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	21/10/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 2:30PM	HORA FINAL DE LA VISITA: 5:45 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	70	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	62

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: 62
Cupo disponible: 1
Hospitalizados: 2
Nataly Olaya se encuentra hospitalizada desde el 16/10/2024, se encontraba en el hospital Simón Bolívar y la trasladaron a la fraid el 17 de octubre de 2024.

Pilar Bernal se encuentra hospitalizada en el Hospital de Suesca desde el 18/10/2024, por infección urinaria.

Medio Familiar: 2
Yeison Soler: 08/10/2024
Sandra Garzón: 12/10/2024

Cita médica: 2
Jackelin Pulgarín: Mamografía en el Hospital Simón Bolívar
Socorro Flórez: Medicina General IPS Colsubsidio.

Urgencias: 1: Ebrath Trespalacios, por tapar un balón le empezó a sangrar el dedo meñique de la mano izquierda, lo llevaron por urgencias al hospital de Suesca y le realizaron sutura, 3 puntos, ingreso hacia las 3:45pm al centro.

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	Actividad grupal interacción social por medio de juegos lúdicos.	1
Gabriela Alaguna	Trabajador Social	No asistió el día de hoy, el día viernes asistió a la validación de condiciones y no ha hablado con la coordinadora.	1
Marcela Figueroa	Terapeuta Ocupacional	Realizando la relación de los formatos del Kit de aseo y perfiles ocupacionales del mes	2
Sofia Ballesteros		Diligenciando estudios de caso	
Felipe Andrés Hoyos Ordoñez	Educador-a Físico-a	Entrenamiento deportico de futbol sala	1
Laura Nathaly Hernández	Enfermera/o Profesional	No se encuentra el día de hoy, se reportó enferma.	1
Cesar Danilo Vargas	Nutricionista	Acompañamiento a visita de supervisión y actividades propias de su función	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	Trabajo manual de terminación de portalápices y imanes para la feria.	2
Oswaldo Antonio Analla		Ensamble musical y sensibilización	
Adriana Beltrán	Auxiliar de Enfermería	Medicamentos	En turno 6, pendiente una vacante por contratar de los 25 con los que debe contar
Yenny Roció Rodríguez		Atención con participantes	
Enaida Cuervo		Atención con participantes	
Sandra Lara		Se encuentra en acompañamiento en el hospital de Suesca a participante hospitalizada.	
Niyired Hernández		Atención con participantes	
Gladys Delgado		Acompañamiento de citas medicas	
Riky Gómez		Auxiliar administrativo	
Daniel Lopera	Auxiliar Administrativo	Archivando documentos	1
Jesús Leonardo	Técnico Ambiental	Articulación intersectorial para la jornada de conservación sector las rocas de Suesca la cual se va a realizar el día de mañana.	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 pendiente por realizar aseo. 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.

Se contó con hallazgos frente a falencias en la implementación de la minuta patrón, así mismo con las muestras de alimentos, en cuanto a la implementación del plan de saneamiento básico y buenas prácticas de manufactura han mejorado.

Minuta del día: Se observa el ciclo menú 21 tiempo de comida onces 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	Fruta picada con queso	Fruta picada con queso	140	PESO MUESTREADO	143	146	146	136	149	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	104	104	97.1	106		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Galleta de avena	Galleta saltín	15	PESO MUESTREADO	Entregan 2 unidades					X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO							
					CALIFICACION							
Observaciones: Se tomo gramaje en una dieta hipocalórica, se indica que se debe de garantizar los 100g de fruta y los 40g de queso, por lo cual se debe de servir la fruta y encima el queso y no revolver todo.												

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	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

	responsabilidad individual del causante directo.				
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 21/10/2024
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		
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 evidencia que han mejorado en la implementación del plan de saneamiento básico y buenas prácticas de manufactura.	Contenido del acta INT G1 21/10/2024
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	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 21/10/2024

	grupos étnicos – raciales y/o a la población víctima del conflicto armado) y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral o que ponga en riesgo o vulnere sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación				
3	Informar de manera inmediata 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 21/10/2024
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 21/10/2024
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	X		Se evidencian los siguientes formatos en la periodicidad establecida. Formato plan de muestreo porciones servidas Formato evaluación de características organolépticas	Servicio de alimentos, área de almacenamiento, documentación, revisión del drive, acompañamiento en tiempos de consumo de alimentos durante la visita.

	asociados a estos. Documentos que se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión – SIG			Formato reporte de asistencia participantes Formato autorización cambio de preparación Formato registro diario suministro de dietas Formato asistencia diario de preparación de dietas, no sé a diligenciado por lo cual se debe de realizar en la periodicidad establecida.	
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 evidencia que no da cumplimiento a la minuta establecida, realiza más de los intercambios establecidos por anexo técnico. Menú 19: no se brindó flan y pudín, a cambio de ello jugo de mango Menú 20: No se agregó ajonjolí al arroz porque no llego en el pedido. Menú 21: No llego el maíz para la verdura de la cena por lo cual lo intercambio por zanahoria.	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 aprueba la derivación dietaría el 25 de septiembre de 2024.	Contenido del acta INT G1 21/10/2024
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°48 03/09/2024 Tema: Socialización listado de dietas Asistentes: 14 asistentes de TH Acta N°76 24/09/2024 Tema: Inspección al servicio de alimentos Asistentes: Pendiente listado de asistencia con manipuladoras de alimentos. Acta 93 30/09/2024 Tema: Capacitación al servicio en alimentos en derivación de minuta Asistencia: Pendiente listado de asistencia con manipuladoras de alimentos. El día de hoy realiza capacitación en derivación dietaría a auxiliar de enfermería y profesionales y manipuladores, se informa al nutricionista de realizar un ajuste razonable, para la participante Ingrid Pereira que cuenta con el patrón mano boca, pero no mire la	Contenido del acta INT G1 21/10/2024

				cantidad a servir, por lo cual se pasa a cuchara postrera.	
5	Realizar evaluación del estado nutricional e informes conforme lo establece el Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutrición del presente anexo técnico.	X		Se realizo la acción correctiva del informe trimestral en el mes de septiembre. Se entrega el informe de los 120 días de los participantes para el ingreso a historia social. Se encuentra pendiente informe del participante Yeison Soler dado que se encuentra en medio familiar. Acta N°84 25/09/2024 Toma de peso y talla a participantes Asistentes: 8 participantes.	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 Yolima Ovalle: Resistencia al consumo de verduras	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		Se encuentra proyectado para 24 de octubre, tema higiene intestinal. En cuanto al plan de intervención se ha evidenciado adelantos de video recorrido gastronómico	Contenido del acta INT G1 21/10/2024
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	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 21/10/2024

	productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.				
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 21/10/2024
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 observo que se corrigieron las falencias en la implementación del plan de saneamiento básico y buenas prácticas de manufactura, como se describe en la parte superior del acta.	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 los alimentos que llegaron el día viernes.	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 21/10/2024
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	Revisión de documentación en físico de los proveedores y descrito en las observaciones de la presente obligación.

				Concepto higiénico sanitario 07/12/2023 90% Favorable	
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 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 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, sin embargo, no se evidencia la oportunidad y logística requerida, la cual es verificada en el área de almacenamiento, debió a que no se contó con varios alimentos para garantizar la minuta. Se evidencia que cuentan con insumos de limpieza y desinfección en la cantidad, oportunidad y logística requerida, sin embargo, se evidenció jabón de aroma en el servicio, posterior a	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

				la observación ingresan el jabón inoloro.	
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, sin embargo, no se garantiza el abastecimiento de alimentos teniendo en cuenta la derivación dietaría y análisis fisicoquímico, dado que no llego ciertos alimentos en solicitados en el mismo. Se revisa el formato de entradas y salidas, junto con el plan de compras, se evidencia que se solicitó el ajonjolí, la fécula de maíz y el maíz y no llegaron en el pedido, adicionalmente se entrego sobre la hora de salida del talento humano del servicio de alimentos, por lo cual no se verifico la entrega contra remisión y no se evidencio los faltantes del alimento. El proveedor debe de garantizar los alimentos solicitados, así mismo cumplir con el horario establecido para la entrega.	Contenido del acta INT G1 21/10/2024
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. 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.	X		Se evidencia que han mejorado en la implementación de plan de saneamiento.	Contenido del acta INT G1 21/10/2024
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	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

				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 No se evidencian los siguientes formatos: 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	
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°77 24/09/2024 Tema: Plan de mejora servicio de alimentos Asistentes: Coordinadora, nutricionista y tecnólogo de alimentos Acta N°112 11/10/2024 Tema: Contaminación cruzada, carga bacteriana y lavado de manos. Asistentes: 8 de TH Acta N° Pendiente dado que el administrativo se encontraba con incapacidad 18/10/2024 Tema: Alimentos de alto riesgo Asistentes: 9 de TH	Contenido del acta INT G1 21/10/2024
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 no 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 del día de varios alimentos en el fin de semana: Menú 19: No se tomó muestra del flan y el pudin.	Revisión muestras testigo de los alimentos

				Menú 20: Jugo de mora de la cena No alcanzo fruta y se intercambió de jugo de maracuyá no se tienen autorización de intercambio Menú 21: No se tomó yogur con cereal del refrigerio de la mañana	
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 aún no cuentan con la adquisición de los elementos de la sabana pendientes Los cuales son: - Cuchara porcionadora de 2 onzas 2 unidades -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. Se evidencia que solo se cuenta con el siguiente elemento - Plancha antiadherente	Contenido del acta INT G1 21/10/2024

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, pendiente 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 21/10/2024
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 21/10/2024
Bienes consumibles	X		Se observan los elementos descritos en sabana de costos.	Contenido del acta INT G1 21/10/2024
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 21/10/2024
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 21/10/2024
Espacio Físico Funcional (Instalaciones)	X		Se verifica en visita las instalaciones del centro aprobadas por plantas físicas.	Contenido del acta INT G1 21/10/2024
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 21/10/2024

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 21/10/2024
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 21/10/2024
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 21/10/2024
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 21/10/2024
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 21/10/2024 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
Realizar los intercambios establecidos por anexo, si se requiere se debe enviar correo a referente técnica de alimentación y nutrición.	Permanente
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.	Permanente
Dar cumplimiento a la toma de las muestras testigo establecidas.	Permanente
Contar con un adecuado canal de comunicación en todo el equipo del servicio de alimentos	Permanente
Garantizar los elementos pendientes por sabana.	31/10/2024
No sé a diligenciado el Formato asistencia diario de preparación de dietas, por lo cual se debe de realizar en la periodicidad establecida.	Diario

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA 23/09/2024 SI ❑ NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se evidencia las siguientes acciones de mejora: Verificar los pesos y tallas de los participantes en los cuales se refiere que mantuvieron un peso estable y verificar en historia social último seguimiento realizado Informar los ajustes al menú en las salidas a los participantes a la referente técnica para la respectiva revisión Enviar plan de mejora frente a los hallazgos evidenciados en el servicio de alimentos de acuerdo a las orientaciones por referente técnico. Verificar el televisor que se encuentra en el comedor el cual los participantes reportan dañado Revisar la gotera que se presenta en el techo del comedor.

	No se evidencia el envió de: Enviar registro fotográfico de los elementos de la sabana que se encuentran pendiente

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 Integrante Atoyá Interno Grupo 1
3. Fecha y hora: 21/10/2024 2:30pm - 5:45 pm.
4. Nombre responsable: Bárbara Esther Sánchez Gross
5. Dependencia responsable: Subdirección de 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	Bárbara Esther Sánchez Gross	CC	52919230	SDIS	Apoyo a la supervisión	Contratista	besanchezgross@gmail.com	3208646672	
2	Wilmer Brieva Uribe	CC	1062081169	CIAI 61	Teg Alimentos	No Aplica	wilmeruribe@gmail.com	3216195570	
3	Biviana Perilla	CC	52908970	CIAI 61	Coordinadora	No Aplica	ciai61@sdis.gov.co	3124043934	
4	Cesar David Vargas M.	CC	1033777977	CIAI 61	Nutricionista	No aplica	cdvargasm@unal.edu.co	3123874037	
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 puede 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 pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.