1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO			
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	CONVENIO 8410-2024		
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	*FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO HUMANO FIPADH*		
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 y 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 1		
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Calle 5 N # 5-45 BARRIO CARRSOZA SUESCA		
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	ciai1suesca@gmail.com		
2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA			
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIO LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	BIBIAN PERILLA		
CARGO	Coordinadora		
No DE CELULAR	3224384695		
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA			
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION – TECNICO	BARBARA ESTHER SANCHEZ GRASS		
No DE CELULAR	3208646692		
CORREO ELECTRONICO	besanchezgrass@gmail.com		
4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	14/11/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 12:00PM	HORA FINAL DE LA VISITA: 6:30 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	70	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	68

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)*

Realización de visita presencial a través del uso de tapabocas, con acompañamiento del coordinador encargado del centro.

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO
Asistencia: 68
Cupo disponible: 1
Hospitalizados: 1
Nataly Olaya se encuentra hospitalizada desde el 16/10/2024, se encontraba en el hospital Simón Bolívar y la trasladaron a la Unidad Médica Hospitalaria Especializada en Salud Fray Bartolomé de las Casas el 17 de octubre de 2024.

Medio Familiar: 0
Cita médica: 0

Actividades desarrolladas y talento humano: Se evidencia el siguiente talento humano de acuerdo al cronograma

NOMBRE	CARGO	NOVEDAD	CANTIDAD
Bibian Perilla Rubiano	Coordinador	Acompañamiento visita de supervisión, actividad de presentación de prendas a los participantes.	1
Nixon Ferney Alvarado Mora	Psicólogo	Actividad de presentación de prendas a los participantes.	1

Mónica Solorsano	Trabajador Social	Se encuentra realizando video llamada, inicio el día martes contrato	1
Zuleima Guerrero	Terapeuta Ocupacional	Inicio el día de ayer	2
Sofia Ballesteros		Elaboración de jabones taller productivo	
Felipe Andrés Hoyos Ordoñez	Educador-a Físico-a	Entrenamiento deportivo	1
Laura Nathaly Hernández	Enfermera/o Profesional	Seguimiento citas médicas, medicamentos, formatos.	1
Cesar Danilo Vargas	Nutricionista	Se encuentra en asistencia técnica de EVS	1
Wilmer Baicue Chate	Tecnóloga-o en Alimentos o gastrónoma- o	Acompañamiento a visita de supervisión y actividades propias de su función	1
Olga Daniela Pineda Guzmán	Tallerista	Elaboración de jabones taller productivo	2
Oswaldo Antonio Analla		Se encuentra en permiso de días no remunerados desde el martes 12 de noviembre.	
Diana cortes	Educadora especial	Actividad de presentación de prendas a los participantes	1
Claudia Soche	Auxiliar de Enfermería	Medicamentos	En turno 6, de los 25 con los que cuenta para la atención
Diana Briceño		Se encuentra en atención con participantes	
Yeimy Cupajita		Se encuentra en atención con participantes	
Angie Figueredo		Se encuentra en atención con participantes	
Liliana Valenzuela		Se encuentra en atención con participantes	
Naida Cuervo		Se encuentra en atención con participantes	
Daniel Lopera	Auxiliar Administrativo	Archivando documentos	1
Jesús Leonardo Numpaque	Técnico Ambiental	Se encuentra en día compensatorio	1
Miryam Yolanda Castillo	Servicios generales	Actividades propias de su función	3
Luz Janeth Acero		Lavandería	
Flor Alicia Pedroza		Actividades propias de su función	
María Susana Huertas	Manipuladora De Alimentos	Actividades propias de su función	5
Sonia Patricia Funeme		Actividades propias de su función ingreso	
Angi Tatiana Aragon		Actividades propias de su función	
Luz Elby Macias Bolaños		Actividades propias de su función	
Nidian Avellaneda		Actividades propias de su función	

Estado de las instalaciones y dotaciones:

Se revisan las habitaciones, se evidencia en orden las 13 habitaciones.

Los baños se encuentran limpios, sin embargo una participante refiere que la ducha no funciono y se debieron bañar con agua fría, además refiere que un solo baño no es suficiente para todas, dado que se demoran en el proceso de higiene mayor hasta que se puedan duchar todas, se informa a la coordinadora quien refiere que le habían reportado la novedad en la mañana, va a realizar el respectivo seguimiento, se informa al apoyo a supervisión de espacios físicos con el fin de realizar el respectivo seguimiento. Aun se observa sin puertas y con cortina en baños.

Se evidencia en estado de limpieza los espacios comunes, enfermería, profesionales, lavandería y archivo.

En taller compartido con el área de comedor se evidencia con las personas con discapacidad en diferentes actividades.

En el cuarto establecido para parejas cuenta con puerta, esta ordenada, sin embargo, no se ha podido hacer uso de ella dado que no se ha retirado la cámara.

Se presenta las prendas a los participantes, correspondientes a la 2da entrega, se realiza acompañamiento a la presentación de mujeres. Actividad que se realiza en el 3er piso del centro.

Minuta del día: Se observa el ciclo menú 14 tiempo de comida almuerzo compuesto por:

						NUMERO DE MUESTRAS				RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	**TAMAÑO DE MUESTRA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA**	**PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO**	**ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO**	**1**	**2**	**3**	**4**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
18 a 59años 11 meses	5	Pechuga a las finas hierbas	Pechuga a las finas hierbas	80	PESO MUESTREADO	88	77	88	83	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	96.3	110	104		
					CALIFICACION	3	1	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Arroz con fideos	Arroz con fideos	60	PESO MUESTREADO	64	61	65	65	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	102	108	108		
					CALIFICACION	3	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Ensalada de lechuga, zanahoria, tomate, cilantro y limón	Ensalada de lechuga, zanahoria, tomate, cilantro y limón	60	PESO MUESTREADO	58	63	63	65	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96.7	105	105	108		
					CALIFICACION	3	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Puré de papa	Puré de papa	60	PESO MUESTREADO	60	63	62	68	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	105	103	113		
					CALIFICACION	3	3	3	1		
18 a 59años 11 meses	5	Sopa de maíz peto	Sopa de maíz peto	250	PESO MUESTREADO	Se encuentra estandarizado con el cucharon.				X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO						
					CALIFICACION						
18 a 59años 11 meses	5	Jugo de Maracuyá	Jugo de Maracuyá	220	PESO MUESTREADO	220	220	200	240	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	100	90.9	109		
					CALIFICACION	3	3	3	3		

Observaciones: Se verifica dieta hipocalórica de acuerdo a lo establecido en la derivación dietaría.

Temperatura:
85.5°C Pechuga a las finas hierbas
91.5°C Arroz con fideos
14.8°C Ensalada de lechuga, zanahoria, tomate, cilantro y limón
57.8°C Puré de papa
82.5°C Sopa de maíz peto
17.3°C Jugo de Maracuyá
Se debe de trabajar en las temperaturas en frio con el fin de garantizar que se encuentren dentro del rango seguro establecido.

Seguimiento a los elementos de Dotación aseo personal:
Se encuentran en el locker de cada participante marcado con su nombre. Los participantes son autónomos con el uso de los elementos de aseo.

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.

Registre la información solicitada:

COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO		**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
		SI	**NO**		
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 no se han presentado requerimientos realizados al asociado desde el componente de alimentación, nutrición y salubridad.	No aplica
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 en desarrollo del convenio de asociación.	No aplica
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		No se observa en el desarrollo de la visita reuniones o manifestaciones de índole política	Se evidencia durante la visita de supervisión que no se realizan reuniones o manifestaciones de índole política cómo se relaciona en la columna de observaciones en la presente obligación.
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		En el desarrollo de la visita se contó con el acompañamiento de la coordinadora y del talento humano acorde a los ítems verificados, los cuales proporcionaron la información solicitada en el momento de la visita	Se evidencia durante la visita de supervisión se facilitó la labor del supervisor cómo se relaciona en la columna de observaciones en la presente obligación.
23	Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del Convenio de asociación celebrado	X		Durante la visita, el asociado entrego toda la información solicitada por parte de supervisión.	Se presenta la información solicitada por parte de supervisión
RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
4	Garantizar que el servicio de transporte se preste en las condiciones descritas en el Anexo Técnico y observar para el servicio de transporte el cumplimiento de la normatividad vigente expedida por el Ministerio de Transporte, Secretaría de Movilidad y demás entidades competentes.	N/A	N/A	No se evidencia en la visita de supervisión dado que fue dentro del tiempo que la ruta no se encentraba en el centro.	Contenido del acta INT G1 14/11/2024
6	Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos	N/A	N/A	No se verifica en la presente visita	No aplica
RELACIONADAS CON LAS PIEZAS COMUNICATIVAS		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS

RELACIONADAS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD		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 en el desarrollo de la visita el cumplimiento de la presente obligación.	Contenido del acta INT G1 14/11/2024
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), 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		Se observa durante la supervisión, a la población bajo cuidado constante. No se observan acciones u omisiones que pongan en riesgo o vulneren los derechos de la población atendida.	Contenido del acta INT G1 14/11/2024
3	Informar de manera inmediata 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		Se infirma por medio de correo electrónico las novedades presentadas.	Contenido del acta INT G1 14/11/2024
RELACIONADAS CON PROGRAMA DE ACCIONES DE CUIDADO A LA SALUD		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
RELACIONADAS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
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		Desde el componente de alimentación, nutrición y salubridad se presentan los formatos en físico durante la visita de supervisión y los que se presentan en medio magnético se encuentran en el drive establecido del componente.	Contenido del acta INT G1 14/11/2024
RELACIONADAS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		

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.	N/A	N/A	La presente visita se realiza entre semana	No aplica.
RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE GESTIÓN AMBIENTAL		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
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		Se evidencian los siguientes formatos en la periodicidad establecida. Formato plan de muestreo porciones servidas Formato evaluación de características organolépticas Formato autorización cambio de preparación Formato reporte de asistencia participantes Formato registro diario suministro de dietas	Servicio de alimentos, área de almacenamiento, documentación, revisión del drive, acompañamiento en tiempos de consumo de alimentos durante la visita.
2	Implementar la minuta de alimentos y la derivación dietaría entregada por la Subdirección para la Discapacidad de la SDIS, desde el primer día de ejecución del convenio, con el fin de garantizar el aporte de energía y nutrientes de la población atendida	X		Se encuentra dando cumplimiento a la minuta entregada por la SDIS. Se evidencia que han regulado los intercambios, realizando la respectiva acción de mejora	Ciclo de menús, muestras de alimentos, verificación entrega de onces, verificación existencia de alimentos de acuerdo a los menús a entregar.
3	Elaborar la derivación de la minuta de alimentos y presentar la propuesta al referente técnico del programa, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes, posterior al inicio de la ejecución del convenio.	X		Se envía derivación dietaria a la referente técnica del componente de alimentación, nutrición y salubridad la cual da aval el 25 de septiembre de 2024 para su implementación.	Contenido del acta INT G1 14/11/2024
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		Acta N° 21/10/2024 Tema: Socialización dietas mes de octubre Asistentes: 9 de Talento humano Acta N°142 31/10/2024 Tema: Capacitación del personal del servicio de alimentos en minuta patrón, ciclo de menús y derivación dietaría Asistentes: 6 manipuladora de alimentos.	Contenido del acta INT G1 14/11/2024
5	Realizar evaluación del estado nutricional e informes conforme lo	X		El día de 13/11/2024 realizo toma de peso y talla.	Matriz de clasificación nutricional en el drive

	establece el Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutrición del presente anexo técnico.			Matriz de clasificación nutricional correspondiente al mes de octubre 2024.	Formatos de seguimiento nutricional en el drive
6	Realizar seguimiento al comportamiento alimentario a través de la supervisión y apoyo de las personas durante los diferentes momentos de alimentación. Es responsabilidad de todo el talento humano del Centro, identificar si se presentan alteraciones o modificaciones en esta conducta.	X		Se realiza acompañamiento al comportamiento alimentario de los participantes durante el consumo de los alimentos en cada tiempo de consumo, por parte del talento humano. Se cuenta con un participante con gastrostomía, por lo cual en su alimentación enteral se le brinda únicamente Nepro Javier Barreto: No esta consumiendo los alimentos, se realizó reporte al nutricionista para su intervención. No consume sopa por lo cual el seco se le brinda una porción mayor.	Se realiza acompañamiento durante el consumo de los alimentos suministrados durante el refrigerio reforzado. Así mismo es una acción que realiza el talento humano en cada tiempo de consumo de alimentos.
7	Desarrollar las actividades establecidas en Subcomponente promoción en Estilos de Vida Saludable: Alimentación, Nutrición y Actividad Física, establecidas en el presente anexo técnico.	X		27/10/2024 Tema: Higiene intestinal Se debe de realizar en el ultimo formato oficiado por parte de la referente técnica.	Contenido del acta INT G1 14/11/2024
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		Realizó compras a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina, mediante el proveedor Cooperativa multiactiva de mercados campesinos Copimerk (frutas y verduras), los cuales se encuentran inscritos dentro de la Base de datos de organizaciones de pequeños productores de la región central de la Secretaría de Desarrollo Económico.	Contenido del acta INT G1 14/11/2024
9	Implementar las acciones necesarias para 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		No se presentaron contingencias que afectaran el abastecimiento de alimentos y su disponibilidad. Empresa Fuminiko SAS 23/05/2024 Lavado de tanque: 2 tanques de plástico aéreos uno de 1000 litros y uno de 2000 litros.	Contenido del acta INT G1 14/11/2024
RELACIONADAS CON EL SUBCOMPONENTE DE SALUBRIDAD		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		

1	Dar cumplimiento a la ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, que las sustituyan o modifiquen, así como el procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la Secretaria Distrital de Integración Social, los respectivos instructivos y formatos y los lineamientos técnicos establecidos por la Secretaria Distrital de Integración Social, así como las especificaciones determinadas en el anexo técnico del componente de salubridad.	X		Se evidencia cumplimiento a la normativa vigente y el procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales, así mismo los instructivos, formatos y los lineamientos técnicos establecidos por la subdirección de nutrición y publicadas en la línea técnica del drive del programa de salubridad.	Verificación de la normativa vigente y descrito en las observaciones de la presente obligación.
2	Cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de etiquetado y rotulado de alimentos y Resolución 719 de 2015.	X		Se evidencia que da cumplimiento al rotulo, se encuentra pendiente por rotular el queso que llego el día de hoy.	Se realiza verificación del rotulado y etiquetado nutricional de los alimentos almacenados.
3	Garantizar durante toda la ejecución del convenio el concepto sanitario favorable del centro, dando cumplimiento al numeral 3.5.2.1. SUBCOMPONENTE CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS.	X		Concepto higiénico sanitario del centro Y Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos 22/05/2024 Se encuentra 100% favorable Para el mes de noviembre se debe de realizar la autoevaluación	Contenido del acta INT G1 14/11/2024
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.	X		En el presente periodo se cuenta con los siguientes conceptos higiénico sanitarios de proveedores, así: Establecimiento Copimerk semanal lunes Concepto higiénico sanitario: 22/08/2024 92.5% Favorable Maxicarnicos semanal martes Concepto higiénico sanitario 26/03/2024 91% favorable Panadería Teo semanal lunes o martes Concepto higiénico sanitario 12/03/2024 100% Favorable Ara S.A. Mensual abarrotes y cada 15 días lácteos Concepto higiénico sanitario 07/12/2023 90% Favorable	Revisión de documentación en físico de los proveedores y descrito en las observaciones de la presente obligación.
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		En el presente periodo se cuenta con los siguientes conceptos higiénico sanitarios de transportes de alimentos, así: Copimerk semanal lunes Concepto higiénico sanitario del vehículo 06/12/2023 97% Favorable Placa: SWP 932 Fernando León Curso Manipulación de alimentos 27/07/2024	Revisión de documentación en físico del transporte de alimentos de los proveedores y descrito en las observaciones de la presente obligación.

				Maxicarnicos semanal martes Concepto higiénico sanitario del vehículo 91.5% 08/05/2024 Favorable Placa: LZM 992 José Otoniel Moreno Curso Manipulación de alimentos: 23/05/2024 Panadería Teo semanal lunes o martes Concepto higiénico sanitario del vehículo 21/06/2024 100% Favorable Placa: UPP 540 Teodoro Rolando Candela Curso Manipulación de alimentos 04/06/2024 Ara S.A. Mensual abarrotes y cada 15 días lácteos Concepto higiénico sanitario del vehículo 22/07/2024 100% Favorable Placa: WCK 306 Jorge Eliecer Contreras Suarez Curso Manipulación de alimentos: 26/02/2024	
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		Se observa con relación a lo evidenciado, se cuentan con productos en calidad, cantidad, se mejoró la oportunidad y logística requerida, la cual es verificada en el área de almacenamiento, contando con los alimentos para garantizar la minuta. Se evidencia que cuentan con insumos de limpieza y desinfección en la cantidad, oportunidad y logística requerida.	Alimentos verificados en área de almacenamiento y los utilizado en el día de la visita para la preparación del menú establecido. Formato verificación transporte de alimentos Formato recepción de alimentos
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 implementó el plan de compras mensual y semanal, dando cumplimiento al mismo se observa que mejoro la entrega de los alimentos solicitados teniendo en cuenta la derivación dietaría y análisis fisicoquímico. El proveedor garantiza los alimentos solicitados, así mismo cumplir con el horario establecido para la entrega.	Contenido del acta INT G1 14/11/2024
8	Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de estos.	X		Se cuenta con menaje completo para el servido de alimentos.	Se evidencia que cuenta con los utensilios y menaje para la prestación del servicio en adecuadas condiciones.
9	El asociado debe elaborar, divulgar y actualizar el plan de saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de	X		Se evidencia la implementación de plan de saneamiento de manera correcta.	Contenido del acta INT G1 14/11/2024

	Saneamiento establecida por la Secretaria Distrital de Integración Social.				
10	Aplicar los controles de calidad necesarios que garanticen alimentos inocuos a los participantes.	X		Se evidencia los siguientes formatos: Formato de control de temperatura de equipos de refrigeración Formato de control de temperatura de equipos de congelación Formato plan de compras consolidado semanal asociados Formato de control de entrada y salida alimentos asociados Formato verificación transporte de alimentos Formato recepción de alimentos Formato control muestra testigo de alimentos Formato preparaciones de alimentos Formato de limpieza, Desinfección y acciones correctivas Formato seguimiento a soluciones desinfectantes Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable Formato registro control de plagas Formato acompañamiento operación del servicio de alimentación mensual Formato de descomide Formato inspección del manejo de elementos en desuso embalajes y empaques Formato inspección presencia de plagas Formato verificación de hermeticidad: Fuminiko SAS 23/05/2024 Desinfestación Lavado de tanque: 2 tanques de plástico aéreos uno de 1000 litros y uno de 2000 litros	Verificación de las áreas de almacenamiento de alimentos, verificación del pre alistamiento de los mismos, verificación de la manipulación de la materia prima. Verificación de la certificación de lavado de tanque y fumigación
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 2674 de 2013.	X		Acta N° 115 18/10/2024 Tema: Alimentos de alto riesgo Asistentes: 9 de TH	Contenido del acta INT G1 14/11/2024
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	N/A	N/A	No se ha presentado brotes en la ejecución del convenio	No aplica

13	Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.	X		El asociado tomó las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos. (24, 48 y 72 horas) correspondientes a la minuta. Se evidencia que están tomando las muestras de las preparaciones establecidas.	Revisión muestras testigo de los alimentos
RELACIONADAS 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		Para la presente visita se verifico que cuentan con la adquisición de los elementos de la sabana pendientes Los cuales son: -47 cuchillos en acero inoxidable	Contenido del acta INT G1 14/11/2024

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

COMPONENTES ESTRUCTURA DE COSTOS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
COSTOS FIJOS				
Talento Humano	X		Se cuenta con el talento humano contratado	Relación talento humano Convenio 8410-2024 G1
Aseo Institucional	X		Durante la visita se valida que se cuenta con los elementos de aseo institucional	Contenido del acta INT G1 14/11/2024
Desgaste y uso de los bienes muebles No Consumibles	X		Se cuenta con los bienes muebles disponibles para la prestación del servicio.	Contenido del acta INT G1 14/11/2024
Bienes consumibles	X		Se observan los elementos descritos en sabana de costos.	Contenido del acta INT G1 14/11/2024
Vigilancia	X		El asociado cuenta con el servicio contratado con la empresa de Vigilancia y seguridad privada WATSONN SEGURIDAD AD LTDA	Contenido del acta INT G1 14/11/2024
Medios Tecnológicos	X		El asociado cuenta con los medios tecnológicos solicitados según anexo técnico, se encuentran instalando el monitor de las cámaras	Contenido del acta INT G1 14/11/2024
Espacio Físico Funcional (Instalaciones)	X		Se verifica en visita las instalaciones del centro aprobadas por plantas físicas.	Contenido del acta INT G1 14/11/2024
COSTOS VARIABLES				
Alimentos	X		Se verifica que el asociado cuenta con el suministro y reserva de alimentos necesarios para todos los participantes.	Contenido del acta INT G1 14/11/2024
Elementos de Aseo Personal	X		Cada participante cuenta con su kit de aseo debidamente marcado y en cantidades requeridas según su necesidad.	Contenido del acta INT G1 14/11/2024
COSTOS POR REALIZACIÓN				

Transporte	X		El asociado dispone de transporte descritas en el anexo técnico. Y cuenta con contrato de prestación de servicios con la empresa TRANSPORTES COTRANSLOMA S.A.S	Contenido del acta INT G1 14/11/2024
Reparaciones de Infraestructura	N/A	N/A	No aplica para el periodo puesto que las remodelaciones realizadas fueron las establecidas para inicio de convenio y verificadas desde plantas físicas.	Contenido del acta INT G1 14/11/2024
Servicios Públicos	X		El centro cuenta con todos los servicios públicos.	Se verifica que cuente con los mismos en el momento de la visita.
Piezas comunicativas	N/A	N/A	No se revisa en la presente visita	No aplica
Aseo Institucional Única Entrega	X		Se observa los elementos de aseo institucional	Área de almacenamiento
Bienes consumibles Única Entrega	X		El centro cuenta con los elementos descritos en la sabana de elementos, sin embargo, aún se encuentran pendientes la adquisición de varios elementos.	Contenido del acta INT G1 14/11/2024
Gestión Ambiental, contrato Respel y PEC Única Entrega	X		Se observan los elementos descritos en sabana de costos. El asociado realizó contrato RESPEL con la empresa Descont.	Contenido del acta INT G1 14/11/2024 Información brindada por la coordinadora

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA	
OBSERVACIONES	
6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Garantizar los elementos pendientes por sabana	22/11/2024
Cambiar el formato de la actividad de EVS de acuerdo al formato enviado por referente técnica	22/11/2024
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA 21/10/2024 SI ❑ NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se evidencia las siguientes acciones de mejora: Realizar los intercambios establecidos por anexo, si se requiere se debe enviar correo a referente técnica de alimentación y nutrición. Garantizar que el operador compre al operador absolutamente todo lo que se solicita, en dado caso de no conseguirse informar por que se remplaza, dando cumplimiento a los intercambios establecidos por anexo. Dar cumplimiento a la toma de las muestras testigo establecidas. Contar con un adecuado canal de comunicación en todo el equipo del servicio de alimentos Garantizar los elementos pendientes por sabana.

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	**1.** BIBIAN PERILLA
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. (VER PLANILLA DE ASISTENCIA)
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	6. COORDINADORA
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	**1. BARBARA ESTHER SANCHEZ GRASS**
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	**1.** (VER PLANILLA DE ASISTENCIA)

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL	Código: FOR-C)-023
	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Versión: 2
		Fecha: Memo 20240186B3 - 12/07/2024
		Página: 1 de 1

Tema: Visita de Supervisión 2. Lugar o Localidad o Sede: Centro Integrante Abrazos Grupo 2 3. Fecha y hora: 14/11/2024 12:00pm

Nombre responsable: Barbara Esther Sanchez Gross 5. Dependencia responsable: Subdirección para la discapacidad

m	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						
	Wilmer Bonilla Chole	CC	1067081169	CIAI G1	Tecnologo Alimentos	NO aplica	wilmerbonilla@gmail.com	3216955570	
	Barbara Sanchez Gross	CC	52949280	SDIS	Apoyo Supervisión	Contratista	barbarasanchezgross@gmail.com	3208646692	
	Elbran Perilla	CC	52903972	CIAI G1	Coordinador	No Aplica	elbranperilla@gmail.com	3124042934	
0									
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
0									

autoriza de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable de tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entendido que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación. Mediante este registro, Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención o a lo anterior, autoro expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectan mediante este registro, Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención o a la adanía"

a actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.