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	22/10/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA:10:00 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 5:20 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	79 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.
2. Asistencia: Durante la visita indican la atención de 79 personas en el centro integrarte, durante la visita se verifica que no se encuentra ninguna persona hospitalizada ni tampoco en medio familiar. Evaluan posible salida de José Osorio por presentar convulsión, se observa valoración por médico.
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 terapeuta física Deisy Rojas con ingreso de Viviana Roberto, la vacante de enfermería ya se encuentra con aval de hoja de vida de Eily Muñoz, Retiro de Martha Gonzalez y Ana Teresa Coronel del 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	LEIDY VIVIANA SALAZAR
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	ROLANDO RODRÍGUEZ	Auxiliar de enfermería	LEIDY MILED MONTEALEGRE
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	SERGIO MIRANDA	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, acompañamiento a clases, asistencia a aula multisensorial de 10 personas de grupo 3 y actividad de automotivación con 15 personas de grupo 4.

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 cambio de vidrio en ventana de habitación. De otra parte, de acuerdo con la visita del día anterior al CIAI G3, se socializan los hallazgos por la ubicación compartida del servicio de alimentos, indica el coordinador que ya tuvieron una reunión entre los coordinadores y tecnólogos, donde se definiran varias estrategias a fin de mejorar el acompañamiento y funcionamiento del servicio. se verifican áreas de preparación, almacenamiento, prealistamiento, en mekjores condiciones de higiene y organización, sin embargo de a cuerdo a observación de supervisión del área ambiental presente se recomienda no mantener afuera residuos sólidos en horarios diferentes a los establecidos en rutas de recolección hacia el shut y dar de baja algunas canecas en mal estado (rotas), evitar que zonas aledañas a la zona de almacenamiento y recibo de alimentos mantenga humeda o con lixiviados.

6. Se verifica que en el centro integrarte grupo 3, durante la visita se distribuye el menú 11.

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN DIETARIA	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Desayuno			
Refrigerio	Sorbete de guanabana Galletas con mermelada	Sorbete de mora	Se verifica alimento preparado y salida de cocina central
Almuerzo	Carne molida Arroz blanco Ensalada tomate, lechuga y pepino Papa salada Cazuela de frijol Jugo de maracuyá	Pollo Ahuyama Puré Sopa con verduras Jugo de pera	80-89-88-92-81-83/80 gr Hipoc 58-61-52gr / 60 gr NC 117-113/120 gr NC 64-69-62/60 gr - Hipoc 76-77-79 gr/80 gr Hipoc 46-44-39 / 40 gr NC 54-59-60/60 gr Hipoc 141-140-155-152/ 150 cc NC 269-237 /250 cc 210-220 /220 cc 12 personas reciben dieta astringente.

Refrigerio	Sorbete de feijoa Galletas integrales Galletas saltin con mermelada		Se verifica disponibilidad de alimentos, preparación y distribución
Cena			Se verifica disponibilidad de alimentos

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 septiembre a 23 de octubre. 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 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		Se verifica que el asociado presentó el informe cualitativo-cuantitativo del mes de septiembre e informe de gestión del mes de septiembre a la fecha de visita. El informe cualitativo-cuantitativo del mes de octubre se proyecta enviar el día 25 del mes.	Correo electrónico el 25 de septiembre/2024 ACTA INT G3 22102024
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 22102024
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 22102024
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 22102024
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 22102024
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 22102024
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 22102024
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 22102024
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 22102024
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 22102024
OBLIGACIONES RELACIONADAS	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**

CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	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 22102024
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 octubre 2024, en medio físico: control de temperaturas de refrigeración y congelación octubre 1 al 22/2024, Cuenta con formato de control y medición de desperdicios de alimentos diligenciado de septiembre 30 a octubre 21/2024, se recuerda incluir el peso de alimentos sobrante de preparación diaria, los cuales se encuentran con adecuado diligenciamiento y firmados. Por otra parte, se verifican formatos en digital, verificación de vehículos del mes de octubre/2024, formato de recepción de alimentos –V2, cada 8 días últimos ingresos octubre 2-9-16- proxima entrega 23 oct y formato plan de compras semanal y mensual del 3 al 31 de octubre/ 2024, además, se verifica diligenciamiento de formato preparación de alimentos ajustada con versión 3, entradas y salidas V2, registro de muestras testigo ajustado según intercambios avalados de octubre 1 al 22 en proceso.	Verificación de formatos establecidos ACTA INT G3 22102024
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 22102024
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 22102024

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 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, derivación dietaria y en el comedor publicación de minuta patrón, listado de dietas actualizada de septiembre 23 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.	Observación de publicación documentos aporte nutricional y soportes de actividades de vigilancia nutricional y estilos de vida saludable. ACTA INT G3 22102024
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.

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 22102024
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 septiembre 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 22102024
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 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	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	Recorrido área de almacenamiento y preparación de alimentos en el desarrollo de la visita ACTA INT G3 22102024

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 octubre, se revisan productos lácteos, leche entera, carnes.	Verificación de alimentos en almacenamiento en el desarrollo de la visita ACTA INT G3 22102024
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. 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	X		En la visita se observan productos con adecuada calidad, rotulación, fechas de vencimiento vigentes y se verifica disponibilidad de alimentos según ciclo de	Recorrido área de almacenamiento y preparación de alimentos en el

requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.			menús, se verifica entrega semanal por parte de proveedores según plan de compras.	desarrollo de la visita ACTA INT G3 22102024
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 3-9/10-16/17-23/24-30 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: Espátula de cocina, bandeja en acero inoxidable, Batidora electrica de inmersión, Balanza - Báscula para alimentos con capacidad hasta de 150 Kg (1 x 2 grupos), Balanza- Báscula para alimentos con capacidad hasta de 30 Kg (1), Bowl plastico para postre o fruta (80), Caldero en aluminio fundido (1), Cuchara para servir pasta (1), Cuchara postre elaborada en acero inoxidable (80), Cuchara porcionadora en acero inoxidable 2 onzas (2), Cuchara porcionadora en acero inoxidable 4 onzas (2), Cucharon en acero inoxidable. Largo entre 40 a 50 cm (1), Equipo mixto de refrigeración y congelación con capacidad minima de 300 litros, Escurridor de fritos en acero inoxidable (1), Escurridor de loza de pared para loza lavable en acero inoxidable industria (1) instalados, cuchara espumadera Material acero inoxidable (1), Gramera digital para Alimentos con sensibilidad de 0.1 gramo (2), Lavamanos, molinillo cambio por (globos x 50 cm) (1), Olla a presión x 25 lt, Papel aluminio (1), Rallador en acero inoxidable cambio por mandolina en acero inoxidable, Set de cuchillos en acero inoxidable para cocina, Set de 5 cucharas medidoras en Acero Inoxidable, Tabla de para picar: en poliuretano alta densidad para cortes en cocina (verde 2,blanca 1, amarilla 1, roja 1), Termo con capacidad para 10 litros, Material Plastico Poliuretano (2), Termómetro digital con sonda (2), Termómetro digital de punzón para productos calientes (1), Termómetro digital de punzón para productos frios (2), Tijeras para cocina largo mínimo 20 cm, con mango en polipropileno (1). Cuenta con sartén basculante (arrocera), marmitas con adecuado funcionamiento. 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 22102024
9.El asociado debe elaborar, divulgar y	X		El asociado cuenta con formato de declaración de compromiso actualizado el 1	Formato declaración de

actualizar el plan de saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL.			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 octubre 1 al 22, presenta soporte plan de choque de agosto 29 de 2024, indican próximo a realizar el 23 de octubre; los formatos se encuentran implementados según las áreas ofertadas, los formatos de verificación de hermeticidad, inspección de presencia de plagas diligenciados de fecha 30 de agosto/2024, 28 y 30 de septiembre y próximos a diligenciar el 31 de octubre. 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.	compromiso, documentos asociados del Plan de saneamiento.
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. Proxima capacitación el 25 de octubre, tema: preparación (prealistamiento de alimentos, pelar, picar, cortar y pesar de acuerdo con el menú estipulado), cocción de alimentos.	ACTA INT G3 22102024
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 octubre 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 22102024
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. Por otra parte, se solicita revisar la disponibilidad de elementos requeridos según sabana de elementos, se observa sarten basculante (arrocera) en funcionamiento. Se solicita verificar adecuado y completa entrega de dotación al personal manipulador de alimentos, 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), un vaso medidor, 3 set de cucharas medidoras en acero inoxidable. Se solicita revisar la disponibilidad de licuadoras industriales no estan con adecuado uso según la necesidad del servicio. .	Observación durante recorrido por las instalaciones del centro. ACTA INT G3 22102024

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.	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.

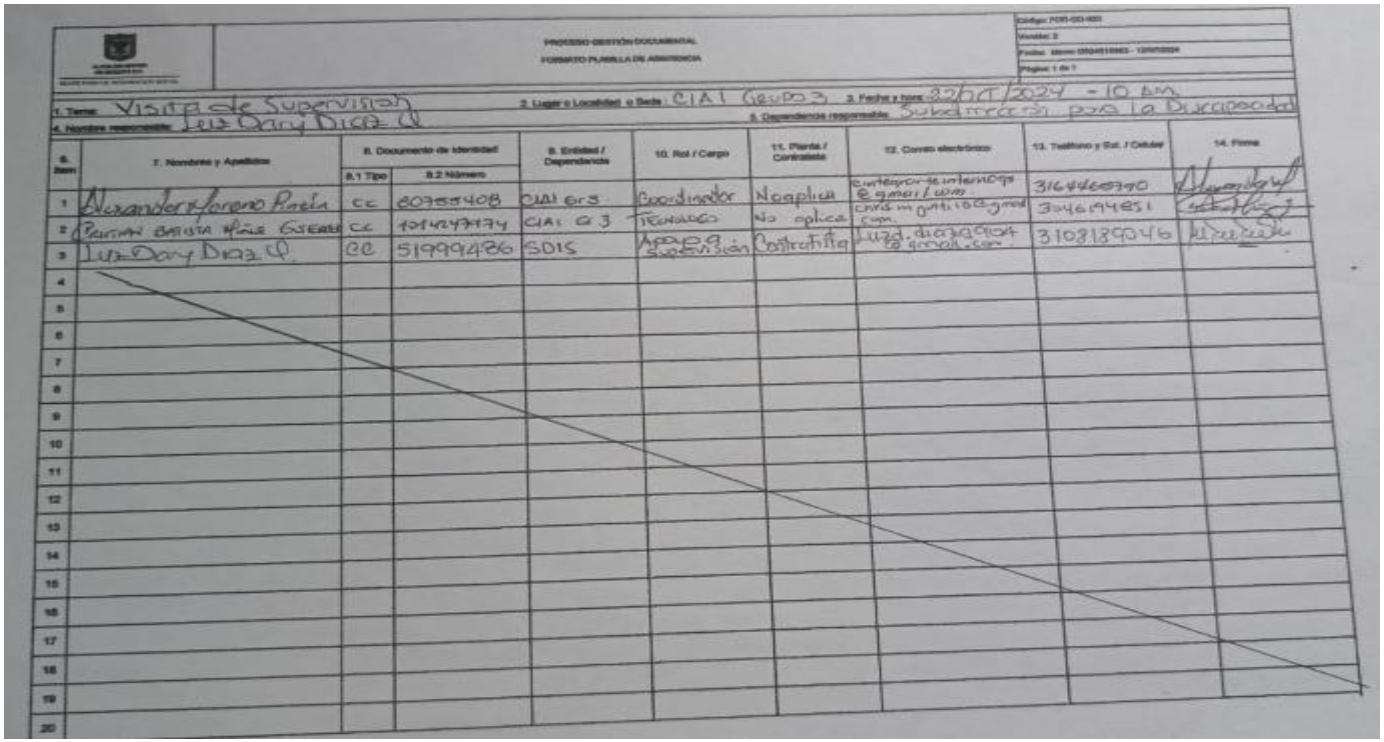
Registre la información solicitada:

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, seguimiento al proceso de limpieza y desinfección en servicio de alimentos, 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
Realizar plan de mejora contemplando las observaciones de supervisión en cuanto a procesos de limpieza y desinfección de superficies, alimentos, así como, procesos de BPM en alimentos	Octubre 29 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 (menaje, equipos, utensilios, dotación del personal, entre otros), enviar soportes a supervisión de su consecusión	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: 11/09/2024 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



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

1. Tema: Visita de Supervisión 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI Grupo 3 3. Fecha y hora: 22/07/2024 - 10 AM
4. Nombre responsable: Luz Dary Diaz Q. 5. Dependencia responsable: Subdirección para la Discapacidad

Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Alexander Moreno Pinela	CC	80755408	CIAI Gr 3	Coordinador	No aplica	[illegible]	3164466990	
2	Paulina Batista Pérez Estrada	CC	1014247174	CIAI G 3	Técnologo	No aplica	[illegible]	3046194831	
3	Luz Dary Diaz Q.	CC	51999486	SDIS	Apoyo a Supervisión	Contratista	luzd.diaz9904@gmail.com	3103189046	
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									