| | |
|---|---|
| 1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO | |
| NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO | CONVENIO 7491 DE 2024 |
| NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO | *FUNDACIÓN MARTHA CHACON* |
| OBJETO CONTRACTUAL | "Aunar recursos técnicos, físicos, administrativos y financieros para la prestación de servicios sociales de Centros Integrarte Atención Externa, a personas que se encuentren en edades entre los 18 años y hasta 59 años 11 meses de edad con discapacidad intelectual, o múltiple asociada a intelectual, que requieran de apoyos intermitentes, limitados, extensos o generalizados, que habiten en la ciudad de Bogotá D.C." |
| NOMBRE DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA | CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN EXTERNA GRUPO 3 |
| DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA | Carrera 13 H No.32 – 36 Gustavo Restrepo, Bogotá |
| CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA | integrarte.grupo3externo@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 | JEISSON FABIAN RANGEL – LUIS FELIPE ESCOBAR |
| CARGO | COORDINADOR – TECNÓLOGO DE ALIMENTOS |
| No DE CELULAR | 3105606363 |
| 3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA | |
| NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION – TECNICO | LUZ DARY DIAZ QUIJANO |

| | | | |
|---|---|---|---|
| No DE CELULAR | 3108189046 | | |
| CORREO ELECTRONICO | Luzd.diazq904@gmail.com | | |
| 4. DATOS GENERALES DE LA VISITA | | | |
| FECHA DE LA VISITA | 16/01/2025 | HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:40 AM | HORA FINAL DE LA VISITA: 4:15 PM |
| COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO | 50 CUPOS. | ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA | En instalaciones CIAE se encuentran 31 participantes |

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO *(asistencia, cupos disponibles, actividades que se están desarrollando, talento humano, estado de las instalaciones y dotaciones, personas con incapacidad u hospitalizadas, minuta para el día)*

Se realiza seguimiento a las obligaciones contractuales mediante visita atendida por el Coordinador Jeisson Rangel y gastrónomo Felipe Escobar, quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante se verifica la presencia de 31 participantes, los cuales son trasladados en rutas.
2. Cobertura: El centro integrarte atención externo grupo 3, cuenta con cobertura asignada de 50 cupos para atención de participantes, de los cuales se encuentran cubiertos 49, hay un cupo disponible y se presentó un egreso voluntario de Esteban David García a partir de enero 15/2025. Además, presentan dos cupos suspendidos (Erick Alexander Rueda y Laura Catalina Caballero).
3. Talento humano: se verifica la asistencia del talento humano contratado de acuerdo a los cargos establecidos por anexo técnico. No se observa durante la visita, la vinculación de menores de edad en la realización de actividades relacionadas con el objeto contractual.

| CARGO | NOMBRE | CARGO | NOMBRE |
|---|---|---|---|
| Coordinación | Jeisson Fabian Rangel López | Trabajo Social-visita domiciliaria | Sandra Carolina Pinto |
| Psicología-visita domiciliaria | Julian Yesid Rincón | Terapia Ocupacional | Claudia Patricia Arregoces |
| Auxiliar de enfermería | Yudy Patricia Berbesi | Nutricionista -No turno | Bernabe González |
| Educador Físico- salida escuela Bici | Angel Andrés Cocoma | Tecnólogo de Alimentos | Luis Felipe Escobar |
| Educadora Especial | Glendy Karine Torrado | Gestor Documental | Liliana Pilar Jimenez |
| Tallerista | Iván Leonardo Quintero. | Tallerista | Yanis Anaya Casarubia |
| Servicio de alimentos | Ángela Beatriz Galvis | Técnica Ambiental -salida huerta | Wilmer Orozco |
| Servicio de alimentos | Arelis Guarnizo Yara | Servicios generales | Kelly Coromoto González |
| | | Servicios generales-discapac | Jenny Johana Niño |

4. Actividades: En el momento de la visita se verifica preparación, servido y distribución de alimentos según menú No.4, con acompañamiento de profesionales en turno rotativo según hora de nueves reforzadas, almuerzo y refrigerio (pm), con los participantes divididos en 2 grupos para el servido. atención con higiene menor. Durante la visita se verifica salida de 12 participantes a actividades de huerta y escuela de la Bici a cargo de educador físico

y técnico ambiental; mientras que 19 participantes reciben capacitación de la Subred en salud, tema: salud sexual y reproductiva. Por otra parte, indican visitas domiciliarias por el equipo psicosocial a las participantes Gladys Martínez y Karla Cañas. En horas de la tarde realizan las siguientes actividades: Cuidado de la salud: Registro de cuidados diarios, administración y registro de medicamentos, cambios posturales de Weinny Rodriguez; Educación Especial: 2 a 3 pm tiempo administrativo, acompañamiento a refrigerio y entrega de obsequio. Talleristas y terapeuta ocupacional en actividad de manualidades con IDRD. Educación física y psicologia realizan trabajo ludico recreativo y deportivo de balonmano en salon 4.

5. Instalaciones y equipos: Se verifican áreas limpias, cuentan con área de almacenamiento para abarrotes, fruver y equipos de frio para congelación de carnes, y prealistamiento de fruver, refrigeración de lácteos organizada y limpia, uso de estufa semiindustrial a gas natural y campana de pared con adecuado funcionamiento; además, se verifica limpieza de menaje, utensilios, nevera mixta, licuadora industrial, procesador de alimentos. Indican novedad en control de temperatura de nevecon, por lo cual se almacenan alimentos prealistados en congelador horizontal de forma provisional. Al finalizar la visita reciben visita de técnico para mantenimiento correctivo.

6. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú No. 4.

| CICLO DE MENÚS | MENÚ DEL DÍA | DERIVACIÓN | VERIFICACIÓN DE PORCIONES |
|---|---|---|---|
| Nueves reforzadas | Leche caliente con canela<br>Sandwich tostado con queso<br>Manzana | Sin azúcar o leche deslactosada | Se realiza verificación de muestras de alimentos preparados, debidamente almacenados |
| Almuerzo | Cazuela de frijoles<br>Carne molida guisada<br>Arroz blanco<br>Ensalada de lechuga, tomate, aguacate,cilantro<br>Plátano maduro asado<br>Jugo de lulo | Sin cambios<br><br><br><br>Jugo sin azúcar | NC 268-269 /270 cc Hipoc 135-143-140/135 cc<br>101-107-104 /100 gr<br>NC 122-121/120 g Hipoc 59-60-61/60 g<br>85-80-81 gr/80 gr<br>HPC 85-84 / 90 gr<br>270 -280-300 / 270 cc |
| Refrigerio Onces | Ensalada de frutas con queso rallado<br>Galletas wafer | Sin cambios | Se verifica disponibilidad de alimentos preparación y servido acorde a listado de dietas |

7. Se verifican las preparaciones del día acorde al ciclo de menú establecido sin cambios, cuenta con preparaciones según necesidad de derivaciones de dietas actualizada de enero 12 a febrero 12/2025 y servido de dietas derivadas por consistencia y por consumo calórico, se verifica uso cucharas medidoras y peso de porción servida. Durante la visita se distribuyen dietas según aporte calórico, 18 dietas hipocalóricas, 2 hipercalóricas y 11 normocalóricas.
8. Se verifica almacenamiento de alimentos, observando rotulado actualizado de alimentos y productos con fecha de vencimiento vigente para 2025, de acuerdo a las fechas de recepción de alimentos –V2, cada 8 días de frutas, verduras, productos lácteos los días 7 y 13 de enero /2025; mensual de abarrotes con recepción el 13 de enero /2025; mientras que los productos cárnicos cuenta con reserva debido a disminución de asistencia en días festivos de diciembre e inicio de enero. Así mismo, se observa el almacenamiento adecuado de los productos y se encuentran con buena calidad, en estantes, canastillas o prealistamiento, refrigeración o congelación. Refieren compra, semanal fruver, lácteos, panadería; quincenal de carnes, abarrotes. Se verifica el registro de proceso de limpieza a profundidad de equipos de refrigeración y congelación la cual se realizó el 9 de enero /2025.

9. En revisión de formatos establecidos de BPM, se observa su implementación al igual que los formatos de plan de saneamiento. Además, se verifica que mantienen publicación de ciclo de menús, derivación dietaria y listados de dietas actualizada de enero 12 a febrero 12/2025, en zona de preparación y en comedor y presenta soportes de socialización de dietas con el talento humano y actividad de estilos de vida saludable.

*Escriba cualquier información adicional que se requiera referenciar acerca de la visita efectuada*

El asociado presenta acta SB06E704338 del 17/07/2024, concepto sanitario favorable con requerimiento. Autoevaluación de fecha 29/07/2024 y 0ctubre 29/2024, se encuentran publicados en drive dispuesto por la SDIS.

Cuentan con certificación de limpieza y desinfección de tanques de agua potable certificado No. 0045 y certificado de desinsectación para control de plagas certificado 0085, respectivamente, vigente de fecha 13 de agosto de 2024, emitido por la empresa Higía Gestión Ambiental; así mismo, cuentan con diligenciamiento adecuado de formatos de control establecidos. Incluyen informe, fichas de productos y concepto higienico sanitario de la empresa responsable.
Refieren que tienen turno 1 de racionamiento de agua por la EAAB, se cuenta con tanque de 1000 litros de almacenamiento de agua potable, 2 canecas de 50 litros cada una, ubicadas en servicio de alimentos y área de baños en 2do piso.

Describa el cumplimiento de cada una de las obligaciones referenciadas en el anexo técnico, puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada obligación.

| **COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO** | **CUMPLE** | | **OBSERVACIONES** | **EVIDENCIAS** |
|---|---|---|---|---|
| | **SI** | **NO** | | |
| *Escriba las obligaciones de acuerdo con su título, tal como están descritas en el Anexo Técnico* | *Marque con (X) si cumple* | *Marque con (X), si no cumple* | *Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con la obligación.* | *Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento de la obligación.* |
| 6.Presentar al supervisor del convenio de asociación, los informes de ejecución y los demás informes requeridos, con los soportes pertinentes, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. | X | | El asociado remitió el informe cualitativo-cuantitativo mediante correo electrónico del mes de diciembre/2024, así mismo, envió el informe de gestión del mes de diciembre durante la primera semana de enero de 2025. | Correo electrónico el 24 de diciembre/2024<br>ACTA EXT G3 16012025 |
| 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 no se ha requerido generar requerimientos en visita de supervisión del componente de alimentación, nutrición y salubridad para el actual convenio. | ACTA EXT G3 16012025 |
| 16.Responder ante las autoridades competentes por los actos u | N/A | N/A | No aplica para el presente periodo dado que no se han presentado actos u omisiones que ejecute el asociado en | ACTA EXT G3 16012025 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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. | | | desarrollo del presente convenio de asociación. | |
| 18. No realizar reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los muros y/o en espacios del Centro Integrarte durante la ejecución del convenio de asociación. | X | | Durante la visita se observa que no se efectuaron reuniones o manifestaciones, ni tampoco hay publicación de índole político. | Observación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión<br>ACTA EXT G3 16012025 |
| 22.Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio. | X | | Durante la visita de supervisión se contó con el acompañamiento del tecnólogo en gastronomía y Coordinador; se verifica que el asociado facilita la información, documentación y soportes para el seguimiento y verificación del cumplimiento de la ejecución del convenio. | Observación durante visita de supervisión de la información, documentación y soportes del componente de nutrición y salubridad<br>ACTA EXT G3 16012025 |
| 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<br>ACTA EXT G3 16012025 |
| **OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA** | **CUMPLE** | | **OBSERVACIONES** | **EVIDENCIAS** |
| | **SI** | **NO** | | |
| 4.Garantizar que el servicio de transporte cumpla con las condiciones descritas en el anexo técnico y con la normatividad vigente expedida por el Ministerio de Transporte, Secretaría de Movilidad y demás entidades competentes. | X | | El asociado cuenta con vehículos que cumplen normatividad vigente, utilizados en las rutas de traslado diario de participantes desde las localidades hasta el centro integrarte y viceversa. | Se verifica la disponibilidad de rutas según lo programado y su uso dentro de los horarios establecidos.<br>ACTA EXT G3 16012025 |
| 6.Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos. | X | | Durante la visita se verifica que el asociado cumple con lo referente a medios tecnológicos, cuenta con cámaras de seguridad en funcionamiento. | Se verifican cámaras de seguridad instaladas y en funcionamiento monitor de cámaras en oficina de coordinador.<br>ACTA EXT G3 16012025 |
| **OBLIGACIONES** | **CUMPLE** | | **OBSERVACIONES** | **EVIDENCIAS** |

| RELACIONADAS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD | SI | NO | | |
|---|---|---|---|---|
| 1.Dar cumplimiento a las especificaciones técnicas descritas en el anexo técnico, estudios previos, la propuesta, el convenio de asociación, procedimientos misionales e instructivos, para desarrollar con eficiencia y eficacia el servicio, durante la ejecución del convenio de asociación. | X | | Se observa durante la visita el cumplimiento de la presente obligación por parte del asociado con el desarrollo de las actividades según lo descrito en la presente acta. | ACTA EXT G3 16012025 |
| 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 | | En el desarrollo de la visita se observa la atención y cuidado de la población por parte del talento humano en cuidado para la salud, asistencia alimentaria, realizan actividades organizadas en grupos. Además, se verifica la preparación, distribución y servido de alimentos en los tiempos establecidos del ciclo de menús, listado mensual de derivación de dietas actualizadoactualizada de enero 12 a febrero 12/2025 . | Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión y seguimiento a la realización de actividades descritas al inicio de la presente acta.<br>ACTA EXT G3 16012025 |
| 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 | | A la fecha de la presente visita el coordinador ha informado las novedades relacionadas con la prestación del servicio vía correo electrónico a la supervisión. | ACTA EXT G3 16012025 |
| 8.Llevar el registro actualizado de las Historias sociales – en los formatos e instrumentos, en los tiempos establecidos por el anexo técnico y | X | | Se verifican en historias sociales los formatos de seguimiento del estado nutricional, con fecha de corte el 16 de septiembre/ 2024 y trimestral de fecha 16 de diciembre/2024, debidamente firmados y archivados; sin | Se revisan historias sociales dehistorias sociales de Angel Gabriel Vargas, Juan José Ojeda Vargas, Ivonne Johanna Bejarano, Angiee Julieth Hernández, Juan Manuel Chingate, Dirlen Arturo Triana, Lorena Esperanza Hernández, Juan |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| siguiendo los lineamientos del SIG. | | | embargo se solicita realizar ajuste en Número de proyecto 8047. Además, se observan los formatos de informe individual de evaluación del estado nutricional con corte al 15 de octubre, firmados y archivados. | Esteban Lozano, Yeimmi Sanndy León Rincón, Yuly Andrea Corredor, Karen Tatiana Gamboa.<br><br>ACTA EXT G3 16012025 |
| 9.Elaborar seguimiento bimestral para cada una de las líneas de acción de Desarrollo de Habilidades Individuales, Desarrollo de Habilidades y Capacidades Familiares y Desarrollo de Capacidades en Entorno y Territorio, establecidos para el servicio, registrando los resultados del proceso de cada una de las personas y los ajustes al Plan de Atención Integral, en los casos que se requiera. | X | | Se verifican historias sociales donde se encuentra el formato de seguimiento bimestral con corte 10-12 de 2024, con fecha de elaboración 04/12/2024, corte 9-11 de 2024, con fecha de elaboración 30/11/2024, corte 9-11 de 2024, con fecha de elaboración 29/11/2024 debidamente firmados y archivados.<br>Se realiza observación en formato de seguimiento bimestral en las historias sociales de Angel Gabriel Vargas y Juan Esteban Lozano, por fecha o concepto de nutrición, lo cual se corrige durante la visita, quedando subsanado por el asociado. | Se revisan historias sociales de Angel Gabriel Vargas, Juan José Ojeda Vargas, Ivonne Johanna Bejarano, Angiee Julieth Hernández, Juan Manuel Chingate, Dirlen Arturo Triana, Lorena Esperanza Hernández, Juan Esteban Lozano, Yeimmi Sanndy León Rincón, Yuly Andrea Corredor, Karen Tatiana Gamboa.<br><br>ACTA EXT G3 16012025 |
| **OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO** | **CUMPLE** | | **OBSERVACIONES** | **EVIDENCIAS** |
| | **SI** | **NO** | | |
| 10.Garantizar que los documentos elaborados durante la ejecución del convenio tengan plena identificación de quien los construyó; los nombres, apellidos y firmas de los integrantes del talento humano, con número de tarjeta profesional (en los casos que aplica) y de cédula de ciudadanía. | X | | Se revisan los formatos establecidos del componente de nutrición, alimentación y salubridad con adecuado diligenciamiento, los cuales cuentan con las firmas correspondientes. | Verificación en el desarrollo de la visita en carpetas de documentos técnicos e historias sociales.<br>ACTA EXT G3 16012025 |
| 15.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 | X | | Durante la visita realizada se verifican formatos de BPM diligenciados al mes de enero 2025, en medio físico, control de temperaturas de refrigeración y congelación enero 2<br>9 al 16, formato de control y medición de desperdicios de alimentos diligenciado de diciembre 2 al 31/2024 y enero 2 al 16 de 2025.<br>Se revisan formatos en medio digital: Formato de recepción de alimentos 7 y 13 de enero y verificación de vehículos diligenciado según fechas de ingreso del mes de enero 2025, semanal, quincenal o mensual.<br>Presenta plan de compras de SDIS semanal enero 6-10/13- | Documentos disponibles en carpeta documental de nutrición y formatos BPM.<br>ACTA EXT G3 16012025 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| que haya lugar. | | | 17/20-24 y mensual de enero 6-10/13-17/20-24/27-31.<br>Formato de control de muestras testigo de alimentos, entradas y salidas y preparación de alimentos con diligenciamiento diario de enero 2 al 15/2025.<br><br>Por otra parte, se verifican formatos de nutrición:<br>Formato de autorización de cambios de menú para el mes de enero/2025,a la fecha de visita no se ha requerido, acorde a lo establecido en anexo técnico.<br>Formato de asistencia de participantes de diciembre 2 al 31 /2024 y enero 2 al 16. Formato de suministro diario de dietas con diligenciamiento de enero 2 al 16/2025 en digital (hoy 31 participantes). Cuenta con los formatos de características organolépticas y muestreo peso de porción de fecha diciembre 3-9-11-18-23 enero 2-10/2025. Formato acompañamiento a la operación del servicio mensual de diciembre 20 de 2024 y enero 15 de 2025, se solicita verificar información de concepto higienico santiario de unidad operativa y entidad a cargo de fumigación y lavado de tanques. | |
| **OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO** | **CUMPLE** | | **OBSERVACIONES** | **EVIDENCIAS** |
| | **SI** | **NO** | | |
| 6. Garantizar la dedicación exclusiva del talento humano del centro integrarte durante el horario de atención establecido para la modalidad, de acuerdo al Anexo Técnico. | X | | Durante la visita de supervisión se observa la presencia del talento humano contratado quienes asisten en los horarios de atención o turno designados acorde a los cargos establecidos. | Ver descripción de cargos al inicio de la presente ACTA EXT G3 16012025 |
| **OBLIGACIONES RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS** | **CUMPLE** | | **OBSERVACIONES** | **EVIDENCIAS** |
| | **SI** | **NO** | | |
| 6. Mantener el espacio físico funcional en condiciones de seguridad, limpieza, pulcritud, higiene, desinfección, asepsia, desratización, fumigaciones, lavado de tanques, aseo general en habitaciones, oficinas, talleres, baños, cocina, áreas comunes, área de basuras, zonas verdes y cualquier | X | | Se observan áreas con limpieza y desinfección general. Cuentan con soportes de seguimiento a limpieza y desinfección en las diferentes áreas de la unidad operativa y servicio de alimentos.<br>Presentan certificación de limpieza y desinfección de tanques de agua potable certificado No. 113 y certificado de desinsectación para control de plagas certificado 637, respectivamente, vigente de fecha 29 de diciembre de 2024, emitido por la empresa Fumitech; así mismo, cuentan con | Recorrido por las instalaciones del centro.<br>Certificaciones de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y control de plagas<br>ACTA EXT G3 16012025 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| otro lugar que sea utilizado en el desarrollo de la jornada diaria para la ejecución del convenio; en concordancia con el plan de saneamiento del asociado, sus respectivos programas y conforme lo establecido en el presente anexo técnico. | | | diligenciamiento adecuado de formatos de control establecidos. Incluyen fichas de productos; mientras que se solicita informe y concepto higienico sanitario de la empresa responsable. | |
| **OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN** | **CUMPLE** | | **OBSERVACIONES** | **EVIDENCIAS** |
| | **SI** | **NO** | | |
| 1.Cumplir con lo establecido en los procedimientos Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS, Vigilancia nutricional y Promoción en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física; y los documentos y formatos asociados a estos. Documentos que se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión – SIG. | X | | Durante la visita de supervisión se observa la publicación en el servicio de alimentos del ciclo de menús diario, minuta patrón, listado de dietas actualizado de enero 12 a febrero 12 y derivación dietaria avalada por referente técnico de nutrición, con la cual realizan preparación, servido y distribución de alimentos para consumo en los tiempos establecidos por anexo técnico. Se adelantan actividades de vigilancia nutricional y cuentan con avance en presentación del plan de promoción en estilos de vida saludable. | Observación de publicación documentos aporte nutricional y soportes de actividades de vigilancia nutricional y estilos de vida saludable. |
| 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 la visita de supervisión se verifica que implementan el ciclo de menús, la minuta patrón y derivación dietaria acorde al menú establecido (menú 4).<br>En área de servicio de alimentos se observa publicación de listas de dietas mensual de enero 12 a febrero 12, aporte calórico, consistencia organizado en 2 grupos, para el servido y distribución según identificación por parte del talento humano. | Documentos disponibles en carpeta documental de nutrición y salubridad<br><br>ACTA EXT G3 16012025 |
| 3.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 | X | | El profesional de Nutrición, cuenta con soportes:<br>Acta #32, de julio 10 /2024, tema: socialización del manual de dietas, dirigido a 14 personas del talento humano.<br>Acta #156, de septiembre 23 /2024, tema: socialización del manual de dietas, dirigido a 13 personas del talento humano, | Documentos disponibles en carpeta de nutrición y salubridad |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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. | | | aplicación de pre y post test.<br>Acta #216, de noviembre 13 /2024, tema: socialización de registro mensual derivación dietaria (listado de dietas terapeuticas octubre), dirigido al talento humano (asistencia 15 personas). Acta, registro fotográfico y listado de asistencia.<br>Acta # 217, capacitación noviembre 13/2024, tema: socialización de minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional, derivación dietaria), dirigido a 4 personas de servicio de alimentos.<br>Acta #278, de diciembre 13 /2024, tema: socialización del manual de dietas, dirigido a 14 personas del talento humano,.<br>Acta #279, de diciembre 13 /2024, tema: socialización de registro mensual derivación dietaria (listado de dietas terapeuticas diciembre), dirigido al talento humano (asistencia 14 personas). Acta, registro fotográfico y listado de asistencia.<br>Acta # #280, de diciembre 13/2024, tema: socialización de minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional, derivación dietaria), dirigido a 4 personas de servicio de alimentos.<br>Acta #007, de enero 15 /2025, tema: socialización de registro mensual derivación dietaria (listado de dietas terapeuticas enero), dirigido al talento humano (acia en elaboración).<br>Indica que se proyecta siguiente socialización el 17 de enero/2025. | |
| 4.Realizar evaluación del estado nutricional e informes conforme lo establece el Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutrición del presente anexo técnico. | X | | El profesional de Nutrición indica que durante el mes de diciembre y enero 2025, se tomó datos antropométricos a 49 personas, cuenta con la matriz de clasificación nutricional consolidada de junio a enero/2025 publicada en drive.<br>En Historias sociales se encuentran los formatos de seguimiento nutricional trimestral generados con fecha 28/06/2024, en septiembre con fecha de elaboración 16/09/2024 y en el mes de diciembre con fecha de elaboración 16/12/2024.<br>La clasificación del estado nutricional es delgadez 2, obesidad 3, sobrepeso 16 y adecuado peso 28.<br>Cuenta con acta # 110, de septiembre 4 de 2024, tema: socialización del informe de la situación alimentaria y de nutrición con corte de junio 4 a septiembre 4, dirigida a equipo profesional 17 personas. Debidamente publicado en | Se revisan historias sociales de Angel Gabriel Vargas, Juan José Ojeda Vargas, Ivonne Johanna Bejarano, Angiee Julieth Hernández, Juan Manuel Chingate, Dirlen Arturo Triana, Lorena Esperanza Hernández, Juan Esteban Lozano, Yeimmi Sanndy León Rincón, Yuly Andrea Corredor, Karen Tatiana Gamboa<br><br>ACTA EXT G3 16012025<br><br>Matriz de clasificación nutricional consolidada hasta el mes de enero 2025, publicada en drive. |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | drive.<br>En historias sociales se encuentran los formatos de informe individual generados a 48 personas, con fecha de elaboración 15 de octubre de 2024. la matriz correspondiente se encuentra publicada en drive de SDIS.<br>Presenta formato de intervención grupal del 30/10/2024 con socialización de informe individual del estado nutricional, indica que se envió via whats app a la totalidad de referentes familiares y reporta asistencia presencial de 20 referentes familiares. | |
| 5.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 | | El profesional de nutrición y talento humano realizan seguimiento y acompañamiento de participantes en el consumo de dietas según plan alimentario individual en los diferentes tiempos de comidas.<br>Se continúa realizando seguimiento a Adriana Salcedo, Juan Esteban Lozano y Andrés Leguizamón quienes presentan demora en consumo de alimentos, se sirve de forma inicial.<br>En seguimiento con familiar de Angie Julieth Hernandez por diagnóstico de posible Hipertiroidismo, presentó concepto médico de fecha 10/01/2025, donde indica niveles de hormona tiroidea normal, paraclínicos dentro de limites normales, continúa recibiendo dieta hipecalórica. | Observación durante visita.<br>Registro mensual de dietas<br>Distribución de talento humano para acompañamiento de tiempos de alimentación.<br>ACTA EXT G3 16012025 |
| 6.Desarrollar las actividades establecidas en Subcomponente promoción en Estilos de Vida Saludable: Alimentación, Nutrición y Actividad Física, establecidas en el presente anexo técnico. | X | | El profesional de nutrición cuenta con soportes de implementación:<br>Cuenta con soporte de sesión 4 de noviembre 14 de 2024, tema Cartilla interactiva, yo me cuido y me respecto", indica que se encuentra publicada en carpeta de herramientas en drive, a cargo de educadora especial, dirigida a 22 participantes, presenta ficha técnica, listado de asistencia, pre y post test.<br>sesión 5 de diciembre 20 de 2024, tema Cartilla interactiva, yo me cuido y me respecto", indica que se encuentra publicada en carpeta de herramientas en drive, "Las maravillas de la gastronomía navideña" a cargo de nutricionista y tecnólogo en gastronomía dirigida a 16 participantes, presenta ficha técnica, listado de asistencia.<br><br>Para el 20 y 22 de enero/2025, se proyecta realizar actividad "alimentando en casa a los gorditos" a cargo de nutricionista | Soportes de encuesta de necesidades de capacitación de Promoción en estilos de vida saludable.<br>Carpeta en drive<br>ACTA EXT G3 16012025 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | y tecnólogo en gastronomía. | |
| 7.El asociado, en cumplimiento de la ley 2046 de 2020 y el decreto 248 de 2021, así como los resultados esperados de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, establecidos en el CONPES 09 de 2019, durante la ejecución del convenio deberá adquirir alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria, al menos por el 30% del valor del valor total ejecutado correspondiente a los alimentos efectivamente entregados y de acuerdo al valor por tiempo de comida definido en la estructura de costos, para lo cual deberá tener en cuenta el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico . | X | | Se indica al asociado que desde el inicio del convenio se deben adquirir alimentos con el proveedor de pequeños productores, el cumplimiento del 30% del valor total se realizará seguimiento por parte de la supervisión administrativa y financiera. De igual manera debe de encontrase en el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.<br>indican que el proveedor que cumple esta condición es Fedecundi -fruver y abarrotes. | ACTA EXT G3 16012025 |
| 8.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 | | Se realiza recorrido por servicio de alimentos, verificando la disponibilidad y almacenamiento de alimentos de acuerdo al ciclo de menús establecido. Durante el mes de enero/2025 a la fecha de visita no se han presentado situaciones que requieran manejo de eventualidades ni contingencias con relación a servicios públicos ni talento humano.<br>Refieren que tienen turno 1 de racionamiento de agua por la EAAB, no afecta la prestación del servicio, la unidad operativa cuenta con tanque de 1000 litros de almacenamiento de agua potable, 2 canecas de 50 litros cada una, ubicadas en servicio de alimentos y área de baños en 2do piso. | Observación en el desarrollo de la visita en recorrido por servicio de alimentos.<br>ACTA EXT G3 16012025 |
| **OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD** | **CUMPLE** | | **OBSERVACIONES** | **EVIDENCIAS** |
| | **SI** | **NO** | | |
| 1.Dar cumplimiento a la ley 09 de | X | | | Observación de instalaciones, personal, equipos, materia |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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. | | | En la visita de supervisión se verifican el cumplimiento de instalaciones, personal manipulador (vestuario, documentos vigentes), plan de saneamiento, equipos y utensilios con adecuado funcionamiento.<br>Se verifican las instalaciones de las áreas de preparación, almacenamiento de alimentos. Se observa durante la visita la realización de limpieza en talleres, baños, cocina, comedor, oficinas. | prima en el desarrollo de la visita y documentos del personal manipulador de alimentos vigente durante la ejecución del convenio.<br>ACTA EXT G3 16012025 |
| 2.Cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de etiquetado y rotulado de alimentos y Resolución 719 de 2015. | X | | Durante la visita se observan alimentos que cuentan con el etiquetado y rotulado acorde a la normatividad. Se verifica rotulo de almacenamiento actualizado según fechas de recepción de alimentos y fechas vigentes de productos en almacenamiento. | Observación de alimentos almacenados en el servicio de alimentos.<br>ACTA EXT G3 16012025 |
| 3.Garantizar durante toda la ejecución del convenio el concepto sanitario favorable del centro. En caso de no contar con un concepto sanitario, deberá solicitarlo una vez publicada la resolución de adjudicación, presentar el soporte de la solicitud de visita y mensualmente reportar el seguimiento a dicha solicitud. En caso de contar con concepto sanitario con requerimientos o desfavorable, el asociado deberá atender a lo requerido y solicitar nuevamente la visita, hasta obtener el favorable. El concepto sanitario no debe tener fecha de expedición superior a un (1) año. | X | | El asociado presenta acta SB06E704338 del 17/07/2024, concepto favorable con requerimiento. Presentan visita de subred centro oriente mediante acta SB06E 704976 de noviembre 13 de 2024, concepto favorable con requerimiento. Continúa pendiente visita de entidad competente al área de servicio de alimentos, último seguimiento 7 enero de 2025 publicado en drive.<br><br>Presentan autoevaluación de fecha 29 de julio, octubre 29/2024 y noviembre 13 de 2024, publicadas en drive Y próxima autoevaluación proyectada en febrero 2025 de unidad operativa. | Documentos disponibles en carpeta de nutrición y salubridad. conceptos higiénico sanitarios de la unidad operativa y servicio de alimentos<br><br>ACTA EXT G3 16012025 |
| 4.El asociado debe contar con los conceptos higiénico sanitarios favorables de los proveedores | X | | Indican que cuentan con distribución de alimentos de proveedores, Cambio de proveedores Carnes Frigonel y | Carpeta documental de salubridad- conceptos higiénicos de |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| (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. | | | Distripollo MAC, Actualmente tienen habilitado el proveedor Karnes y Karnes, acta 25386 de fecha 20/10/2024, concepto de establecimiento favorable con requerimiento en 82%.<br>Proveedor Fedecundi acta de inspección sanitaria de fecha 20/09/2024, concepto de establecimiento favorable con requerimiento en 87%, emitida por el INVIMA, inscripción 25269901068800-7<br>Proveedor de Panadería El Portal P, acta AS02E759973 de fecha 11/01/2024, concepto de establecimiento favorable con requerimiento en 73%.<br>Se solicita realizar seguimiento de actualización del concepto de karnes y karnes y actualizar panadería El Portal. | establecimientos proveedores |
| 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 | | Los vehículos trasportadores de alimentos cuentan con concepto vigente Cambio de proveedores Carnes Frigonel y Distripollo MAC, Actualmente tienen habilitado el proveedor Karnes y Karnes, vehículo de placa CHV220, acta 25386 de fecha 02/08/2024, concepto de establecimiento favorable en 90%.<br>Fedecundi, vehículo de placa ODT 556 con concepto favorable de fecha 20/04/2024.<br>Así mismo, el asociado verifica carné y certificado médico, actualizados de los manipuladores de proveedores.<br>Pendiente realización de ficha técnica de pan. | Carpeta documental de salubridad- conceptos higiénicos de vehículos de proveedores. |
| 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 | | En la visita se observan productos con adecuada calidad, rotulación, fechas de vencimiento vigentes y se verifica disponibilidad de alimentos según ciclo de menús, se verifica entrega por parte de proveedores según plan de compras y formato de recepción de materia prima, manteniendo los criterios de aceptación y rechazo establecidos y con la verificación en las áreas de almacenamiento de alimentos.<br>Además, se observa la disponibilidad y uso de insumos y elementos de aseo. | Observación en el desarrollo de la visita del área de almacenamiento de alimentos y formatos de recepción de alimentos y verificación de vehículos.<br>ACTA EXT G3 16012025 |
| 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 | X | | En forma digital presenta plan de compras de SDIS semanal enero 6-10/13-17/20-24 y mensual de enero 6-10/13-17/20-24/27-31.<br>. | Formato plan de compras disponible en carpeta documental de salubridad<br>ACTA EXT G3 16012025 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 los mismos. | X | | En la visita de supervisión realizada se verifica que la unidad operativa cuenta con el menaje y equipo del servicio de alimentos completo y en buen estado de funcionamiento, requerido acorde al número de cupos asignados. | Observación en el desarrollo de la visita del menaje en servicio de alimentos y almacenamiento en refrigeración.<br>ACTA EXT G3 16012025 |
| 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 | | El asociado cuenta con formato de declaración de compromiso actualizado el 10 de enero de 2025 por cambio de técnico ambiental. Cuenta con plan de saneamiento elaborado y publicado en drive de SDIS el 17 de junio/2024. Cuentan con soportes de seguimiento a limpieza y desinfección en las diferentes áreas de la unidad operativa y servicio de alimentos y soporte de manejo de soluciones desinfectantes de diciembre 2 al 31 y enero 2 al 16/2025.<br><br>Presenta soporte plan de choque en servicio de alimentos de julio 29 a agosto 2 y de noviembre 5 al 8 de 2024 y próxima aplicación primera semana de febrero/2025. En la unidad operativa aplicacióndel plan de choque de agosto 26 al 30, mientras que la aplicacpresentan soporte de reprogramación de aplicación en diciembre 10 al 13, indican que la próxima aplicación se realizará en el mes de febrero/2025<br><br>Los formatos de verificación en servicio de alimentos y unidad operativa de hermeticidad, inspección de presencia de plagas diligenciados de fecha 29 de noviembre y próximo a realizar el 31 de diciembre.<br><br>Cuenta con Acta #29, de junio 29 /2024, tema: socialización trimestral del Plan de saneamiento, dirigido a 14 personas.<br><br>Cuenta con Acta #94, de agosto 26 /2024, tema: divulgación hoja de seguridad y dosificación de amonio, dirigido a 5 personas de servicios de alimentos y servicios generales.<br><br>Acta 167 de septiembre 30 capacitación del plan de saneamiento, dirigido a 14 personas, a cargo de técnica ambiental.<br><br>Presenta acta 206 de octubre 28/2024, tema capacitación del plan de saneamiento, dirigido a 15 personas, cuenta con soportes pre y post test (sopa de letras), asistencia. | Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad y en drive. Documentos asociados del plan de saneamiento.<br>formato declaración de compromiso.<br>ACTA EXT G3 16012025 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Presenta acta #272 de diciembre 10/2024, tema: capacitación de hoja de seguridad y dosificación de amonio cuaternario, Presenta acta, asistencia 6 personas del servicio de alimentos, hoja de seguridad y tabla de dosificación.<br><br>Próxima capacitación trimestral proyectada el 20 de enero a cargo de tecnologo en gastronomia y tecnico ambiental. | |
| 10.Aplicar los controles de calidad necesarios que garanticen alimentos inocuos a los participantes. | X | | Se evidencia que el centro aplica los respectivos controles en cada uno de los procesos recibo, almacenamiento, preparación y servido de alimentos. | Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad<br>Formato de control establecidos de BPM y Saneamiento<br>ACTA EXT G3 16012025 |
| 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 cuenta con el cronograma de temas a impartir en plan de capacitación de junio a diciembre de 2024.<br>Presenta acta #184 de octubre 17/2024, tema: capacitación cadena de frío en los alimentos, Presenta acta, asistencia 5 personas del servicio de alimentos, folleto, pre y post test.<br>Cuenta con acta 205 de capacitación el 28 de octubre, tema: manejo integral de plagas, dirigida a personal de servicios.<br>Presenta acta #229 de noviembre 19/2024, tema: capacitación en alimentos y temperatura de servido, Presenta acta, asistencia 4 personas del servicio de alimentos, folleto, pre y post test.<br>Cuenta con acta 254 de noviembre 27/2024, tema manejo de agua potable en área de alimentación, asistencia 4 personas del servicio de alimentos, folleto<br>Cuenta con acta 277 de diciembre 12/2024, tema cortes adecuados de alimentos según la cocción, asistencia 5 personas del servicio de alimentos, folleto, registro fotográfico.<br><br>Para el mes de enero refiere proyección de capacitación el 17 de enero, tema: rotulación y manejo de PEPS en alimentos y el 30 de enero tema, refuerzo en limpieza y desinfección en alimentos.<br>Además, indica que el 17 de enero/025, se proyecta participación de grupo focal con 22 referentes familiares de personas con discapacidad con malnutrición por exceso de peso, tema: aprovechamiento de alimentos elaboración de | Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | recetas saludables.<br><br>Presenta soporte del plan de intervención: Presenta Acta #185 de octubre 17 de 2024, tema: capacitación en Buenas prácticas de manufactura y prealistamiento de alimentos, presenta acta, registro fotográfico, listado de asistencia, dirigido a 3 participantes (Claudia Alejandra Rodríguez, Luz Mery Herrera, Ivonne Johana Bejarano).<br>Presenta Acta #228 de noviembre 19 de 2024, tema: capacitación en Buenas prácticas de manufactura y prealistamiento de alimentos, presenta acta, registro fotográfico, listado de asistencia, dirigido a 4 participantes<br>Indican que se proyecta siguiente capacitación el 10 de diciembre.<br>Presenta Acta #269 de diciembre 10 de 2024, tema: capacitación en Buenas prácticas de manufactura y prealistamiento de alimentos, presenta acta, registro fotográfico, listado de asistencia, dirigido a 4 participantes<br>Presenta Acta #2 de enero 8 de 2025, tema: capacitación en Buenas prácticas de manufactura y prealistamiento de alimentos, presenta acta, registro fotográfico, listado de asistencia, dirigido a 4 participantes (Claudia Alejandra Rodríguez, Luz Mery Herrera, Andrés Leguizamón, Claudia Paola Molina). | |
| 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 | A la fecha de visita en el mes de enero/2025 no se ha recibido por parte del centro reporte de algún brote, se recuerda al asociado tener en cuenta el cumplimiento de la presente obligación. | ACTA EXT G3 16012025 |
| 13.Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos. | X | | Se identifica que el asociado mantiene almacenadas en \|refrigeración las muestras de alimentos de acuerdo a los lineamentos, rotuladas según los tiempos de comida, se verifica el diligenciamiento de formato de control de muestras testigo en forma digital actualizada. | Observación en el desarrollo de la visita. almacenamiento de muestras en refrigeración.<br>ACTA EXT G3 16012025 |
| **OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL** | **CUMPLE** | | **OBSERVACIONES** | **EVIDENCIAS** |
| | **SI** | **NO** | | |

| DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1.Disponer de todos los elementos contenidos en la sabana de elementos, teniendo en cuenta las características técnicas mínimas allí descritas, cantidades establecidas y periodicidad de entrega de cada elemento. En caso de presentar características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS. | X | | Se verifica disponibilidad de equipos, implementos y utensilios en el servicio de alimentos, elementos de comedor e insumos de aseo institucional.<br>se verifica que realizan uso y mantienen disponibilidad de los elementos e insumos de aseo institucional para las labores de limpieza y desinfección, se identifican elementos según código de colores del plan de saneamiento.<br>Se evidencia que cuenta con la dotación de equipos de refrigeración y congelación, estufa, campana, licuadora industrial, estantes, en buen estado y funcionamiento. Se observa despejado y en uso el espacio de lavado de manos con accionamiento de pedal en cocina y cuentan con extintor tipo K en el servicio de alimentos. | ACTA EXT G3 16012025 |

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

| COMPONENTES ESTRUCTURA DE COSTOS | CUMPLE | | OBSERVACIONES | EVIDENCIAS |
|---|---|---|---|---|
| | SI | NO | | |
| *Agregue la cantidad de filas necesarias correspondientes al número total de rubros de la estructura de costos del convenio.* | *Marque con (X) si cumple* | *Marque con (X), si no cumple* | *Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con el rubro.* | *Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento.* |
| *Costos fijos – Talento Humano* | X | | Se verifica el talento humano al momento de la visita, actividades realizadas y soportes generados por Nutricionista, tecnólogo, personal de servicio de alimentos, se observa contratación de talento humano. | Acompañamiento de personal durante la visita y gestión documental de actividades realizadas en el periodo |
| *Desgaste y uso de bienes no consumibles* | X | | Se verifica que cuentan con menaje de servido de alimentos, equipos y utensilios de cocina | Se observan en buen estado y en uso |
| *Elementos de aseo institucional* | X | | El asociado cuenta y hace uso de insumos para los procesos de limpieza y desinfección | observación directa almacenamiento de insumos y uso código de colores |
| *Costos variables-Alimentos* | X | | Durante la visita se verifica la disponibilidad y almacenamiento de alimentos acorde al ciclo de menús-derivación dietaria y frecuencia de compra | Verificación documental plan de compras, recepción-entradas y salidas-preparación-suministro diario-listado de dietas-observación directa en área de almacenamiento de alimentos y rotulado |

Registre la información solicitada:

| 5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA |
|---|
| Durante la visita de supervisión se verifica el cumplimiento de obligaciones revisadas en el presente periodo, con observación en conceptos sanitarios de empresa de conrtrol deplagas y proveedores, ajuste de seguimiento nutricional |
| OBSERVACIONES |
| *El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.* |

6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA

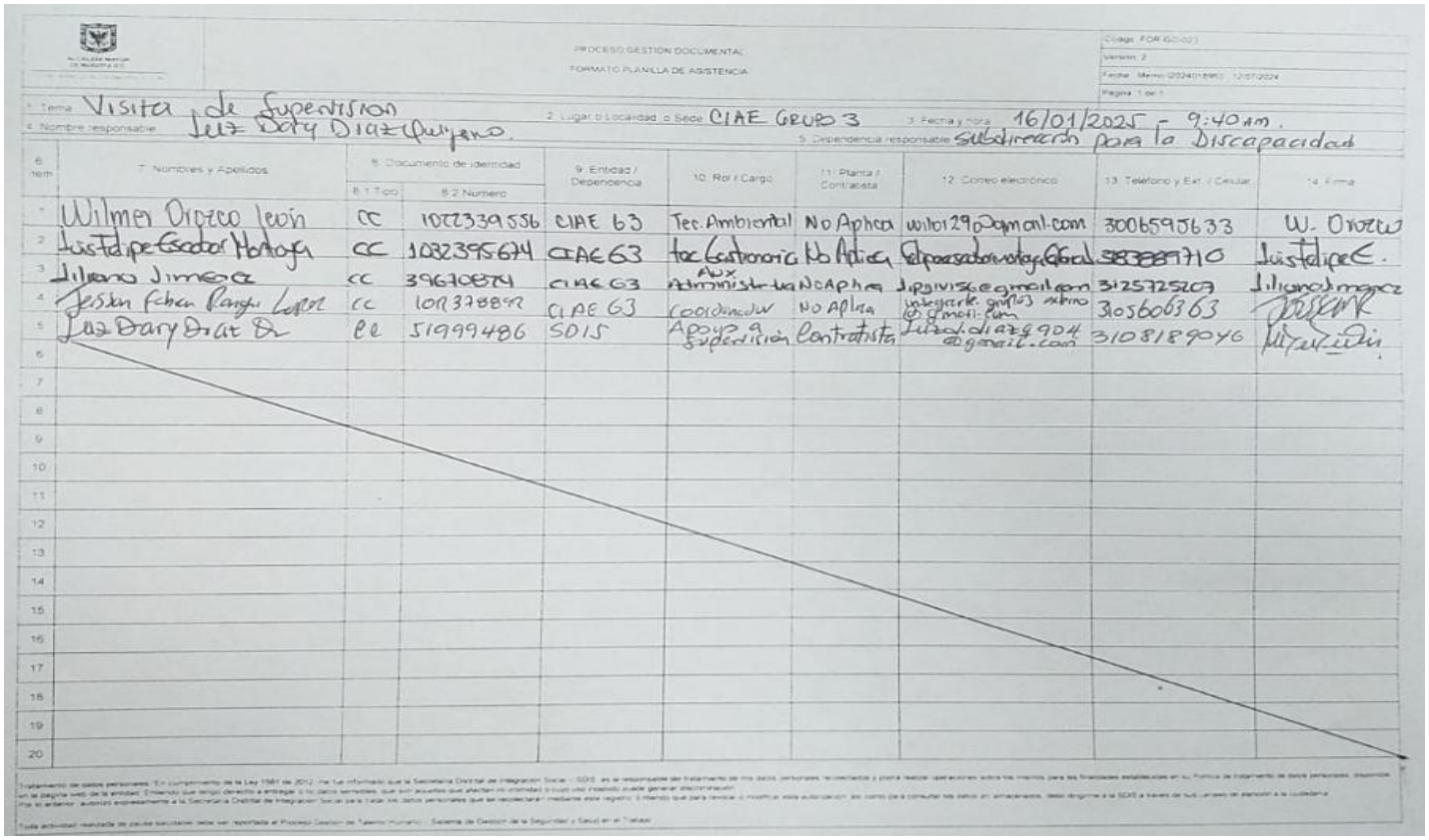
| ACCIONES POR MEJORAR | PLAZO |
|---|---|
| Realizar solicitud de envío de informe y concepto higiénico de empresa encargada de lavado de tanques de agua potable y control de plagas, enviar soportes respectivos a supervisión | Enero 23 de 2025 |
| realizar ajuste en los formatos de seguimiento del estado nutricional por Número de proyecto 8047. | Enero 20 de 2025 |
| Solicitar al Proveedor de Panadería El Portal la actualización del concepto higiénico sanitario de establecimiento | Enero 23 de 2025 |

| ¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR?<br><br>FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 09/12/2024<br>SI ❑ X NO ❑ | REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA:<br>Se verifica aplicación de plan de choque dic/2024 |
|---|---|

| | |
|---|---|
| NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA | 1. JEISSON RANGEL |
| FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA | 1. |
| CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA | 1. COORDINADOR |
| NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN | 1. LUZ DARY DÍAZ QUIJANO |

| | |
|---|---|
| FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN | 1. |

Anexo: se adjuntan firmas en listado de asistencia



PROCESO GESTION DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-021
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018960 12/07/2024
Página 1 de 1

1. Tema: Visita de Supervision
2. Lugar o Localidad o Sede: CIAE GRUPO 3
3. Fecha y Hora: 16/01/2025 - 9:40 am.
4. Nombre responsable: Luz Dary Diaz Quijano.
5. Dependencia responsable: subdirección para la Discapacidad

| 6. Nº | 7. Nombres y Apellidos | 8. Documento de identidad 8.1 Tipo | 8.2 Numero | 9. Entidad / Dependencia | 10. Rol / Cargo | 11. Planta / Contratista | 12. Correo electrónico | 13. Teléfono y Ext. / Celular | 14. Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Wilmer Orozco León | CC | 1022339556 | CIAE 63 | Tec. Ambiental | No Aplica | wilo1290@gmail.com | 3006595633 | W. Orozco |
| 2 | Justo Pastor Hortega | CC | 1032395674 | CIAE 63 | Tec Gastronomia | No Aplica | [illegible] | 3033887710 | Justo Pastor. |
| 3 | Liliana Jimenez | CC | 39610874 | CIAE 63 | Aux Administrativa | No Aplica | Jipsvisc@gmail.com | 3125725203 | Liliana Jimenez |
| 4 | Jessica Fabian Pangu Leon | CC | 1013788892 | CIAE 63 | Coordinador | No Aplica | [illegible] @gmail.com | 3056063163 | [illegible] |
| 5 | Luz Dary Diaz Qu | CC | 51999486 | SDIS | Apoyo a Supervisión | Contratista | luzdiaz2904 @gmail.com | 3108189046 | [illegible] |
| 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 para 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 mis datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revisar, modificar, esta autorización así como para consultar los datos almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía.

Toda actividad realizada de pausas activas debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano - Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo