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	20/08/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 11:30 am	HORA FINAL DE LA VISITA: 5:00 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	70	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	57

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: 58
Cupo disponible: 1
Hospitalizados: 0
Medio Familiar: 1 Yolima Ovalle Salazar desde el 09/08/2024
Salida extramural: 11 participantes que se encuentran en inclusión educativa con el Colegio Integrado de Fontibon
Yeisson Rafael Soler Rojas
Ricardo Andrey Torres Sanchez
Cristian Mahecha Triana
Carlos Alberto Taborda Gutierrez
Johnotan David Urrea Velasco
Hamer Aldemar Wilches Zambrano
Jose Ignacio Alvarez Castillo
Maria del Carmen Mendoza Corredor
Marlen Llevano Rodriguez
Rosario Pinzón Navarrete
Idihirt Manzano Davila

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	1
Nixon Ferney Alvarado Mora	Psicólogo	Compensatorio	1
Luz Helena Urrea Jiménez	Trabajador Social	Realizando llamadas con referentes familiares y participantes	1
Marcela Figueroa	Terapeuta Ocupacional	Realizando articulación laboral	2
Sofia Ballesteros		Realizando articulación laboral	
Felipe Andrés Hoyos Ordoñez	Educador-a Físico-a	Entrenamiento deportivo grupo 2	1
Laura Nathaly Hernández	Enfermera/o Profesional	No asiste se reporta enferma	1
Cesar Danilo Vargas	Nutricionista	Acompañamiento a visita de supervisión	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 manillas con grupo 1	2
Oswaldo Antonio Analla		Elaboración de dibujos con grupo 5	
Yenny Rocío Rodríguez Cortes	Auxiliar de Enfermería	Apoyo grupo	En turno 6, pendiente una vacante por contratar de los 25 con los que debe contar
Adriana María Beltrán Jiménez		Apoyo grupo 4	
Yeimmy Paola Corchuelo Prieto		Acompañamiento a los participantes que se encuentran en Bogotá en el colegio integrado de Fontibón	
Laudice Feo		Medicamentos	
Lady Johana Cuoajita Lara		Apoyo grupo 1	
Niyireth Paola Hernandez		Apoyo grupo 5	
Daniel Lopera	Auxiliar Administrativo	Organización de cajas	1
Jesús Leonardo	Técnico Ambiental	Elaboración plan de emergencias y contingencia	1
Miryam Yolanda Castillo	Servicios generales	Actividades propias de su función	3
Luz Janeth Acero		Lavanderia	
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	
Angi Tatiana Aragon		Actividades propias de su función	
Luz Elby Macias Bolaños		Actividades propias de su función	
Pendiente vacante			

Estado de las instalaciones y dotaciones:

Se revisan las habitaciones, se evidencia en orden, las numero 3, 7, 8 y 13 se evidencian camas con menos de 1 metro de distancia entre una y otra.

Los baños se encuentran en estado de limpieza al igual que los espacios de taller compartido con el área de comedor, los espacios comunes, enfermería, profesionales, lavandería y archivo.

El servicio de alimentos se evidencia las áreas separadas de área caliente, área fría, pre alistamiento, área de almacenamiento de Fruver y abarrotes y un espacio donde se encuentra los equipos de refrigeración y congelación.

Minuta del día: Se observa el ciclo menú 20 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**	**5**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
18 a 59años 11 meses	5	Tilapia en Salsa criolla	Tilapia en Salsa criolla	80	PESO MUESTREADO	89	95	79	84	101		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	111	119	98.8	105	126		
					CALIFICACION	1	1	3	3	1		
18 a 59años 11 meses	5	Arroz con frijol cabecita negra	Arroz con frijol cabecita negra	120	PESO MUESTREADO	125	127	133	120	124	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	106	111	100	103		
					CALIFICACION	3	3	1	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Ensalada de aguacate, lechuga, pepino cohombro, tomate, cilantro y limón	Ensalada de aguacate, lechuga, pepino cohombro, tomate, cilantro y limón	60	PESO MUESTREADO	63	58	64	61	59	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	96.7	107	102	98.3		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Yuca dorada	Yuca dorada	60	PESO MUESTREADO	66	58	64	61	59	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	110	96.7	107	102	98.3		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Sopa de verduras	Sopa de verduras	250	PESO MUESTREADO	246	243	269	231	242	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98.4	97.2	108	92.4	96.8		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Jugo de mora	Jugo de mora	220	PESO MUESTREADO	El vaso da la capacidad de 220 ml sirviendo al borde del vaso						
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO							
					CALIFICACION							

Observaciones: Se realiza verificación a una dieta normal
Se toma la temperatura:
83°C Tilapia en Salsa criolla
70°C Arroz con frijol cabecita negra
19.7°C Ensalada de aguacate, lechuga, pepino cohombro, tomate, cilantro y limón
67°C Yuca dorada
58.2°C Sopa de verduras
19.7°C Jugo de mora
Se evidencia que la ensalada, sopa y jugo se encuentra dentro de la zona de riesgo.

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	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 20/08/2024
6	Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos	X		Se evidencian las 16 cámaras funcionando y adicionalmente cuenta con 16 cámaras más.	Verificación del monitor el cual se encuentra en la oficina de coordinación
RELACIONADAS CON LAS PIEZAS COMUNICATIVAS		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		

RELACIONADAS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
1	Dar cumplimiento a las especificaciones técnicas descritas en el anexo técnico, estudios previos, la propuesta, el convenio de asociación, procedimientos misionales e instructivos, para desarrollar 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 20/08/2024
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 20/08/2024
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 20/08/2024
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 20/08/2024
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.				
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		Alimentación y nutrición: Se implementa minuta entregada por la SDIS, sin embargo, la derivación no ha sido enviada, el correo entregado el archivo no correspondía a la derivación. Vigilancia: El día de hoy tomo el peso y talla a 49 participantes. EVS: Se encuentra dentro de los tiempos para entregar el plan de estilos de vida saludable. Se evidencian los siguientes formatos en la periodicidad establecida. Formato plan de muestreo porciones servidas Formato evaluación de características organolépticas Formato reporte de asistencia participantes Formato autorización cambio de preparación Formato registro diario suministro de dietas Formato asistencia diario de preparación de dietas Protocolo limpieza bolsa de manipulación enteral.	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	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	Para el suministro de las derivaciones a las personas con discapacidad que así lo requieran, el asociado debe realizar derivación de la minuta de alimentos y presentar la propuesta a la referente técnica del programa	Contenido del acta INT G1 20/08/2024

				a los diez (10) días hábiles posterior a la firma del acta de inicio, en el "formato derivación minuta de alimentos" y sustentado con el manual de dietas terapéuticas brindado por la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL. Dado lo anterior el centro envía correo sin el documento adjunto el 17 de agosto estando fuera de los tiempos para la presentación. El 20 de agosto envía el adjunto. En la asistencia técnica realizada en horas de la mañana la referente técnica aclara que "el ciclo suministrado debe ser operado en tanto no se surtan sus modificaciones, y si se cuenta con algún cambio de base para la ejecución de todo el ciclo este debe justificarse y enviarse a la referente técnica para su aval. La derivación dietaría se elaborará acorde a la necesidad de la población atendida teniendo en cuenta lo descrito en el manual de dietas. El Nutricionista hace la consulta frente al rechazo de algunos alimentos por gusto de los participantes que ingresan trasladados de otro servicio, a lo cual se aclara que las modificaciones realizadas deben tener un sustento médico, ya que, si a cada participante se le realiza la derivación dietaría por gustos especificados se tendrían 70 preparaciones diferentes. Se sugiere realizar intervenciones individuales con los participantes y dejar por escrito las estrategias implementadas para cada caso". El día de hoy se realizaron ajustes al menú del tiempo de comida del almuerzo enviado a los participantes que se encuentran en Bogotá en clase en el colegio integrado de Fontibón todo el día, se recuerda que se debe de enviar la propuesta de ajustes a la referente técnica para su respectiva aprobación.	
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	N/A	N/A	Como el peso y talla se realizó el día de hoy, debe de evaluar los resultados junto con los demás parámetros para poder realizar la respectiva capacitación.	No aplica

	técnicos para la preparación de las derivaciones establecidas en el formato derivación minuta de alimentos. Esta actividad deberá realizarse 1 vez al mes.			Se recuerda que la referente técnica a indicado que este proceso de toma de peso y talla debe realizarse a principio de mes, con el fin de realizar los ajustes que den a lugar y realizar la respectiva capacitación.	
5	Realizar evaluación del estado nutricional e informes conforme lo establece el Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutrición del presente anexo técnico.	X		El día de hoy realiza la toma de peso y talla.	Matriz de clasificación nutricional en el drive 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	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.	N/A	N/A	El asociado deberá entregar el plan de promoción en estilos de vida saludable, a los 30 (treinta) días calendario posterior a la firma del acta de inicio del convenio. Dado lo anterior se encuentra dentro de los tiempos establecidos.	Contenido del acta INT G1 20/08/2024
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 20/08/2024
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	Contenido del acta INT G1 20/08/2024

				Lavado de tanque: 2 tanques de plástico aéreos uno de 1000 litros y uno de 2000 litros.	
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. Se recibe línea técnica por parte del referente de salubridad el día viernes 2 de agosto de 2024.	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		Cuenta con el etiquetado y rotulado de los productos alimenticios, desde el fabricante de acuerdo con lo establecido en la resolución 5109 de 2005.	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	Contenido del acta INT G1 20/08/2024
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: 10/08/2023 93.5% Favorable Realizan solicitud de visita de IVC a la Subred Integrada de Servicios de Salud Sur Occidente ESE el 06/08/2024 N° SSO-2024-422-016276-2 Maxicarnicos semanal martes Concepto higiénico sanitario: 01/09/2023 82.5% favorable con requerimiento 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 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 24/09/2023 100% Favorable Placa: UPP 540 Teodoro Rolando Candela Curso Manipulación de alimentos 26/07/2023 Ara S.A. Mensual abarrotes y cada 15 días lácteos Concepto higiénico sanitario del vehículo 17/11/2023 100% Favorable Placa: WCK 306 Jorge Eliecer Contreras Suarez Curso Manipulación de alimentos: 14/11/2023	Revisión de documentación en físico del transporte de alimentos de los proveedores y descrito en las observaciones de la presente obligación.
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, oportunidad y logística requerida, la cual es verificada en el área de almacenamiento. Se evidencia que cuentan con insumos de limpieza y desinfección en la cantidad, oportunidad y logística requerida para el adecuado funcionamiento del servicio de alimentos.	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	X		Se implementó el plan de compras mensual y semanal garantizando el abastecimiento de alimentos teniendo en cuenta la derivación dietaría y análisis fisicoquímico	Contenido del acta INT G1 20/08/2024

	los alimentos mínimos de una semana acorde al ciclo de menús establecido.				
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. Los elementos faltantes por sabana de elementos se reportan en la obligación correspondiente.	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 Saneamiento establecida por la Secretaria Distrital de Integración Social.	N/A	N/A	El plan de saneamiento debe ser cargado en drive definido por la SDIS para este fin, a los quince (15) días calendario después de iniciada la ejecución del convenio. Dado lo anterior se envía dentro de los tiempos. El asociado a través del profesional nutricionista dietista, de manera conjunta con el jefe de Enfermería debe realizar una estrategia IEC, en el marco del Plan de Saneamiento con la totalidad del talento humano, la cual debe desarrollar de manera lúdica los aspectos más relevantes por cada uno de los Programas, dicha capacitación debe ser implementada durante los primeros treinta (30) días a partir de la firma del convenio. Esta debe contemplar medidas higiénico-sanitarias para prevenir las infecciones por contagio. En ese orden de ideas, se debe garantizar que el centro de atención, en todas sus áreas (dormitorios, camas, colchonetas, implementos utilizados para las actividades y atención etc.) se encuentren en adecuadas condiciones higiénico sanitarias, conforme a las políticas establecidas por la Secretaría Distrital de Integración Social y la normatividad sanitaria vigente. Con el fin de garantizar la continuidad en el proceso de capacitación, el tecnólogo de alimentos, de manera articulada con el tecnólogo ambiental deberán capacitar y evaluar el Plan de Saneamiento con la totalidad del talento humano de la unidad operativa cada tres (3) meses, contados a partir de la aprobación del documento. Por tanto, esta capacitación debe de realizarse dentro del mes de agosto de 2024.	Contenido del acta INT G1 20/08/2024

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 inspección del manejo de elementos en desuso embalajes y empaques Formato inspección presencia de plagas Formato verificación de hermeticidad: Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable Formato registro control de plagas Formato acompañamiento operación del servicio de alimentación mensual Formato acompañamiento operación del servicio de alimentación semanal Fuminiko SAS 23/05/2024 Des infestación 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		El asociado debe tener un plan de capacitación *continuo y permanente* para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe contener por lo menos diez (10) horas anuales, sobre educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. También deben estar capacitados para realizar las tareas asignadas o desempeñen, para que puedan adoptar las	Contenido del acta INT G1 20/08/2024

				precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Todo el personal manipulador de alimentos debe asistir a una charla de inducción sobre la operación del servicio de alimentación, de una (1) hora, a cargo de la nutricionista y el tecnólogo de alimentos, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del acta de inicio del convenio, la cual no está comprendida dentro de las diez (10) horas del plan de capacitación Dado lo anterior se cumple con el tiempo establecido para dicha actividad. Acta N° 09 01/08/2024 Tema: Inducción personal manipulador de alimentos Asistentes: 4 manipuladores de alimentos y 1 tecnólogo de alimentos.	
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 y mantuvo 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 del día.	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		Al revisar la sabana de elementos de: Área de alistamiento del personal Área de Nutrición y Salubridad Elementos mínimos para el servicio de alimentos Elementos mínimos para vigilancia nutricional Se evidencia que se encuentra pendiente: -Plancha antiadherente - Cuchara porcionadora de 2 onzas 2 unidades	Contenido del acta INT G1 20/08/2024

				-47 cuchillos en acero inoxidable - Se debe revisar con el referente técnico y apoyo a la supervisión administrativa y financiera las sillas de brazos una para cada participante, dado que el espacio físico se comparte con taller. En la presente visita no se revisan los siguientes elementos, los cuales serán verificados en posteriores visitas de supervisión: -Área elementos de dotación mínima para el personal manipulador de alimentos. -Área para plan de saneamiento.	

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, pendiente 1 auxiliar de enfermería y un manipulador de alimentos	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 20/08/2024
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 20/08/2024
Bienes consumibles	X		Se observan los elementos descritos en sabana de costos.	Contenido del acta INT G1 20/08/2024
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 20/08/2024
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 20/08/2024
Espacio Físico Funcional (Instalaciones)	X		Se verifica en visita las instalaciones del centro aprobadas por plantas físicas.	Contenido del acta INT G1 20/08/2024
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 20/08/2024
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 20/08/2024
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 20/08/2024
Reparaciones de Infraestructura	N/A	N/A	No aplica para el periodo puesto que las remodelaciones realizadas fueron las establecidas	Contenido del acta INT G1 20/08/2024

			para inicio de convenio y verificadas desde plantas físicas.	
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 20/08/2024
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 20/08/2024 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
Enviar a la referente técnica la derivación dietaría de acuerdo a lo establecido en la asistencia técnica	De acuerdo al tiempo establecido por referente técnica
Cargar en el drive de evidenciables el cronograma con las observaciones realizadas del Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad.	Inmediato
Informar los ajustes al menú en las salidas a los participantes a la referente técnica para aval	Permanente
Solicitar la actualización del Curso Manipulación de alimentos de Teodoro Rolando Candela el cual se venció el 26/07/2023	Inmediato.
Adquirir los elementos pendiente por sabana.	30/08/2024
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA No aplica SI ❑ NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA:

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)

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita de Supervisión 2. Lugar o Localidad o Sede Centro Integrado Atenas Interna grupo 1. 3. Fecha y hora: 20/08/2024 11:30an. - 5:00pm

4. Nombre responsable: Bárbara Sanchez 5. Dependencia responsable: Subdirección Discapacidad

6. 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	Bibian Perilla	CC	52909970	CIAIG1	Coordinadora	No Aplica	CIAI2secretaria@gmail.	3124043734	
2	Cesar Paulo Vargas Montero	CC	1033771977	CIAIG1	Nutricionista	No aplica	educacion.nutricion	3123814037	
3	Wilmer Bencur	CC	1069081169	CIAIG1	Ley Alimentos	No aplica	Wilmertio98@gmail.com	3016195570	
4	Bárbara Sanchez	CC	52919280	SDIS.	Apoyo a supervisión	Contratista	barbarasanchezsanchez@gmail.com	3208646692	
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento 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 del 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. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido pueda generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán 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 a la ciudadanía"

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