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	23/09/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 6:55 am	HORA FINAL DE LA VISITA: 12:15 M
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	70	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	61

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: 61
Cupo disponible: 1
Hospitalizados: 2
Jonathan Rodríguez se encuentra hospitalizo en el Simón Bolívar desde el 20/09/2024 se encuentra con la auxiliar Carolina Bernal
Nataly Olaya se encuentra hospitalizada en el USM Olaya desde el 08/09/2024

Medio Familiar: 0
Salida extramural: 0

A las 5:58am a Bogotá a citas médicas
Salió la auxiliar Yenny Jiménez
Jhonathan Ospina
Fabio Mira
Andrés Varela
Javier Barreto
Pedro Abril

José Álvarez

Se sale al parque con 48 participantes a realizar actívate - muévete

Presentan deposiciones liquidas: Adriana Niño y Ingrid Pereira.

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	Grupo 2: Juego de roles, enfocado en relaciones interpersonales.	1
Luz Helena Urrea Jiménez	Trabajador Social	Grupo 4: Pacto de convivencia	1
Marcela Figueroa	Terapeuta Ocupacional	Administrativo – finalizando diligenciamiento de cuali-cuanti	2
Sofia Ballesteros		Se reporto enferma	
Felipe Andrés Hoyos Ordoñez	Educador-a Físico-a	Actívate – muévete	1
Laura Nathaly Hernández	Enfermera/o Profesional	Se encuentra con un inconveniente personal, sin embargo, se debe de desplazar al hospital Simón Bolívar a realizar seguimiento al posible egreso de Jonathan Rodríguez	1
Cesar Danilo Vargas	Nutricionista	Acompañamiento a visita de supervisión	1
Wilmer Baicue Chate	Tecnóloga-o en Alimentos o gastrónoma- o	Se encuentra hospitalizado desde la noche del 22 de septiembre por parasitosis.	1
Olga Daniela Pineda Guzmán	Tallerista	Trabajo con arcilla las rocas de Suesca	2
Oswaldo Antonio Analla		Grupo Musical	
Adriana Beltrán	Auxiliar de Enfermería	Medicamentos	En turno 6, pendiente una vacante por contratar de los 25 con los que debe contar
Yeimy Cupajita		Grupo 4	
Diana Briceño		Hospital Simón Bolívar	
Yenny Jiménez		Acompañamiento de citas medicas	
Yenny Roció Rodríguez		Grupo 2 y 3	
Enaida Cuervo		Acompañamiento de citas medicas	
Paola Corchuelo		Entregaron turno a las 7:00am se encontró en turno de noche, realizaron higiene mayor.	
Claudia Soche		Entregaron turno a las 7:00am se encontró en turno de noche, realizaron higiene mayor.	
Paola Álvarez		Entregaron turno a las 7:00am se encontró en turno de noche, realizaron higiene mayor.	
Daniel Lopera	Auxiliar Administrativo	Archivando documentos	1
Jesús Leonardo	Técnico Ambiental	Acompañamiento a visita de supervisión	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 ingreso a las 6:00am	5

Sonia Patricia Funeme		Actividades propias de su función ingreso a las 9:30 am	
Angi Tatiana Aragon		Actividades propias de su función ingreso a las 6:00am	
Luz Elby Macias Bolaños		Actividades propias de su función ingreso a las 9:50am	
Pendiente vacante		Continua pendiente una manipuladora de alimentos.	

Estado de las instalaciones y dotaciones:

Se revisan las habitaciones, se evidencia en orden las 13 habitaciones, camas en proceso de verificación de tendido, se encuentran ubicando los cubrecamas nuevos los cuales colocan en la parte de abajo del cubrecama de color azul con el fin que se vean uniformes. Se evidencia que los palos de escoba y trapero son de madera y están pintados de verde y donde el color se ha caído se solicita cambio con los palos presentados en la verificación de sabanas de elementos, adicionalmente se evidencia una caneca de pintura con agua que emplean para realizar el aseo.

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 en el suelo marca de charco de agua y en el techo se evidencia la marca de agua con la gotera, adicional a ello, el televisor ubicado en este espacio lo participantes refieren que no funcionan, al verificar el encendido no se pudo prender.

En el cuarto establecido para parejas no cuenta con puerta, presenta una cortina.

Se contó con hallazgos frente a falencias en la implementación del plan de saneamiento básico y buenas prácticas de manufactura dentro del servicio de alimentos. (proteínas de origen animal entregadas en la minuta correspondiente del día 23 en el refrigerador y una albóndiga correspondiente al menú 22, queso en una bolsa de plástico sin el empaque original, sobrantes de proteína de origen animal en bolsas de otros alimentos como arroz y pan, pendiente alimentos por rotular, caneca amarilla de pintura, canecas de basura distribuidas en diferentes espacios del servicio, guantes de color amarillos en el suelo, guantes negros sobre el recogedor, guantes negros y botella de gaseosa dentro de canastilla donde guardan menaje, tablas de picar, con deterioro y acumulación de suciedad, tapas de caneca donde almacenan lácteos rota, canastilla donde almacenan huevos con elementos encima, salsa negra re envasada en frasco de Electrolit, manipuladora con aretes y pantalón negro, uso inadecuado de los guantes, jabón de lavado de manos con aroma, carne descongelando al medio ambiente, fruta descongelando en una caneca plástica en contacto con el suelo y la cual se encuentra rota),
Se realizo la acción correctiva de retirar del servicio las tapas rotas de las canecas, retirar las tablas de picar e ingresar las presentadas en la sabana de elementos, retiro de los guantes negros, botella de gaseosa y frasco de Electrolit, retiro de caneca rota. El tecnólogo de alimentos no se encontraba en el servicio dado que fue hospitalizado la noche anterior por una parasitosis.

Se evidenció falencias en la derivación de la minuta de alimentos, el día de hoy el nutricionista envía los ajustes a la derivación solicitados por la referente técnica, sin embargo estos debió enviarlos en el mes de agosto, en el servicio de alimentos la última derivación se encontraba del menú 18, por tanto la manipuladora sirvió los desayunos en un gramaje normal para los hipercalóricos, la arepuela no prepararon la cantidad requerida, por lo cual se solicitó que preparan lo faltante para garantizar la entrega a la totalidad de los participantes, no se había informado al servicio de alimentos el total de participantes que se encontraban en centro para la preparación de los alimentos, así mismo en los seguimientos realizados del trimestre a los participantes (se evidencia seguimientos con última fecha del mes de marzo de 2024 y los cuales mantuvieron su peso estable, lo cual es inusual, se realizó verificación a 6 participantes de los cuales solo 2 mantuvieron su peso). Se debe de 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.

Minuta del día: Se observa el ciclo menú 23 tiempo de comida desayuno 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	Café en leche	Café en leche	220	PESO MUESTREADO	215	220	220	200	225	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	97.7	100	100	90.9	102		

					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Queso	Queso	40	PESO MUESTREADO	41	43	45	49	45		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	108	113	123	113		
					CALIFICACION	3	3	1	1	1		
18 a 59años 11 meses	5	Arepuela	Arepuela	100	PESO MUESTREADO	107	111	121	99	105		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	107	111	121	99	105		
					CALIFICACION	3	1	1	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Uvas	Uvas	100	PESO MUESTREADO	80	100	106	112	99		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	80	100	106	112	99		
					CALIFICACION	1	3	3	1	3		

Observaciones:
Temperaturas:
60.1°C Café en leche
17°C Queso – Se encuentra fuera del rango seguro.
61.7°C Arepuela
-1.7°C Uvas, dado el estado de congelación de la uva la mayoría de participantes no la consumieron.

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 23/09/2024
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 falencias en la ejecución del plan de saneamiento básico y buenas prácticas de manufactura.	Contenido del acta INT G1 23/09/2024
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	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 23/09/2024

	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 23/09/2024
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 23/09/2024
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 reporte de asistencia participantes Formato autorización cambio de preparación 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.

				Formato asistencia diario de preparación de dietas	
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	En el servicio de alimentos la última derivación se encontraba del menú 18, por tanto, la manipuladora sirvió los desayunos en un gramaje normal para los hipercalóricos, la arepuela no prepararon la cantidad requerida, por lo cual se solicitó que preparan lo faltante para garantizar la entrega a la totalidad de los participantes, no se había informado al servicio de alimentos el total de participantes que se encontraban en centro para la preparación de los alimentos	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	El día de hoy envía derivación de la minuta con los ajustes informados por la referente técnica del componente de alimentación y nutrición el 20/08/2024.	Contenido del acta INT G1 23/09/2024
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°42 26/08/2024 Tema: Capacitación al servicio de alimentos en derivación de minuta Asistentes: 6 manipuladores de alimentos, nutricionista, tecnólogo de alimentos Acta N°43 27/08/2024 Tema: Socialización de dietas mes agosto Asistentes: 16 de TH Acta N°44 27/08/2024 Tema: Manual de dietas Asistentes: 14 de TH	No aplica
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 realiza toma de peso y talla el 3 de septiembre. Se evidencia falencias en los seguimientos trimestrales a los participantes, se evidencia seguimientos con última fecha del mes de marzo de 2024 y los cuales mantuvieron su peso estable, lo cual es inusual, se realizó verificación a 5 participantes: Héctor Durán Durán Peso reportado en el informe: 55kg Peso tomado el día de hoy: 52.9kg Marlen Luevano Peso reportado en el informe: 48.4kg Peso tomado el día de hoy: 49.6 kg	Matriz de clasificación nutricional en el drive Formatos de seguimiento nutricional en el drive

				Manuel Rodríguez Peso reportado en el informe: 62kg Peso tomado el día de hoy: 62kg Érika Alejandra Villalobos Rocha Peso reportado en el informe: 48.3kg Peso tomado el día de hoy: 48kg Gloria Consuelo Rojas: Peso reportado en el informe: 51kg Peso tomado el día de hoy: 52.25kg María del Pilar Bernal Peso reportado en el informe: 47.9kg Peso tomado el día de hoy: 49.25kg A los siguientes participantes no se les pudo corroborar el peso Pedro William Abril está en cita médica José Ignacio Álvarez está en cita médica Cabe aclara que los participantes a los cuales se les tomo peso y talla es solo una muestra, se debe de 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.	
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 María Pilar Bernal: Refiere que se encuentra inapetente, no le gusta el consumo de alimentos que brindan en el centro.	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		19/09/2024 Tema: Recordando una alimentación saludable. Asistentes: 69 participantes. Reporte a meta distrital.	Contenido del acta INT G1 23/09/2024
8	El asociado, en cumplimiento de la ley 2046 de 2020 y el decreto 248	X		Realizó compras a pequeños productores agropecuarios y/o de	Contenido del acta INT G1 23/09/2024

	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.			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.	
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 23/09/2024
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 observaron 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 pendiente por rotular alimentos como el arroz, leche, queso.	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 23/09/2024
4	El asociado debe contar con los conceptos higiénico sanitarios favorables de los proveedores (directos y distribuidores), de los	X		En el presente periodo se cuenta con los siguientes conceptos higiénico sanitarios de proveedores, así:	Revisión de documentación en físico de los proveedores y descrito en las observaciones de la presente obligación.

	insumos alimentarios ofrecidos en el centro. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.			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	
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 04/06/2024 Ara S.A. Mensual abarrotes y cada 15 días lácteos Concepto higiénico sanitario del vehículo 17/11/2023 100% Favorable	Revisión de documentación en físico del transporte de alimentos de los proveedores y descrito en las observaciones de la presente obligación.

				Placa: WCK 306 Jorge Eliecer Contreras Suarez Curso Manipulación de alimentos: 14/11/2023	
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, sin embargo, se evidenció jabón de aroma en el servicio, posterior a la observación ingresan el jabón inoloro.	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 garantizando el abastecimiento de alimentos teniendo en cuenta la derivación dietaría y análisis fisicoquímico	Contenido del acta INT G1 23/09/2024
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	Acta N°47 30/08/2024 Tema: Capacitación en plan de saneamiento básico – generalidades Asistentes: 24 TH Se contó con hallazgos frente a falencias en la implementación del plan de saneamiento básico y buenas prácticas de manufactura dentro del servicio de alimentos. (proteínas de origen animal entregadas en la minuta correspondiente del día 23 en el refrigerador y una albóndiga correspondiente al menú 22, queso en una bolsa de plástico sin el empaque original, sobrantes de proteína de origen animal en bolsas de otros alimentos como arroz y pan, pendiente alimentos por rotular, caneca amarilla de pintura, canecas de basura distribuidas en diferentes espacios del servicio, guantes de color amarillos en el suelo, guantes negros sobre el recogedor, guantes negros y botella de	Contenido del acta INT G1 23/09/2024

				gaseosa dentro de canastilla donde guardan menaje, tablas de picar, con deterioro y acumulación de suciedad, tapas de caneca donde almacenan lácteos rota, canastilla donde almacenan huevos con elementos encima, salsa negra re envasada en frasco de Electrolit, manipuladora con aretes y pantalón negro, uso inadecuado de los guantes, jabón de lavado de manos con aroma, carne descongelando al medio ambiente, fruta descongelando en una caneca plástica en contacto con el suelo y la cual se encuentra rota), Se realizo la acción correctiva de retirar del servicio las tapas rotas de las canecas, retirar las tablas de picar e ingresar las presentadas en la sabana de elementos, retiro de los guantes negros, botella de gaseosa y frasco de Electrolit, retiro de caneca rota.	
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 No se evidencian los siguientes formatos: Formato inspección del manejo de elementos en desuso embalajes y empaques Formato inspección presencia de plagas	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 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°46 27/08/2024 Tema: Informe recepción de alimentos Asistentes: Coordinadora, nutriconsita y tecnologo de alimetnos Acta N°48 28/08/2024 Tema: Cocción de los alimentos Asistentes. 4 manipuladores de alimentos.	Contenido del acta INT G1 23/09/2024
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 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		Para la presente visita no se verifico la adquisición de los elementos de la sabana pendientes Los cuales son: -Plancha antiadherente - 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. Por tanto, se solicita él envió de registro fotográfico de la adquisición de los elementos.	Contenido del acta INT G1 23/09/2024

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 23/09/2024
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 23/09/2024
Bienes consumibles	X		Se observan los elementos descritos en sabana de costos.	Contenido del acta INT G1 23/09/2024
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 23/09/2024
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 23/09/2024
Espacio Físico Funcional (Instalaciones)	X		Se verifica en visita las instalaciones del centro aprobadas por plantas físicas.	Contenido del acta INT G1 23/09/2024
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 23/09/2024
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 23/09/2024
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 23/09/2024
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 23/09/2024
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 23/09/2024
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 23/09/2024 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 registro fotográfico de los elementos de la sabana que se encuentran pendiente	30/09/2024
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	Inmediato
Informar los ajustes al menú en las salidas a los participantes a la referente técnica para la respectiva revisión.	Permanente
Enviar plan de mejora frente a los hallazgos evidenciados en el servicio de alimentos de acuerdo a las orientaciones por referente técnico.	25/09/2024
Verificar el televisor que se encuentra en el comedor el cual los participantes reportan dañado	Inmediato
Revisar la gotera que se presenta en el techo del comedor.	27/09/2024

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA 20/08/2024 SI ❑ NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Enviar a la referente técnica la derivación dietaría de acuerdo a lo establecido en la asistencia técnica Cargar en el drive de evidenciables el cronograma con las observaciones realizadas del Programa Alimentación, Nutrición y Salubridad. Adquirir los elementos pendientes por sabana. Solicitar la actualización del Curso Manipulación de alimentos de Teodoro Rolando Candela el cual se venció el 26/07/2023

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 Abaco; Interno Grupo 1 3. Fecha y hora: 23/09/2024 6:55 am - 12:15 m.

4. Nombre responsable: Bárbara Esther Sánchez Gross 5. Dependencia responsable: Subdirección para la 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	Barbara Esther Sánchez Gross	CC	52919280	SDIS	Apoyo a la Supervisión	Contratista	besanchezgross@gmail.com	3208646692	
2	Cesar David Vargas M	CC	1033771997	CIAI 67	Nutricionista	No Aplica	cdvargasm@unal.edu.co	3123874031	
3	Biviun Perilla	CC	52903921	CIAI 67	Coordinadora	No Aplica	ciai7suescadigital@gmail.com	3124043934	
4									
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.