1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO *La información registrada en el punto No 1 corresponde a los datos generales del contrato o convenio y a la unidad operativa en donde se presta el servicio*	
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 *La información registrada en el punto No 2 corresponde a la persona que el contratista delega para que reciba la visita del equipo de apoyo a la supervisión*	
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIO LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	JEISSON RANGEL – BERNABE GONZALEZ – FELIPE ESCOBAR
CARGO	PROFESIONAL ENCARGADO – NUTRICIONISTA – TECNÓLOGO DE ALIMENTOS
No DE CELULAR	3105606363
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA *La información registrada en el punto No 3 corresponde al profesional de apoyo a la supervisión 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	28/06/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 11:20 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 4:20 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	60 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	En instalaciones CIAE se encuentran 39 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, Nutricionista Bernabe Gonzalez y tecnólogo Felipe Escobar, quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante la visita indican la presencia de 39 participantes, los cuales llegan en rutas y se retiraron con referentes familiares, Arturo Triana, Ana Paola Gamboa, Andrés Bovea.
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 47 cupos cubiertos, hay 3 cupos disponibles. Refieren 1 cupo suspendido (Jonathan Reinaldo Díaz), en atención 46 cupos.
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	Andrea Marcela Moreno
Psicología	Julian Yesid Rincón	Terapia Ocupacional	Claudia Patricia Arregoces
Auxiliar de enfermería	Yudy Patricia Berbesi	Nutricionista	Bernabe González
Educador Físico	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	Daniela Ojeda Pinta
Servicio de alimentos	Arelis Guarnizo Yara	Servicios generales	Kelly Coromoto González
		Servicios generales	Jenny Johana Niño

4. Actividades: En el momento de la visita se verifica preparación, servido y distribución de alimentos según menú No.9, con acompañamiento de profesionales en turno rotativo según hora de almuerzo y participantes divididos en 2 grupos para el servido; se verifica la realización de actividad de capacitación de manipulación de alimentos por parte de instructor del SENA, dirigida a 31 personas entre participantes y talento humano, reunión general de familias para construcción del pacto de convivencia, encuesta de estilos de vida saludable, firmas de autorización y corresponsabilidad, reconocimiento al rol del cuidador, acondicionamiento físico en forma grupal, posteriormente, refuerzo en manualidades con bisutería y actividad lúdico recreativa-karaoke. Enfermería atención con higiene menor, acompañamiento en alimentación del talento humano.
5. Instalaciones y equipos: Durante el recorrido por las instalaciones se verifican áreas limpias; cuentan con área de almacenamiento para abarrotes, fruver y equipos de frio de carnes, lácteos y prealistamiento de fruver, organizada y limpia, uso de estufa semiindustrial a gas natural y campana de pared con adecuado funcionamiento; además, se verifica limpieza de menaje, equipos, utensilios, nevera mixta, licuadora industrial.

6. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú No. 9.

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Nueves reforzadas	Chocolate Huevos revueltos Pan hojaldre Fresas	Sin azúcar o deslactosada	Se verifica muestra de alimentos
Almuerzo	Sopa de arroz Carne de cerdo en salsa de pimentón Arroz con fideos Pepino guisado Yuca cocida Jugo de tomate de árbol	Carne picada	MP 270 cc/ 271-293-270 MP 75 gr /76-86-87-79-87-84 MP HPC 180/ 186-164-189 Hipoc 64-69 MP 80 NC/ 74-79-83 MP 80 HPC 125-122 Hipoc 45-40-46 270/ 275-270-280-255
Refrigerio Onces	Kumis Galleta integral banano	Se verifica disponibilidad de alimentos	

7. Se verifican las preparaciones del día acorde al ciclo de menú establecido sin cambios, cuenta con preparaciones según necesidad de derivaciones de dietas actualizadas el 14 de mayo/2024 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, de 18 dietas hipocalóricas, 3 hipercalóricas y 16 normocalóricas.
8. Se verifica almacenamiento de alimentos, evidenciando rotulado actualizado de alimentos y productos con fecha de vencimiento vigente, de acuerdo a las fechas de recepción de recepción de alimentos –V2, cada 8 días últimos ingresos carnes 4-7-14-21 y 28 de junio. 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, panadería y carnes, mensual de abarrotes, lácteos y derivados. Se realiza observación en el diligenciamiento de rotulado en fecha de vencimiento para fruver y se recomienda registrar proceso de limpieza a profundidad de equipos de refrigeración y congelación la cual refieren realizar semanalmente.

9. En revisión de formatos establecidos de BPM, se observa que se encuentran implementados los formatos de plan de compras, preparación de alimentos, entradas y salidas, recepción, verificación de vehículos, autorización de cambios, seguimiento a la operación del servicio semanal y mensual, control de temperaturas.

10. Cuenta con publicación de ciclo de menús, derivación dietaria y listados de dietas actualizado al mes de junio/2024, en zona de preparación y en comedor y presenta soportes de socialización de temas relacionados con plan de saneamiento, manual de dietas con el talento humano y estilos de vida saludable.

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

El asociado presenta número de inscripción SQ00016834 de fecha 4 de junio/2024, para solicitud de visita, se debe verificar que encuentra dicha solicitud debidamente publicada en drive de nutrición. Autoevaluación De Fecha 17/06/2024, se encuentra publicado en drive dispuesto por la SDIS.

Presentan certificación de limpieza y desinfección de tanques de agua potable certificado No. 0022 y control de plagas certificado 0039, respectivamente, vigente de fecha 7 de febrero de 2024, emitido por la empresa Higía Gestión Ambiental; así mismo, cuentan con diligenciamiento adecuado de formatos de control establecidos.
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, adicional compra de 5 bolsas de agua, para la preparación de alimentos

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 presentó el informe cualitativo-cuantitativo mediante correo electrónico el 25 de junio/2024	Correo electrónico el 25 de junio/2024 ACTA EXT G3 28062024
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 es la primera visita de supervisión del componente de alimentación, nutrición y salubridad para el actual convenio. .	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 el asociado en presente 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		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 ACTA EXT G3 28062024
22.Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de	X		Durante la visita de supervisión se verifica que el asociado facilita la información, documentación y soportes para el	Observación durante visita de supervisión de la información, documentación y soportes del componente de nutrición y salubridad

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.			seguimiento y verificación del cumplimiento de la ejecución del convenio.	ACTA EXT G3 28062024
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
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.
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
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
1.Dar cumplimiento a las especificaciones técnicas descritas en el anexo técnico, estudios previos, la propuesta, el convenio de asociación, procedimientos misionales e instructivos, para desarrollar con eficiencia y eficacia el servicio, durante la ejecución del convenio de asociación.	X		Se observa durante la visita el cumplimiento de la presente obligación por parte del asociado con el desarrollo de las actividades según especificaciones técnicas.	ACTA EXT G3 28062024

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 de los profesionales, talleristas y enfermería en cuidado para la salud, asistencia alimentaria, realizan actividades organizadas acorde a nivel de apoyo. Además, se verifica la preparación, distribución y servido de alimentos en los tiempos establecidos del ciclo de menús, listado mensual de derivación de dietas actualizado para el presente mes de ejecución.	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión y seguimiento a la realización de actividades descritas al inicio de la presente acta. ACTA EXT G3 28062024
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 28062024
8.Llevar el registro actualizado de las Historias sociales – en los formatos e instrumentos, en los tiempos establecidos por el anexo técnico y siguiendo los lineamientos del SIG.	N/A	N/A	Durante el mes de junio, a la fecha de la presente visita se encuentra en proceso de generar valoraciones iniciales a 7 personas, quienes ingresaron el 19 de junio (Sofía Torres, Weini Yarley Rodríguez, Ricardo Bonilla, Enrique González, Lorena Garzón, Diego Daza, Andrés Bovea), dentro de los tiempos establecidos a la fecha de visita	ACTA EXT G3 28062024

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.	N/A	N/A	A la fecha de la presente visita no se ha requerido generar formatos de seguimiento bimestral.	ACTA EXT G3 28062024
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 ACTA EXT G3 28062024
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 que haya lugar.	X		Durante la visita realizada se verifican formatos diligenciados y actualizados del mes de junio 2024, en medio físico: control de temperaturas de refrigeración y congelación junio 4 al 28, formato de acompañamiento al servicio de alimentos hasta la 4a semana de junio /2024, los cuales se encuentran con adecuado diligenciamiento y firmados. Por otra parte, se verifican formatos en digital, verificación de vehículos del mes de junio/2024, formato de recepción de alimentos –V2, cada 8 días últimos ingresos carnes 4-7-14-21 y 28 de junio; y formato plan de compras mensual de junio 4-7/ 11-14 /17-21/ 24-28 y julio 2-5/ 2024, además, se verifica adecuado diligenciamiento de formato preparación de alimentos V2, entradas y salidas V2, registro de muestras testigo ajustado según intercambios avalados y registro de descomide de junio 4 al 28.	

			Formato de autorización de cambios de menú para el mes de junio, se presentaron 2 cambios en menú 13 y 27 en frutas, acorde a lo establecido en anexo técnico. Formato de suministro diario de dietas con diligenciamiento de junio 1 al 28 en digital. Cuenta con los formatos de características organolépticas y muestreo peso de porción de fecha junio 6-14-20-26. Formato acompañamiento a la operación del servicio mensual de junio 12 de 2024. Formato de registro, medición y control de descomide con corte junio 4 al 27/2024	
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. Durante la visita de supervisión se observa la presencia del talento humano contratado en los horarios de atención.	Ver descripción de cargos al inicio de la presente ACTA EXT G3 28062024
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 otro lugar que sea utilizado en el desarrollo de la jornada diaria para la ejecución del convenio; en concordancia con el plan de	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. Presentan certificación de limpieza y desinfección de tanques de agua potable certificado No. 0022 y control de plagas certificado 0039, respectivamente, vigente de fecha 7 de febrero de 2024, emitido por la empresa Higía Gestión Ambiental; así mismo, cuentan con diligenciamiento adecuado de formatos de control establecidos.	Recorrido por las instalaciones del centro.

saneamiento del asociado, sus respectivos programas y conforme lo establecido en el presente anexo técnico.				
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 del mes de junio, socializada el 21 de junio por ingresos nuevos y derivación dietaria avalada por referente técnico de nutrición mediante correo electrónico del 5 de junio/2024, 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 actividad de encuesta para el 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 9). En área de servicio de alimentos se observa publicación de listas de dietas mensual actualizado del 4 de junio/ 2024, listado de participantes según tipo de 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 ACTA EXT G3 28062024
3.Socializar al talento humano del servicio de alimentación de la unidad operativa, la minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús,	X		El profesional de Nutrición, presenta: Acta #11, capacitación junio 12/2024, tema: socialización de minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional),	Documentos disponibles en el área de nutrición y salubridad

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.			derivación dietaria, dirigido a 4 personas de servicio de alimentos. Acta #21 de junio 21 /2024, tema: socialización de registro mensual derivación dietaria - junio (listado de dietas terapeuticas), dirigido al talento humano (asistencia 1 personas). Acta, registro fotográfico y listado de asistencia. Indica que se proyecta socialización del manual de dietas, el 5 de julio/2024.	
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 junio se tomó datos antropométricos a 45 personas, cuenta con la matriz de clasificación nutricional consolidada del mes de junio/2024 publicada en drive, dentro de los tiempos establecidos primeros 5 días del mes siguiente. Cuenta con resultados de clasificación nutricional del mes de junio de 4 participantes con delgadez, 20 estado normal, 17 en sobrepeso y 4 con obesidad. Durante el presente periodo se encuentra en proceso de generar valoraciones iniciales a 7 personas, quienes ingresaron el 19 de junio (Sofía Torres, Weini Yarley Rodríguez, Ricardo Bonilla, Enrique González, Lorena Garzón, Diego Daza, Andrés Bovea), dentro de los tiempos establecidos a la fecha de visita.	Matriz de clasificación nutricional mes de junio/2024.
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.	Observación durante visita. Registro mensual de dietas Distribución de talento humano para acompañamiento de tiempos de alimentación.
6.Desarrollar las actividades establecidas en Subcomponente	X		El profesional de nutrición indica que se realizó caracterización de la población mediante antropometría y encuesta de	

promoción en Estilos de Vida Saludable: Alimentación, Nutrición y Actividad Física, establecidas en el presente anexo técnico.			necesidades de capacitación del programa de promoción en estilos de vida saludable. Indica que el 4 de julio /2024, enviara plan de promoción en estilos de vida saludable a referente técnica de nutrición, para aval del mismo.	Soportes de encuesta de necesidades de capacitación de Promoción en estilos de vida saludable. Carpeta en drive
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. indican que el proveedor que cumple esta condición es Fedecundi.	ACTA EXT G3 28062024
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. Así mismo, durante el mes de junio/2024 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.	Observación en el desarrollo de la visita en recorrido por servicio de alimentos. ACTA EXT G3 28062024

			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, adicional compra de 5 bolsas de agua, para la preparación de alimentos.	
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE 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		En la visita de supervisión se verifican el cumplimiento de instalaciones, personal manipulador (vestuario, documentos), plan de saneamiento, equipos y utensilios con adecuado funcionamiento. 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.	Observación de instalaciones, personal, equipos, materia prima en el desarrollo de la visita y revisión de hojas de vida del personal manipulador de alimentos.
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. ACTA EXT G3 28062024
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	X		El asociado presenta número de inscripción SQ00016834 de fecha 4 de junio/2024, para solicitud de visita, se debe verificar que encuentra dicha solicitud debidamente publicada en drive de nutrición.	ACTA EXT G3 28062024

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.			Autoevaluación De Fecha 17/06/2024, se encuentra publicado en drive dispuesto por la SDIS.	
4.El asociado debe contar con los conceptos higiénico sanitarios favorables de los proveedores (directos y distribuidores), de los insumos alimentarios ofrecidos en el centro. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.	X		Indican que cuentan con distribución de alimentos de proveedores, Carnes Frigonel acta AS21E 708865 fecha 11/03/2024, favorable con requerimiento 76,5%, Distripollo MAC, acta AS21E 707930 fecha 10/11/2023, favorable 92,5%. Proveedor Fedecundi acta 901068800-7 de fecha 12/09/2023, concepto de establecimiento favorable en 95,5%. Proveedor de Panadería El Portal P, acta AS02E759973 de fecha 11/01/2024, concepto de establecimiento favorable con requerimiento en 73%. Se indica al asociado que debe mantener disponible de forma permanente durante la ejecución del convenio, la documentación actualizada de establecimiento de proveedores.	Carpeta documental de salubridad- conceptos higiénicos de 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 Carnes Frigonel, (carnes y pollo) vehículo de placa WOS 852, con concepto favorable 94,5%, acta AS22E 702189 de fecha 26/09/2023. Distripollo MAC, vehículo de placa LCN 778, con concepto favorable 91,5%, acta AS22S 008492 de fecha 04/09/2023. Fedecundi, vehículo de placa ODT 556 con concepto favorable de fecha 20/04/2024.	Carpeta documental de salubridad- conceptos higiénicos de vehículos de proveedores.

			Así mismo, el asociado verifica carné y certificado médico, actualizados de los manipuladores 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. 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.
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		En forma digital presenta el formato plan de compras mensual de junio 4-7/ 11-14 /17-21/ 24-28 y julio 2-5/ 2024. Refiere compra semanal de lácteos y huevos, frutas, verduras, panadería y carnes y mensual de abarrotes.	Formato plan de compras disponible en carpeta documental de salubridad
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 requerido acorde al número de cupos asignados.	Observación en el desarrollo de la visita del menaje en servicio de alimentos, y almacenamiento en refrigeración.
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 4 de junio/2024. 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 junio 4 al 28, presenta soporte plan de choque de junio 24 al 28/2024, los formatos se encuentran implementados según las áreas ofertadas, los formatos de	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad y en drive. Documentos asociados del plan de saneamiento. formato declaración de compromiso.

			verificación de hermeticidad, inspección de presencia de plagas diligenciados de fecha 28 de junio/2024. Indica que se proyecta socialización del plan de saneamiento, el 5 de julio/2024.	
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 Formato de control establecidos de BPM y Saneamiento
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, se solicita ajustar el plan de capacitación acorde a lo establecido en anexo técnico. Acta # 06 de junio 07/2024, tema: inducción al servicio de alimentación, dirigido a 6 personas de servicio de alimentos y servicios generales, cuenta con pre y post test, registro fotográfico. Acta #20, de junio 21/2024, tema: limpieza y desinfección de servicio de alimentos el 31 de mayo /2024, dirigido a 2 personas de servicio de alimentos y servicios generales, cuenta con pre y post test, registro fotográfico. Actividad de propuesta, Acta # 12 de junio 14/2024, tema: Proceso de capacitación en BPM y prealistamiento de alimentos, dirigido a 4 participantes, (Nataly de Dios, Luz Mery Herrera, Ivon Johana Bejarano y Kevin Moreno), cuenta con pre y post test, registro fotográfico.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad
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 junio 2024 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 28062024

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
OBLIGACIONES 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		Se verifica disponibilidad de equipos, implementos y utensilios en el servicio de alimentos, elementos de comedor e insumos de aseo institucional. 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. 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 28062024

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.*

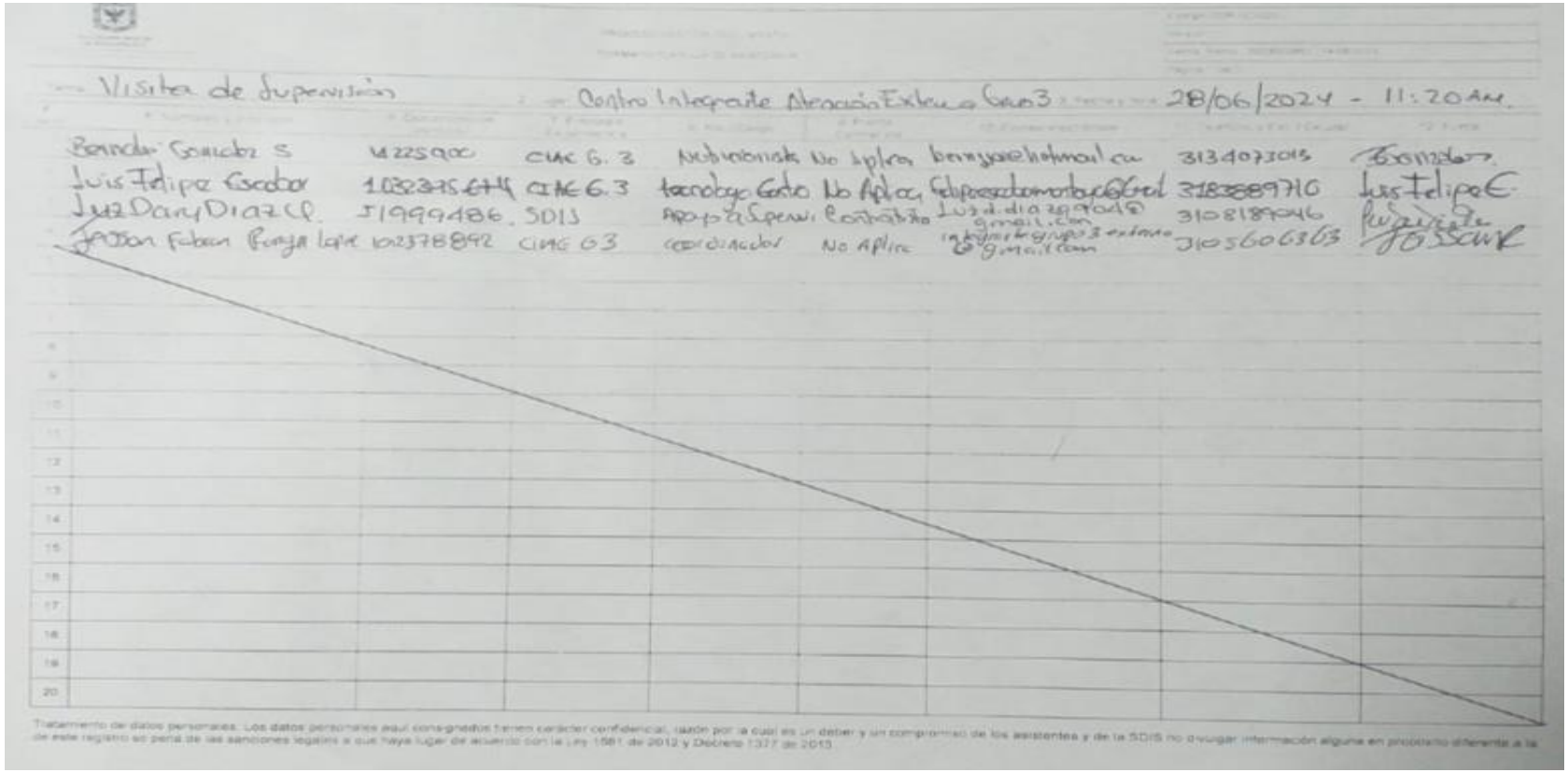
Costos fijos – Talento Humano	X		Se verifica el talento humano al momento de la visita, actividades realizadas y soportes generados por Nutricionista, tecnólogo, personal de servicio de alimentos, se observa contratación de talento humano.	Acompañamiento de personal durante la visita y gestión documental 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	
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
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: No aplica SI ❑ NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: No aplica, esta es la primera visita de supervisión del componente en el presente convenio.

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



Visita de Supervisión — Centro Integrate Atención Externa Suba — 28/06/2024 - 11:20 AM.

Brenda Sanchez S	41225900	CIAC 6.3	Auxiliar Logistica	No Aplica	brenysanchez@hotmail.com	3134073015	
Luis Felipe Escobar	1032375674	CIAC 6.3	Facilitador Gestor	No Aplica	felipeescobarmartinez@gmail.com	3183889710	
Juz Dany Diaz C.	1999486. SDIS		Apoyo a Supervisión	Contratista	luzd.diaz29@gmail.com	3108189046	
Jhon Fabian Puya Lara	1023778892	CIAC 6.3	Coordinador	No Aplica	integrategrupo3.externo@gmail.com	3105606363	

Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en provecho diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.