la atención de 78 personas en el centro integrarte, durante la visita se verifica que no se encuentra ninguna persona en medio familiar y hay una persona hospitalizada Rosa Nelida Martínez desde el 22 de octubre.
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; refiere cambio de Trabajadora Social con retiro de Leidy Viviana Salazar e ingreso de Alejandra Pacheco pendiente envío de hoja de vida para aval, la vacante del Profesional de enfermería ya se encuentra con aval de hoja de vida de Eily Muñoz, Retiro de Sergio Miranda e ingreso de Jenny Marcela Galeano en el servicio de alimentos. 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**
Coordinación	ALEXANDER MORENO PINZÓN	Trabajo Social	ALEJANDRA PACHECO
Psicología	DEISY VIVIANA ARIZA	Trabajo Social	LAURA MICHELL FONTECHA
Psicología	CLUVIN NELSON CASTRO	Terapia Ocupacional	CATHERINE ARAQUE
Educador Físico	EDGAR DAVID GONZALEZ	Terapia Ocupacional	TATIANA HERRERA VELANDIA
Educador Físico-compensatorio FDS	ERICA LINEY GARZÓN	Terapeuta Físico	VIVIANA ROBERTO
Fonoaudiólogo	JUDDY ELIANA MURCIA	Terapeuta Físico	MARIA DEL PILAR CUERVO
Fonoaudiólogo	MARIA FERNANDA PARDO	Enfermero - noche	EILY MUÑOZ
Tallerista	LEIDY RAMOS CASAS	Enfermera - día	ENALBA MORALES
Tallerista	OSCAR DARIO GIL	Tecnólogo de alimentos	CRISTIAN BATISTA MUÑOZ
Auxiliar Administrativo	ADRIANA MARCELA SEPULVEDA	Nutricionista - No turno	ALBA LUCIA ARDILA
Técnico ambiental	LEIDY MARLEN VANEGAS	Auxiliar de enfermería	SANDRA YANNET VEGA

Auxiliar de enfermería	LUZ DARY RAMIREZ	Auxiliar de enfermería	CAROL IRENE VARGAS
Auxiliar de enfermería-medicamentos	BENILDA JULIE MORENO	Auxiliar de enfermería	LILIANA PATRICIA CARVAJAL
Auxiliar de enfermería	DANIELA MEDINA	Auxiliar de enfermería-Administ	SANDRA MILENA ANTONIO
Auxiliar de enfermería	BREINERT GARCIA	Auxiliar de enfermería	NATALIA BALAGUERA
Auxiliar de enfermería	KEVIN STYF RAMÍREZ	Auxiliar de enfermería	JEFERSON MADRIGAL
Auxiliar de enfermería-Administ	EYDIS SAEN MURILLO	Auxiliar de enfermería	OLGA LUCIA SERNA
Auxiliar de enfermería	ANA MILENA SANDOVAL	Servicio de alimentos	MAURICIO ALEXANDER HERRERA
Servicio de alimentos	SEBASTIAN ANDRES MOLINA	Servicio de alimentos	LINA MARCELA VERGARA
Servicio de alimentos	JENNY MARCELA GALEANO	Servicio de alimentos	MANUELA BUENO
Servicios generales	JANIS VARILLA	Servicios generales-lavanderia	SERGIO CERINZA
Servicios generales	LEIDY JOHANNA GASPAR	Servicios generales-DISCAP	MARIA JOHANNA PINILLA

4. Actividades: Durante la visita se observa preparación, servido y distribución de alimentos durante los tiempos de comida establecidos, auxiliares de enfermería, cuidado para la salud higiene menor, cepillado, entrega de medicamentos, cambios de posición cada 2 horas a 5 personas de movilidad reducida e higiene postural, realización de actividad física grupal, salida de 15 personas en articulación con IDRD, asistencia de 7 personas al Teatro nacional, asistencia taller de manualidades básicas, atención individual de profesionales de fisioterapia y terapia ocupacional. Actividades de estimulación por parte de fonoaudiología.

5. Instalaciones: Durante el recorrido con acompañamiento del Coordinador, en la unidad operativa se evidencian áreas destinadas a la atención de los participantes, habitaciones con camas tendidas, comedor organizados, se observa adecuada ubicación de elementos de aseo, se recomienda mantener adecuada limpieza en espacios de zona verde circundantes, se observa nuevamente en zona de prealistamiento el uso de tablas de picar de colores diferentes a las verdes establecidas para picado de verduras o frutas. Se observan alimentos preparados que requieren mejorar forma de almacenamiento para evitar contaminación cruzada, lo cual se ajusta durante la visita.

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	 Pan tajado-blandos	210-210-250 /220 cc 290-300 / 300 CC 23-25 /24 gr - 37 gr /40 gr 98-103-82 gr / 100 gr
Refrigerio	Yogurt Cereal	Sorbete de mora	Se verifica disponibilidad de alimentos y salida de cocina central
Almuerzo	Albondigas de carne Espaguetis guisados Ensalada hawaiana Papa criolla al vapro Sopa de cuchuco de cebada Jugo de guanabana		Se verifica disponibilidad de alimentos y preparación, de acuerdo a derivación dietaria y sin cambios.

Refrigerio			
Cena			

7. En comedor se observa publicación del ciclo de menús de la presente vigencia 2024, la lista de registro de modificaciones de dietas mensual se encuentra del 23 de octubre a 23 noviembre. 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. Se solicita mantener en uso los diferentes elementos disponibles como bandejas metálicas, cucharas porcionadoras metálicas, grameras con adecuado funcionamiento, verificar adecuada actualización y funcionamiento de equipo de computo disponible para garantizar la generación y almacenamiento adecuado de la información del componente de alimentación, nutrición y salubridad.

8. Disponibilidad y Almacenamiento de alimentos: se verifican áreas de almacenamiento organizadas, en proceso de rotulado de alimentos por recepción lácteos y 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, sin observaciones en diligenciamiento se encuentra subsanado formato de preparación de alimentos con la última versión.

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 AS02N168452 de septiembre 19 de 2024, concepto favorable con requerimientos 80%. se encuentra publicado en drive de nutrición SDIS. Refieren solicitud de actualización con entidad competente mediante radicado 54737 y en seguimiento indica que se encuentra pendiente asignar la fecha de visita.
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, cuentan con 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.	X		El asociado presentó el informe cualitativo-cuantitativo del mes de octubre e informe de gestión del mes de octubre a la fecha de visita.	Correo electrónico el 26 de octubre/2024 ACTA INT G3 21112024
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, hasta la fecha de la presente visita, no se ha requerido generar requerimientos en el componente de alimentación, nutrición y salubridad para el actual convenio.	ACTA INT G3 21112024
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 21112024
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 21112024
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 del Coordinador y tecnólogo de alimentos, quienes facilitan la información, documentación y soportes para el seguimiento y verificación del cumplimiento de la ejecución del convenio, relacionada con el componente de alimentación y salubridad.	Verificación durante visita de supervisión de la información, documentación y soportes del componente de nutrición y salubridad ACTA INT G3 21112024
23.Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del Convenio de asociación celebrado	X		Durante la visita, el asociado presentó la información solicitada por parte de supervisión.	ACTA INT G3 21112024
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
6.Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a	X		Durante la visita se verifica que el asociado cumple con lo referente a medios tecnológicos, cuenta con cámaras de seguridad en funcionamiento.	Se observa cámaras de seguridad instaladas y en funcionamiento.

Medios Tecnológicos.				ACTA INT G3 21112024
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 de preparación, servido y distribución de alimentos durante los tiempos de comida establecidos, auxiliares de enfermería, cuidado para la salud higiene menor, cepillado, entrega de medicamentos, cambios de posición cada 2 horas a 5 personas de movilidad reducida e higiene postural, realización de actividad física grupal, acompañamiento a clases y actividad de automotivación y multisensorial.	ACTA INT G3 21112024
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 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	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 según necesidad alimentaria y nutricional de cada participante.	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión y observación de actividades desarrolladas por el talento humano ACTA INT G3 21112024
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 21112024
9.Llevar el registro actualizado de las	X		Durante el presente periodo a la fecha de visita, se verifican en historias	Revisión de Historias sociales de

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.			sociales los formatos de seguimiento del estado nutricional, con fecha de corte el 16 de septiembre/ 2024. Así mismo, se verifica el formato de informe individual de evaluación del estado nutricional con corte al 15 de octubre, firmados y archivados.	Blanca Marisol Cortés, Amparo Castañeda, Diana Paola Moreno, Harold Giovanny Escobar, Fabian de Jesús León.
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.	X		En historias sociales se verifican los formatos de informe bimestral realizados con fecha de corte 08-10 de 2024 de fecha 01/10/2024, firmados y archivados.	Revisión de Historias sociales de Blanca Marisol Cortés, Amparo Castañeda, Diana Paola Moreno, Harold Giovanny Escobar, Fabian de Jesús León.
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 y firmas de los integrantes del talento humano, con número de tarjeta profesional (en los casos que aplica) y de cédula de ciudadanía.	X		Se revisan formatos establecidos del componente de alimentación y salubridad con diligenciamiento adecuado, los cuales cuentan con las firmas correspondientes.	Verificación en el desarrollo de la visita en carpetas físicas y digitales de documentos técnicos ACTA INT G3 21112024
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 noviembre 2024, en medio físico: control de temperaturas de refrigeración y congelación noviembre 1 al 21/2024, Cuenta con formato de control y medición de desperdicios de alimentos diligenciado de noviembre 1 al 20/2024, se encuentran con adecuado diligenciamiento y firmados. Por otra parte, se verifican formatos en digital, verificación de vehículos del mes de noviembre/2024, formato de recepción de alimentos –V2, cada 8 días últimos noviembre 6-13-20 y formato plan de compras de SDIS mensual de septiembre 31 a octubre 6 /7-13/14-20/21-27/ 28 al 4 diciembre. Además, se verifica diligenciamiento de formato preparación de alimentos ajustada con versión 3 y encabezados con coordinadores, entradas y salidas V2, registro de muestras testigo ajustado según intercambios avalados de noviembre 1 al 20.	Verificación de formatos establecidos ACTA INT G3 21112024

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. refiere que la vacante de profesional de enfermería ya se encuentra con aval de hoja de vida e inicia turno noche. Se encuentra vacante de un cargo en auxiliar de enfermería.	Ver descripción de cargos al inicio de la presente ACTA INT G3 21112024
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 21112024
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 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 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 fecha 13 de junio/ 2024, y cuentan con diligenciamiento de formatos de control de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y control de plagas.	Certificaciones de limpieza de tanques de agua potable y fumigación. Plan de saneamiento y formatos asociados
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	X		Durante la visita de supervisión se observa la publicación en el servicio de alimentos del ciclo de menús diario, derivación dietaria y en el comedor publicación de minuta patrón, listado de dietas actualizada de septiembre 23	Observación de publicación documentos aporte nutricional y soportes de actividades de vigilancia nutricional y estilos de vida

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.			a octubre 23/ 2024 y cartelera con relacion de participantes según tipo de dieta, 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 para el aval respectivo.	saludable. ACTA INT G3 21112024
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 actualizadode septiembre 23 a octubre 23/ 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 y derivación dietaria.	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		La profesional de nutrición cuenta con soportes de socialización mensual asi: Acta # 96 tema: minuta patrón- ciclo de menús y criterios técnicos, de fecha 17 de octubre, dirigido a personas del servicio de alimentos. Acta # 124 de octubre 29 de 2024, tema: socialización de listado de derivación de dietas de octubre, dirigido a 40 personas del talento humano. Refiere el coordinador socialización de fecha 13 de noviembre, dirigido a talento humano, acta en proceso de diligenciamiento.	Actas disponibles en carpeta física de nutrición y salubridad
5.Realizar evaluación del estado nutricional e informes conforme lo establece el Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutrición del presente anexo técnico.	X		La profesional de nutrición indica toma de datos antropométricos mensuales en el mes de noviembre y cuenta con matriz de clasificación nutricional, consolidada hasta el mes de noviembre 2024. Durante el presente periodo a la fecha de visita, se verifican en historias sociales los formatos de seguimiento del estado nutricional, con fecha de corte el 16 de septiembre/ 2024. Así mismo, se verifica el formato de informe individual de evaluación del estado nutricional con corte al 15 de octubre, firmados y archivados. Refieren socialización de informe individual con 17 referentes familiares el 30 de octubre /2024.	Matriz de clasificación en digital al mes de octubre consolidada y publicada en drive de SDIS. Revisión de Historias sociales de Blanca Marisol Cortés, Amparo Castañeda, Diana Paola Moreno, Harold Giovanny Escobar, Fabian de Jesús León.
7.Desarrollar las actividades establecidas en Subcomponente promoción en Estilos	X		El profesional de nutrición cuenta con Formato de construcción de estrategia IEC en EVS enviado mediante correo electrónico el 31 de agosto y se	Soportes del plan de Promoción en estilos de vida saludable.

de Vida Saludable: Alimentación, Nutrición y Actividad Física, establecidas en el presente anexo técnico.			encuentra avalado por referente técnica el 2 de septiembre. Cuenta con soporte de actividad de fecha 18 de septiembre, tema: "Con alimentación y actividad física mi vida será mejor, dirigido a participantes, presenta formato IEC y asistencia. se verifica soporte actividad de octubre 25 "El buen sabor de las frutas" y el 30 de octubre "escala de Bristol", de acuerdo al plan de intervención. Se realizó actividad el 20 de noviembre, se encuentran en elaboración de los soportes respectivos.	Carpeta en drive ACTA INT G3 21112024
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 recuerda 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 los proveedores que cumplen esta condición son Coopymerck y Aprolecho.	ACTA INT G3 21112024
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 noviembre 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 21112024
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	X		En la visita de supervisión se verifica que cuentan con instalaciones separadas	Recorrido área de almacenamiento y preparación de alimentos en el

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 Secretaria Distrital de Integración Social, así como las especificaciones determinadas en el anexo técnico del componente de salubridad.			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	desarrollo de la visita ACTA INT G3 21112024
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 octubre, se revisan productos lácteos, leche entera, carnes.	Verificación de alimentos en almacenamiento en el desarrollo de la visita ACTA INT G3 21112024
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 AS02N168452 de septiembre 19 de 2024, concepto favorable con requerimientos 80%. se encuentra publicado en drive de nutrición SDIS. Refieren solicitud de actualización con entidad competente mediante radicado 54737 y en seguimiento indica que se encuentra pendiente asignar la fecha de visita.	Documentos disponibles en carpeta de nutrición y salubridad, conceptos higiénico sanitarios de la unidad operativa y servicio de alimentos,
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 AS21N 008458 de fecha 15/08/2024 favorable 94,5%. Coopymerck (abarrotes, lácteos y fruver), proveedor cuenta con acta AS06E708275 actualizado de fecha 22/08/2024, con concepto de establecimiento favorable en 92,5%. Aprolecho presentaron inspección sanitaria del establecimiento por INVIMA según acta 2 de fecha 24-25/10/2023, indican solicitud de actualización al proveedor. 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 11 agosto/ 2024, según acta AS11E 709850. Coopymerck (fruver) vehículo de placa SWP932, con concepto favorable 97%, fecha diciembre 6 de 2023, según acta AS11C024924. Aprolecho vehículo de placa WZI-154, concepto favorable 100%, fecha 14 diciembre 2023- Acta 253778636. Industrias Natulive SAS vehículo placa WNM577 concepto favorable, fecha 19 julio/ 2024- Acta 2024-0719W601.	Documentos disponibles en el área de servicio de alimentos conceptos higiénico sanitarios de vehículos y formato de seguimiento a transporte de 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 21112024
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		Presentan formato plan de compras de SDIS mensual en forma digital de fecha oct 31- nov 6/10-16/17-23/24-30 de 2024 y semanal . Refieren que continúa entrega de proveedores semanal carnes y huevo los días martes y llegan abarrotes, fruver, lácteos el miércoles.	Formato plan de compras, Documentos digitales disponibles en carpeta 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 se verifica que la unidad operativa cuenta con elementos del menaje requerido para el servicio de alimentos, así como, con la dotación de equipos y la disponibilidad de elementos requeridos según sabana de elementos, en buen estado de funcionamiento. Se solicita verificar la disponibilidad de Procesador de alimentos x 2 lt. Se solicita revisar la disponibilidad de licuadoras industriales no estan con adecuado uso según la necesidad del servicio.Mientras a la fecha de visita aún no cuenta con algunos elementos del menaje requerido para el servicio de alimentos o presentan daño, como: Procesador de alimentos x 2 lt (Revisar capacidad por volumen general) Se solicita revisar la disponibilidad de licuadoras industriales no estan con adecuado uso según la necesidad del servicio. .	Verificación de menaje de servido. ACTA INT G3 21112024
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 actualizado el 1 de agosto/2024. Cuenta con plan de saneamiento elaborado y publicado en drive de SDIS el 15 de agosto/2024. Cuentan con soportes de seguimiento a limpieza y desinfección en las diferentes áreas de la unidad operativa y servicio de alimentos y soporte de manejo de soluciones desinfectantes de noviembre 1 al 21, presenta soporte plan de choque de agosto 29 de 2024, 18 de octubre, indican próximo a realizar la primera semana de diciembre; los formatos se	Formato declaración de compromiso, documentos asociados del Plan de saneamiento.

			encuentran implementados según las áreas ofertadas, los formatos de verificación de hermeticidad, inspección de presencia de plagas diligenciados de fecha 31 de octubre/2024 y próximos a diligenciar el 29 de noviembre. Cuenta con Acta #28, de agosto 22 /2024, tema: socialización trimestral del Plan de saneamiento, cuenta con soportes de IEC, dirigido a 50 personas del talento humano.	
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		El asociado cuenta con el plan de capacitación publicado en plataforma drive del componente y presenta soportes de implementación así: Acta 42 de agosto 30 de 2024, Tema: BPM y prácticas higiénicas del personal manipulador,dirigido a 7 personas de servicio de alimentos y servicios generales. Acta 83 fecha 27 de septiembre tema: buenas prácticas de almacenamiento de alimentos, dirigido a 6 personas de servicio de alimentos y servicios generales. Acta 123 fecha 25 de octubre, tema: preparación (prealistamiento de alimentos, pelar, picar, cortar y pesar de acuerdo con el menú estipulado), cocción de alimentos, dirigido a 6 personas de servicio de alimentos y servicios generales. Se proyecta el 22 de noviembre el tema de pesaje y preparación de alimentos.	ACTA INT G3 21112024
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 noviembre 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 21112024
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,	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	Observación durante recorrido por las instalaciones del centro.

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.			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 y la disponibilidad de elementos requeridos según sabana de elementos, en buen estado de funcionamiento. Se solicita verificar la disponibilidad de Procesador de alimentos x 2 lt. Se solicita revisar la disponibilidad de licuadoras industriales no estan con adecuado uso según la necesidad del servicio. .	ACTA INT G3 21112024

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. Se encuentra vacante un cargo de auxiliar de enfermería	Acompañamiento de personal durante la visita y gestión documental de actividades realizadas según actas
Desgaste y uso de bienes no consumibles		X	Se verifica que cuentan con menaje de servido de alimentos, se verifica que no cuentan con algunos elementos requeridos por sabana de elementos como el procesador de alimentos de 2 lt.	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 talento humano, generación oportuna de soportes de las actividades adelantadas en el periodo.

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
Realizar seguimiento al plan de mejora de acuerdo a las observaciones de supervisión en cuanto a procesos de limpieza y desinfección de superficies,y en procesos de BPM en alimentos, uso de tablas de picar según código establecido	noviembre 28 de 2024
Garantizar la contratación del talento humano acorde a lo establecido en anexo técnico	Permanente durante la ejecución del convenio
Garantizar la disponiblidad durante la ejecución del convenio de elementos de la sabana establecida para el convenio (procesador, licuadora industrial), enviar soportes a supervisión de su consecusión	Permanente durante la ejecución del convenio
Verificar la generación oportuna de soportes de actividades realizadas en el periodo	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: 22/10/2024 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se verifica mejora en la disponibilidad de elementos de acuerdo con la sabana establecida.

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	ALEXANDER MORENO PINZÓN
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	COORDINADOR
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

