1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO			
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	CONVENIO 7489 de 2024		
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	*CENAINCO - FUNDACIÓN CENTRO DE ASESORÍA CONSULTORÍA E INTERVENTORÍA COMUNITARIA*		
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) anos y hasta (59) anos (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 1		
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Cra26 # 61F -29		
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	ciaegrupo1@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	MARIA ERLEY CORONADO		
CARGO	COORDINADORA		
No DE CELULAR	313 3903313		
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA			
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION – TECNICO	BARBARA ESTHER SANCHEZ GRASS		
No DE CELULAR	3208646692		
CORREO ELECTRONICO	besanchezgrass@gmail.com – bsanchezg@sdis.gov.co		
4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	16/07/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:30 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 12:30M
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	50	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	43

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

Realización de visita presencial a través del uso de tapabocas, con acompañamiento del coordinador encargado del centro.

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

Asistencia:

- 50 cupos activos
- 0 cupos disponibles
- 7 inasistencias

Wendy Hernández Incapacidad médica, adherencia farmacológica
Carlos San Marín Cita medica
Ana María Botero: Cita médica.
Cristhian Villamil No salió a ruta
Angela Vega: Amaneció enferma
Lina Rodríguez: La mamá no la envió al centro
Oscar Murcia: Se encuentra de viaje

Fabio Leonardo Franco Chávez, ingreso el 2 de julio de 2024

Actividades desarrolladas y talento humano: Se evidencia el siguiente talento humano de acuerdo al cronograma

NOMBRE	CARGO	NOVEDAD	CANTIDAD
María Erley Coronado Collazos	Coordinador	Atiende visita de supervisión y reunión con talento humano	1

Paula Andrea Hernández Roa	Psicólogo	Reunión de rutas y socialización de visitas domiciliarias con coordinadora	1
Yolima Martínez Contreras	Trabajador Social	Reunión de rutas y socialización de visitas domiciliarias con coordinadora	1
Diana Milena Gachancipá Forero	Terapeuta Ocupacional	Reunión de rutas y socialización de visitas domiciliarias con coordinadora	1
Johana Alexandra Cubillos Barragán	Educador-a Especial	Taller acercamiento al braille	1
Jimmy Armando Forero Quevedo	Educador-a Físico-a	Ensayo de baile	1
Laura Lucia Barrera Fontecha	Nutricionista	Atiende visita de supervisión	1
Yeison Alirio Eslava Patiño	Auxiliar de Enfermería	Revisiones participantes	1
Juan Felipe Pinzón Saravia	Tecnóloga-o en Alimentos o gastrónoma- o	Actividades propias de su función	1
Camila Alexandra Ruiz Cruz	Talleristas	Taller acercamiento al braille	2
Melba Lucia Colorado Saavedra		Manipulación higiénica de alimentos	
Luz Maritza Sánchez	Técnico o Tecnólogo en Gestión Documental	Realizando archivo	1
Sebastián Rangel López	Técnico Ambiental	Revisando hojas de seguridad de los agentes químicos y rotulación.	1
Andrés Ricaurte Duque Saavedra	Servicios generales	Actividades propias de la función	2
Dora Patricia Pinzón			
Nisdey Ochoa Ochoa	Manipuladora De Alimentos	Actividades propias de la función	2
Aneth Rojas Torres			

Estado de las instalaciones y dotaciones:
Se encuentran en adecuado estado de limpieza cada una de las áreas, los baños se encuentran aseados (El jabón de manos, y toallas de papel lo suministran al momento del ingreso al baño, se verifica que cuentan con existencias de los mismos) el papel higiénico se encuentra dentro de cada kit de aseo de participante, se evidencia que el servicio de alimentos aún no cuenta con el lavamanos de accionamiento no manual. El área de almacenamiento de Fruver y abarrotes se ordenado y limpio. El espacio de casa simulada se encuentra ordenado.

Se encuentra debajo de la rampa unos objetos de los arreglos locativos realizados, la coordinadora refiere que durante la semana los reubica en un lugar adecuado.

Las 8 cámaras se encuentran en funcionamiento.

Minuta del día: Se observa el ciclo menú 12 tiempo de comida nueves reforzadas compuesto por:

						NUMERO DE MUESTRAS					RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	**TAMAÑO DE MUESTRA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA**	**PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO**	**ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
18 a 59años 11 meses	5	Caldo de papa con pollo	Caldo de papa con pollo	270	PESO MUESTREADO	280	260	280	270	270	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	96.3	104	100	100		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
	5				PESO MUESTREADO						X	

18 a 59años 11 meses		Tostadas integrales	Tostadas integrales	3 unidades	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	0	0	0	0	0		
					CALIFICACION							
18 a 59años 11 meses	5	Te en leche	Te en leche	220	PESO MUESTREADO	230	230	260	270	270		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	105	118	123	123		
					CALIFICACION	3	3	1	1	1		
18 a 59años 11 meses	5	Papaya	Papaya	200	PESO MUESTREADO	205	206	200	207	0	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	103	103	100	104	0		
					CALIFICACION	3	3	3	3	0		

Observación:

Se revisa dieta normal. Se evidencia la entrega de 3 unidades de tostada a los participantes.

Seguimiento a los elementos de Dotación aseo personal: Los familiares realizan entrega de los implementos de aseo a excepción de lo que entrega el centro entrega jabón líquido y papel higiénico, se encuentra en el área de cuarto simulado, se encuentra marcado por participante y marcada. Se observa que los participantes son autónomos en el uso de los mismos.

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

Registre la información solicitada:

COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO		**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
		SI	**NO**		
12	Dar respuesta escrita a los requerimientos realizados por el supervisor, en los términos y plazo que se le requiera	N/A	N/A	No aplica para el presente periodo dado que no se ha generado requerimiento.	No aplica
16	Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del convenio de asociación, cuando en ello se cause perjuicio a los participantes, a la administración o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993. Sin perjuicio, de la responsabilidad individual del causante directo.	N/A	N/A	No aplica para el presente periodo dado que no se han presentado actos u omisiones que ejecute en desarrollo del convenio de asociación.	No aplica
18	No realizar reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los muros y/o en espacios del Centro Integrarte durante la ejecución del convenio de asociación.	X		No se observa en el desarrollo de la visita reuniones o manifestaciones de índole política	Se evidencia durante la visita de supervisión que no se realizan reuniones o manifestaciones de índole política cómo se relaciona en la columna de observaciones en la presente obligación.
22	Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio.	X		En el desarrollo de la visita se contó con el acompañamiento de la coordinadora y del talento humano acorde a los ítems verificados, los cuales proporcionaron la información solicitada en el momento de la visita	Se evidencia durante la visita de supervisión se facilitó la labor del supervisor cómo se relaciona en la columna de observaciones en la presente obligación.

23	Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del Convenio de asociación celebrado	X		Durante la visita, el asociado entrego toda la información solicitada por parte de supervisión.	Se presenta la información solicitada por parte de supervisión
RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
4	Garantizar que el servicio de transporte se preste en las condiciones descritas en el Anexo Técnico y observar para el servicio de transporte el cumplimiento de la normatividad vigente expedida por el Ministerio de Transporte, Secretaría de Movilidad y demás entidades competentes.	X		No aplica para la presente visita dado que no se verifican las rutas	No aplica
6	Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos	X		Se observa las 8 cámaras con las que se cuenta el centro en funcionamiento, el monito se encuentra en la oficina de la coordinadora	Verificación del recorrido del centro y como se describe en la columna de obligaciones de la presente obligación.
RELACIONADAS CON LAS PIEZAS COMUNICATIVAS		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
RELACIONADAS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
1	Dar cumplimiento a las especificaciones técnicas descritas en el anexo técnico, estudios previos, la propuesta, el convenio de asociación, procedimientos misionales e instructivos, para desarrollar con eficiencia y eficacia el servicio, durante la ejecución del convenio de asociación.	X		Se observa en el desarrollo de la visita el cumplimiento de la presente obligación	Contenido del acta EXT G1 16072024
2	Garantizar que la atención de las personas con discapacidad, este libre de acciones, omisiones o situaciones que lleve implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), negligencia, descuido, exclusión, discriminación (generalizada o por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y/o a la población víctima del conflicto armado) y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral o que ponga en riesgo o vulnere sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación	X		Se observa durante la supervisión, a la población bajo cuidado constante. No se observan acciones u omisiones que pongan en riesgo o vulneren los derechos de la población atendida.	Contenido del acta EXT G1 16072024
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 la coordinadora ha informado las novedades relacionadas con la prestación del servicio vía correo electrónico a la supervisión	Contenido del acta EXT G1 16072024

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		Han ingresado la información correspondiente en el drive del programa de alimentación, nutrición y salubridad compartido al correo del centro por los referentes técnicos	Contenido del acta EXT G1 16072024
RELACIONADAS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
RELACIONADAS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE GESTIÓN AMBIENTAL		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN.		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
1	Cumplir con lo establecido en los procedimientos Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS, Vigilancia nutricional y Promoción en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física; y los documentos y formatos asociados a estos. Documentos que se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión – SIG	X		Alimentación y nutrición: Se implementa minuta entregada por la SDIS. Se avala derivación dietaría por parte de la referente técnica el 17 de junio de 2024. Se realiza modificación al ciclo de menús de la semana 2 de los nueves reforzadas del menú 8 por las del menú 10. Se realiza el día de ayer visita por parte de la referente técnica de alimentación y nutrición, donde revisa las preparaciones que realizan los participantes dentro de taller de alimentos y los cuales son suministrados desde el servicio de alimentos a los participantes, realizo énfasis en refuerzo permanente de BPM y por lo cual cuentan con aval de la preparación de esos alimentos. Vigilancia: Se realizo valoración inicial a participante que ingresa nuevo al servicio y se dio continuidad con el seguimiento trimestral. EVS: Se envía el plan de promoción en estilos de vida saludable, se deben de realizar ajustes brindados por la referente técnica, plazo de presentación con ajustes el lunes 22 de julio 2024.	Servicio de alimentos, área de almacenamiento, documentación, revisión del drive, acompañamiento en tiempos de consumo de alimentos durante la visita.

				Se observa los siguientes formatos: Formato plan de muestreo porciones servidas Formato evaluación de características organolépticas Se evidencia Registro y control diario de suministro de dietas Formato autorización cambio de preparación se ha requerido realizar intercambios el día de hoy en el almuerzo el cual fue mora por jugo de mango debido a la disponibilidad.	
2	Implementar la minuta de alimentos y la derivación dietaría entregada por la Subdirección para la Discapacidad de la SDIS, desde el primer día de ejecución del convenio, con el fin de garantizar el aporte de energía y nutrientes de la población atendida	X		Se encuentra dando cumplimiento a la minuta entregada por la SDIS Se evidencia publicado en el servicio de alimentos los tipos de dietas y las consistencias. Se avala derivación dietaría por parte de la referente técnica el 17 de junio de 2024. Se realiza modificación al ciclo de menús de la semana 2 de los nueves reforzadas del menú 8 por las del menú 10, dado que usualmente los viernes realizan salidas extramurales. Hipocalóricos: 19 Hipercalóricos: 6 No leche: 8 Normo calóricos: 25 Colon irritable: 2 Se realiza en el almuerzo intercambio de jugo de mora por jugo de mango por disponibilidad	Ciclo de menús, muestras de alimentos, verificación entrega de onces, verificación existencia de alimentos de acuerdo a los menús a entregar.
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 como los criterios técnicos para la preparación de las derivaciones establecidas en el formato derivación minuta de alimentos. Esta actividad deberá realizarse 1 vez al mes.	X		Acta N°26 10/07/2024 Tema: minuta patrón, formato de derivación de minuta de alimentos, ciclos de menú. Asistentes: 7 manipuladoras, servicios generales, nutricionista, tecnólogo de alimentos, coordinadora. Aplicación de pre test y post test ACTA N°27 10/07/2024 Tema: Modificaciones dietarías y derivación criterios técnicos para su preparación. Asistentes: 7 manipuladoras, servicios generales, nutricionista,	Acta de reunión, listado de asistencia, pre test y post test.

				tecnólogo de alimentos, coordinadora. Aplicación de pre test y post test ACTA N°25 Tema: Manuel de dietas, ciclos de menú, análisis nutricional y minuta patrón. Asistentes: 11 de TH Aplicación de pre test y post test	
4	Realizar evaluación del estado nutricional e informes conforme lo establece el Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutrición del presente anexo técnico.	X		Fabio Leonardo Franco Chávez, ingreso el 2 de julio de 2024, cuenta con la valoración inicial Se realiza seguimiento trimestral a 49 participantes en el mes de junio de 2024, periodo de 26/03/2024 a 04/06/2024. Ajustar nombre de la unidad operativa.	Contenido del acta EXT G1 16072024
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		Se realiza acompañamiento al comportamiento alimentario de los participantes durante el consumo de los alimentos en cada tiempo de consumo, por parte del talento humano. Actualmente ningún participante requiere de asistencia para el consumo de los alimentos. No se requieren complemento.	Se realiza acompañamiento durante el consumo de los alimentos suministrados durante el refrigerio reforzado. Así mismo es una acción que realiza el talento humano en cada tiempo de consumo de alimentos.
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		Se envía el plan de promoción en estilos de vida saludable, se deben de realizar ajustes brindados por la referente técnica, plazo de presentación con ajustes el lunes 22 de agosto 2024. Realiza actividad el 12/07/2024 Tema: Nutrición en enfermedades crónicas estilos de vida saludables Asistentes: 21 Pre test y post test	
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	X		El asociado realizó compras a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina, mediante el proveedor Aprolecho (leche y derivado lácteos), los cuales se encuentran inscritos dentro de la Base de datos de organizaciones de pequeños productores de la región central de la Secretaría de Desarrollo Económico.	Contenido del acta EXT G1 16072024

	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.				
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		No se presentaron contingencias que afectaran el abastecimiento de alimentos y su disponibilidad. En el marco del racionamiento de la ciudad la unidad operativa pertenece al turno 1, haciendo uso de las medidas de abastecimiento y reserva se presta el servicio sin novedad. Empresa JAC Fumigaciones 26/02/2024 Lavado de tanque: 2 tanques de 1000 litros cada uno de plástico aéreos	Contenido del acta EXT G1 16072024
RELACIONADAS CON EL SUBCOMPONENTE DE SALUBRIDAD		CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
1	Dar cumplimiento a la ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, que las sustituyan o modifiquen, así como el procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la Secretaria Distrital de Integración Social, los respectivos instructivos y formatos y los lineamientos técnicos establecidos por la Secretaria Distrital de Integración Social, así como las especificaciones determinadas en el anexo técnico del componente de salubridad.	X		Se evidencia cumplimiento a la normativa vigente y el procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales, así mismo los instructivos, formatos y los lineamientos técnicos establecidos por la subdirección de nutrición y publicadas en la línea técnica del drive del programa de salubridad. Se actualizo curso de manipulación de Dora Pinzón el 13 de julio de 2024	Verificación de la normativa vigente y descrito en las observaciones de la presente obligación.
2	Cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de etiquetado y rotulado de alimentos y Resolución 719 de 2015.	X		Se observa que cuenta con alimentos que cumplen con el etiquetado desde el fabricante de cada producto revisado, al igual él y rotulado de los alimentos recepcionados.	Se realiza verificación del rotulado y etiquetado nutricional de los alimentos almacenados.
3	Garantizar durante toda la ejecución del convenio el concepto sanitario favorable del centro. 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	X		Concepto higiénico sanitanitario del centro 25/07/2023 Favorable con requerimiento. Concepto higiénico sanitario del servicio 10/10/2023 64.5% Favorable con requerimiento. Se realiza solicitud el 10 de julio de 2024 de concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos y de la unidad operativa.	Contenido del acta EXT G1 16072024

	no debe tener fecha de expedición superior a un (1) año.			Numero de radicado: 93437, pendiente aginar fecha probable de visita. Autoevaluación 18/06/2024	
4	El asociado debe contar con los conceptos higiénico sanitarios favorables de los proveedores (directos y distribuidores), de los insumos alimentarios ofrecidos en el centro. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.	X		En el presente periodo se cuenta con los siguientes conceptos higiénico sanitarios de proveedores, así: Establecimiento La Excelencia Cárnicos entrega quincenal Concepto higiénico sanitario: 05/09/2023 91% Favorable Distribuidora La Frontera Abarrotes y Fruver entrega quincenal Concepto higiénico sanitario: 16/06/2023 91.5% favorable Se realiza solicitud por parte del centro al proveedor. Aprolecho Lácteos y huevos entrega mensual Concepto higiénico sanitario 24 y 25/10/2023 Favorable – Invima Panadería Amasijos Pan y Café A diario Concepto higiénico sanitario 12/04/2023 71% Favorable con requerimiento Se realizo solicitud de la actualización el 11/07/2024	Revisión de documentación en físico de los proveedores y descrito en las observaciones de la presente obligación.
5	Cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, Resoluciones 240 y 242 de 2013, resolución 2505 de 2004 y aquellas normas vigentes, concordantes, completarías, que las sustituyan o modifiquen relacionadas con el transporte de alimentos.	X		En el presente periodo se cuenta con los siguientes conceptos higiénico sanitarios de transportes de alimentos, así: La Excelencia – lunes cada 15 días, martes si el lunes es festivo Concepto higiénico sanitario del vehículo 01/06/2023 86% Favorable Se solicita actualización de concepto higiénico sanitario. Placa: TEP 173 Se realiza solicitud de actualización. Danny Abdon Vanegas Curso Manipulación de alimentos 23/11/2023 Distribuidora La Frontera – lunes cada 15 días, martes si el lunes es festivo Concepto higiénico sanitario del vehículo 23/07/2023 100% Favorable	Revisión de documentación en físico del transporte de alimentos de los proveedores y descrito en las observaciones de la presente obligación.

				Placa: WCS 696 Henry Humberto Sánchez Curso Manipulación de alimentos: 18/07/2023 Se realizo reporte al operador para solicitud de renovación. Aprolecho – Mensual Concepto higiénico sanitario del vehículo 14/12/2023 100% Favorable Placa: WZI 154 Cristian Andrés Quintero Curso Manipulación de alimentos: 26/08/2023 Panadería Amasijos Pan y Café, no requiere transporte, es cerca al centro por lo cual se lleva a caminado.	
6	Brindar productos en la calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	X		Se observa con relación a lo evidenciado, se cuentan con productos en calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, la cual es verificada en el formato de recepción de materia prima, manteniendo los criterios de aceptación y rechazo establecidos y la verificación en las áreas de almacenamiento de alimentos Se evidencia que cuentan con insumos de limpieza y desinfección en la cantidad, oportunidad y logística requerida para el adecuado funcionamiento del servicio de alimentos.	Alimentos verificados en área de almacenamiento y los utilizado en el día de la visita para la preparación del menú establecido.. Formato verificación transporte de alimentos Formato recepción de alimentos
7	Implementar un Plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario y la operación del servicio de alimentos, garantizando los alimentos mínimos de una semana acorde al ciclo de menús establecido.	X		Se implementa el formato plan de compras tanto semanal, permitiendo garantizar el abastecimiento continuo de alimentos de acuerdo a la minuta implementada y su derivación, actualmente se realiza sobre 50 participantes, teniendo en cuenta que se cuenta con cupos disponibles. Se tiene presente el tipo de dietas para la cantidad de alimentos a solicitar.	Formato de plan de compras con una periodicidad semanal y mensual
8	Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de estos.	X		Se cuenta con menaje completo para el servido de alimentos. Se encuentra pendiente el pedal de accionamiento no manual y el escurridor de pared. Se evidencia que el pedal de accionamiento no manual ya se adquirió se debe de instalar.	Se evidencia que cuenta con los utensilios y menaje para la prestación del servicio en adecuadas condiciones.
9	El asociado debe elaborar, divulgar y actualizar el plan de saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de		X	El plan de saneamiento se encuentra cargado en drive	Plan de saneamiento publicado en drive del programa de salubridad.

	Saneamiento establecida por la Secretaria Distrital de Integración Social.			definido por la SDIS para este fin (componente de salubridad, sub componente Plan de saneamiento). Se cuenta con la declaración de compromiso firmada con fecha del 18/06/2024. Dentro del plan de saneamiento se encuentra el programa de limpieza y desinfección, donde se especifica los productos a utilizar, se evidencia que no cuentan con el Jabón detergente liquido biodegradable, Bidón mínimo por 20 litros y utilizan el jabón de barra marca REY, en la visita de supervisión realizada el 12 de julio de 2024. desde el área de ambientes adecuados y seguros quedo como compromiso el adquirir el jabón con fecha de cumplimiento el lunes 15 de julio de 2024, sin embargo, a la fecha de la presente visita no se cumplió la acción de mejora, se evidencia que continúan con el uso de jabón en barra, adicional a ellos se observa en el servicio de alimentos que no cuentan con jabón líquido biodegradable inoloro para lavado de manos. Recipiente con tapa tipo válvula. Capacidad mínima: 500 ml como lo solicita la sabana de elementos, las manipuladoras se lavan las manos con el jabón con el que lavan la loza. Por la anterior razón se deja esta obligación como no cumple, dado que ya cuentan con el mes de operación y se debía de contar con estos insumos.	
10	Aplicar los controles de calidad necesarios que garanticen alimentos inocuos a los participantes.	X		Se evidencia que se realizan controles de calidad por medio de los formatos establecidos en su implementación diaria o mensual, permitiendo garantizar los alimentos inocuos a los participantes Se evidencian los siguientes formatos: Formato control de temperaturas de equipos de refrigeración Formato control de temperatura de equipos de congelación Formato verificación de hermeticidad Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques	Verificación de las áreas de almacenamiento de alimentos, verificación del pre alistamiento de los mismos, verificación de la manipulación de la materia prima. Formatos, Verificación de la certificación de lavado de tanque y fumigación

				Formato inspección presencia de plagas Formato acompañamiento operación del servicio mensual Formato muestra testigo Plan de compras Formato entradas y salidas Formato preparación de alimentos Formato verificación transporte de alimentos Formato recepción de alimentos Formato lista de verificación limpieza, desinfección y acciones correctivas. Formato seguimiento a soluciones desinfectantes Formato registro y control diario de suministro de dietas. Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable. Formato registro control de descomide Empresa JAC Fumigaciones 26/02/2024 Lavado de tanque: 2 tanques de 1000 litros cada uno de plástico aéreos Fumigación: Hongos, bacterias y virus y contra insectos.	
11	El asociado a través del profesional nutricionista dietista y tecnólogo de alimentos debe elaborar e implementar un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.	X		Acta N°19 06/27/2024 Tema: Capacitación recepción, almacenamiento y rotulado de alimentos. Asistentes: 2 manipuladoras de alimentos, 2 servicio general y 1 Tecnólogo de alimentos. Pre test y post test	Plan de saneamiento básico publicado en el drive
12	En caso de que se presente un brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria, la responsabilidad de llevar a cabo la toma de las muestras y análisis microbiológicos será del asociado	N/A	N/A	No se ha presentado brotes en la ejecución del convenio	No aplica
13	Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.	X		Toma y mantiene las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos (24, 48 y 72 Horas) siendo acorde la minuta de las fechas recolectadas.	Revisión muestras testigo de los alimentos y formato de muestra testigo
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		X	Se evidencia que encuentran los siguientes elementos pendientes: Se encuentra pendiente:	Contenido del acta EXT G1 16072024

	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			-Pedal de accionamiento no manual (se evidencia que se adquirió y se encuentra pendiente la instalación) - Escurridor de pared. -Jabón detergente liquido biodegradable -Jabón líquido biodegradable inoloro para lavado de manos de acuerdo a lo solicitado por sabana de elementos.	

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

COMPONENTES ESTRUCTURA DE COSTOS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
COSTOS FIJOS				
Talento Humano	X		Se cuenta con el talento humano completo	Relación talento humano Convenio 7489-G1
Aseo Institucional	X		Durante la visita se valida que se cuenta con los elementos de aseo institucional	Contenido del acta EXT G1 16072024
Desgaste y uso de los bienes muebles No Consumibles	X		Se cuenta con los bienes muebles disponibles para la prestación del servicio.	Contenido del acta EXT G1 16072024
Bienes consumibles	X		Se observan los elementos descritos en sabana de costos.	Contenido del acta EXT G1 16072024
Vigilancia	X		El asociado cuenta con el servicio contratado con la empresa de Vigilancia y seguridad privada SEINEL DE COLOMBIA SAS	Contrato enviado antes del inicio del convenio
Medios Tecnológicos	X		El asociado cuenta con los medios tecnológicos solicitados según anexo técnico.	Contenido del acta EXT G1 16072024
Espacio Físico Funcional (Instalaciones)	X		Se verifica en visita las instalaciones del centro aprobadas por plantas físicas.	Contenido del acta EXT G1 16072024
COSTOS VARIABLES				
Alimentos	X		Se verifica que el asociado cuenta con el suministro y reserva de alimentos necesarios para todos los participantes.	Contenido del acta EXT G1 16072024
Elementos de Aseo Personal	X		Cada participante cuenta con su kit de aseo debidamente marcado y en cantidades requeridas según su necesidad.	Contenido del acta EXT G1 16072024
COSTOS POR REALIZACIÓN				
Transporte	X		El asociado dispone de transporte descritas en el anexo técnico. Y cuenta con contrato de prestación de servicios con la empresa TRANSPORTES TRAVESIA SAS	Contenido del acta EXT G1 16072024
Reparaciones de Infraestructura	N/A	N/A	No aplica para el periodo, se va a realizar una remodelación al servicio de alimentos donde se van a retirar los muebles existentes e ingreso de muebles que cumplen con normatividad sanitaria.	Contenido del acta EXT G1 16072024
Servicios Públicos	X		El centro cuenta con todos los servicios públicos.	Se verifica que cuente con los mismos en el momento de la visita.
Piezas comunicativas	X		Se envía correo electrónico por parte del centro el 20 de junio de 2024 a referente técnica y equipo de apoyo a la supervisión, la referente técnica envía	Correo electrónico a referente técnica y equipo de apoyo a la supervisión.

			respuesta el 24 de junio solicitando ajustes a los carnets,	
Aseo Institucional Única Entrega	X		Se observa los elementos de aseo institucional	Área de almacenamiento
Bienes consumibles Única Entrega	X		El centro cuenta con los elementos descritos en la sabana de elementos, sin embargo, aún se encuentran pendientes la adquisición de varios elementos.	Contenido del acta EXT G1 16072024
Gestión Ambiental, contrato Respel y PEC Única Entrega	X		Se observan los elementos descritos en sabana de costos. El asociado cuenta con contrato RESPEL con la empresa ACEL se encuentra abierto en el momento de entregar los residuos peligrosos se realiza la factura.	Contenido del acta EXT G1 16072024

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA	
OBSERVACIONES	
6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Instalar el escurridor de pared	26/07/2024
Instalar el lavamanos de accionamiento no manual	26/07/2024
Adquirir el Jabón detergente liquido biodegradable y Jabón líquido biodegradable inoloro para lavado de manos de acuerdo a lo solicitado por sabana de elementos.	23/07/2024
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA 12/06/2024 SI ❑ NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se da cumplimiento a la siguiente acción de mejora: Realizar autoevaluación

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	**1.** MARIA ERLEY CORONADO
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. (VER PLANILLA DE ASISTENCIA)
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	6. COORDINADORA
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	**1. BARBARA ESTHER SANCHEZ GRASS**
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	**1.** (VER PLANILLA DE ASISTENCIA)

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Visita de Supervisión 2. Lugar: Centro Integrante Atención Externa 61 3. Fecha y hora: 16-07-2024 9:30am - 12:45pm.

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Juan Felipe Pinzón Sarabia	1015467848	CIAE Grupo 1	Tecnólogo de alimentos	No Aplica	JFPinzon.s@gmail.com	3156317970	
2	[illegible] Lucia Buel Feto.	1066009147	CIAE Grupo 1	Nutrición.	NO Aplica	Ubuelfo@yahoo.com	3221909896	
3	Maria Erley Comedo	36180251	CIAE Grupo 1	coordinación	No aplica	ciaegrupo1@gmail.com	3133903313	
4	Barbara Esther Sanchez	52919280	SDIS Sub Discapacidad	Apoyo Supervisión	Contratista	besanchezgra@gmail	3208646692	
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								

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 propósito 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.