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	18/09/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 8:40 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 11:30AM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	50	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	42

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
- Suspendidos: Wendy Hernández: Le realizaron procedimiento quirúrgico de cálculo de la vesícula.
- 7 inasistencias

Daniel Gamboa: Inclusión en natación
Iván Pinilla: Inclusión en natación
Diego Nicolas Santana: Cita medica
Liliana Ortiz: Cita medica
Diana Marcela Ceballo: No salió al punto de ruta
Diana Carrillo: Cita medica
Yulieth Vega. Calamidad familiar

Novedades participantes:
Los siguientes participantes realizan practica extramural en un restaurante, se les envía el almuerzo.

- Yeison Barrera: miércoles, jueves y algunos viernes
- Laura Ordóñez: lunes y martes
- Johan Bautista: lunes y martes

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 se encuentra en la feria productiva y de talentos que se está realizando en el parque San Luis en el marco de mercado campesino que se realiza en este lugar los días miércoles.	1
Paula Andrea Hernández Roa	Psicólogo	Se encuentra en la feria productiva y de talentos que se está realizando en el parque San Luis en el marco de mercado campesino que se realiza en este lugar los días miércoles	1
Yazmín Andrea Vela Garzón	Trabajador Social	Se encuentra en la feria productiva y de talentos que se está realizando en el parque San Luis en el marco de mercado campesino que se realiza en este lugar los días miércoles	1
Diana Milena Gachancipá Forero	Terapeuta Ocupacional	Se encuentra en la feria productiva y de talentos que se está realizando en el parque San Luis en el marco de mercado campesino que se realiza en este lugar los días miércoles	1
Johana Alexandra Cubillos Barragán	Educador-a Especial	Se encuentra en la feria productiva y de talentos que se está realizando en el parque San Luis en el marco de mercado campesino que se realiza en este lugar los días miércoles	1
Jimmy Armando Forero Quevedo	Educador-a Físico-a	Se encuentra en la feria productiva y de talentos que se está realizando en el parque San Luis en el marco de mercado campesino que se realiza en este lugar los días miércoles	1
Laura Lucia Barrera Fontecha	Nutricionista	Atiende visita de supervisión.	1
Yeison Alirio Eslava Patiño	Auxiliar de Enfermería	Se encuentra en la feria productiva y de talentos que se está realizando en el parque San Luis en el marco de mercado campesino que se realiza en este lugar los días miércoles	1
Juan Felipe Pinzón Saravia	Tecnóloga-o en Alimentos o gastrónoma- o	Atiende visita de supervisión, se encuentra en la feria productiva y de talentos que se está realizando en el parque San Luis en el marco de mercado campesino que se realiza en este lugar los días miércoles	1
Camila Alexandra Ruiz Cruz	Talleristas	Se encuentra en la feria productiva y de talentos que se está realizando en el parque San Luis en el marco de mercado campesino que se realiza en este lugar los días miércoles	2
Melba Lucia Colorado Saavedra		Se encuentra en la feria productiva y de talentos que se está realizando en el parque San Luis en el marco de mercado campesino que se realiza en este lugar los días miércoles	
Luz Maritza Sánchez	Técnico o Tecnólogo en Gestión Documental	Se encuentra en la feria productiva y de talentos que se está realizando en el parque San Luis en el marco de mercado campesino que se realiza en este lugar los días miércoles	1
Sebastián Rangel López	Técnico Ambiental	Se encuentra en la feria productiva y de talentos que se está realizando en el parque San Luis en el marco de mercado campesino que se realiza en este lugar los días miércoles	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 con lavamanos de accionamiento no manual. El área de almacenamiento de Fruver y abarrotes se encuentra ordenado y limpio. El espacio de casa simulada se encuentra ordenado.

El día de hoy se encuentran en la feria productiva y de talentos que se está realizando en el parque San Luis en el marco de mercado campesino que se realiza en este lugar los días miércoles, por lo cual los participantes tomaron el refrigerio reforzado en el centro y se desplazaron al parque, van a estar hacia las 11:30 am para posteriormente desplazarse al centro a recibir el almuerzo y realizar las actividades en la tarde y las onces.

Las 8 cámaras se encuentran en funcionamiento.

Minuta del día: Se observa el ciclo menú 18 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	Colada de avena	Colada de avena	240	PESO MUESTREADO	No se realiza la verificación del mismo, dado que todos los pocillos fueron servidos con vaso medidor garantizando el volumen.					X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO							
					CALIFICACION							
18 a 59años 11 meses	5	Huevo pericos	Huevo pericos	45	PESO MUESTREADO	49	49	49	49	47	X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	109	109	109	104		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3		
18 a 59años 11 meses	5	Mogolla integral	Mogolla integral	30	PESO MUESTREADO	43	47	47	50	46		X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	143	157	157	167	153		
					CALIFICACION	1	1	1	1	1		

Observaciones: Se verifica una dieta hipocalórica menú 18
Manzana diabéticos y hipoglúcida
Queso: a quien no le gusta huevo
Hígado: El participante Jonathan Flores no puede consumir queso ni huevo.

Temperatura:
69°C Colada de avena
65.6°C Huevo pericos
Se encuentra dentro del rango seguro.

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 marcado por participante y marcada el día de hoy se encuentran realizando la revisión del mismo. 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	X		Se observa en el desarrollo de la visita el cumplimiento de la presente obligación	Contenido del acta EXT G1 18092024

	el servicio, durante la ejecución del convenio de asociación.				
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 18092024
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 18092024
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 18092024
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	X		Alimentación y nutrición: Se implementa minuta entregada por la SDIS y la derivación dietaría avalada.	Servicio de alimentos, área de almacenamiento, documentación, revisión del drive, acompañamiento en tiempos de

	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			Vigilancia: Se realizo el seguimiento trimestral a los participantes. EVS: Se encuentra en implementación de acuerdo a cronograma establecido. Se observa los siguientes formatos: Formato plan de muestreo porciones servidas Formato evaluación de características organolépticas Registro y control diario de suministro de dietas Formato autorización cambio de preparación, se realiza intercambio de feijoa por tomate de árbol y almuerzo la ensalada por guacamole.	consumo de alimentos durante la visita.
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. Hipocalóricos: 18 Hipercalóricos: 7 No leche: 7 Normo calóricos: 21 Colon irritable: 2 Consistencia normal 100% de los participantes	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°56 20/08/202 Tema: Socialización derivación dietaría, listado de modificaciones alimentarias. Asistentes: 10 de TH Acta N°57 20/08/2024 Tema: Minuta patrón, formato derivación minuta de alimentos, ciclos de menú. Asistencia: 2 manipuladoras de alimentos, 2 servicios generales, 1 tecnólogo de alimentos, 1 coordinadora. Acta N° 58 20/08/2024 Tema. Modificaciones dietarías y derivación de criterios técnicos para su preparación. Asistentes: 2 manipuladoras de alimentos, 2 servicios generales, 1 tecnólogo de alimentos, 1 coordinadora y 1 nutricionista.	Contenido del acta EXT G1 18092024

				Acta N°72 06/09/2024 Tema: Manual dietario, minuta patrón, ciclos de menú y derivación dietaría. Asistentes: 17 de TH Acta N°73 06/09/2024 Tema: Socialización derivación dietaría, listado de modificaciones alimentarias Asistentes: 17 de TH Acta N°75 06/09/2024 Tema: Modificaciones dietarías y derivaciones criterios técnicos para su preparación Asistentes: 2 manipuladoras de alimentos, 2 servicios generales, 1 tecnólogo de alimentos, 1 coordinadora y 1 nutricionista.	
4	Realizar evaluación del estado nutricional e informes conforme lo establece el Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutrición del presente anexo técnico.	X		Acta N°74 06/09/2024 Tema: Socialización del informe de situación alimentaria y nutricional del centro Asistentes: 17 de TH Se realiza seguimiento trimestral de los 50 participantes	Contenido del acta EXT G1 18092024
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		Realiza actividad el 23/08/2024 Tema: Ponle buen sabor a tu vida Asistentes: 16 participantes. Realiza actividad el 12/09/2024 Tema: Domino plan de saneamiento básico y buenas prácticas de manufactura. Asistentes: 27 participantes	Contenido del acta EXT G1 18092024
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	X		El asociado realizó compras a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina, mediante el proveedor Aprolecho (leche y	Contenido del acta EXT G1 18092024

	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.			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.	
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 24/08/2024 Lavado de tanque: 2 tanques de 1000 litros cada uno de plástico aéreos	Contenido del acta EXT G1 18092024
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.	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	X		Concepto higiénico sanitanitario del centro 25/07/2023 Favorable con requerimiento.	Contenido del acta EXT G1 18092024

	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.			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. Numero de radicado: 93437, pendiente aginar fecha probable de visita. Autoevaluación 18/06/2024, se va a realizar nuevamente el 19/09/2024	
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 15/02/2024 71% Favorable con requerimiento Se debe de solicitar la acción de mejora. Se evidencia gestión por parte del tecnólogo de alimentos de solicitud de actualización de información a los proveedores.	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	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	Revisión de documentación en físico del transporte de alimentos de los proveedores y descrito en las observaciones de la presente obligación.

	relacionadas con el transporte de alimentos.			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 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. Se evidencia gestión por parte del tecnólogo de alimentos de solicitud de actualización de información a los 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		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	X		Se implementa el formato plan de compras tanto semanal, permitiendo garantizar el	Formato de plan de compras con una periodicidad semanal y mensual

	alimentario y la operación del servicio de alimentos, garantizando los alimentos mínimos de una semana acorde al ciclo de menús establecido.			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.	
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 evidencia que cuenta con los utensilios y menaje para la prestación del servicio en adecuadas condiciones.
9	El asociado debe elaborar, divulgar y actualizar el plan de saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaria Distrital de Integración Social.	X		El plan de saneamiento se encuentra cargado en drive 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. Acta N°71 06/09/2024 Tema: Socialización trimestral de plan de saneamiento Asistentes: 17 de TH	Plan de saneamiento publicado en drive del programa de salubridad.
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 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.	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 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 control y medición de desperdicios de alimentos Empresa JAC Fumigaciones 24/08/2024 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°66 27/08/2024 Tema: Capacitación Temperaturas seguras en preparación de alimentos. Asistentes: 2 Servicios generales, 2 manipuladores de alimentos, 1 tecnólogo de alimentos. Acta N°70 04/09/2024 Tema: Socialización del formato “Control y medición de desperdicio de alimentos” y refuerzo en procesos del programa de limpieza y desinfección. Asistentes: 2 Servicios generales, 2 manipuladores de alimentos, 1 tecnólogo de alimentos.	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 allí descritas, cantidades establecidas y periodicidad de entrega de cada elemento. En caso de presentar características superiores, los elementos serán	X		Se evidencia que se encuentran con todos los elementos contemplados por sabana.	Contenido del acta EXT G1 18092024

	pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS				

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 18092024
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 18092024
Bienes consumibles	X		Se observan los elementos descritos en sabana de costos.	Contenido del acta EXT G1 18092024
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 18092024
Espacio Físico Funcional (Instalaciones)	X		Se verifica en visita las instalaciones del centro aprobadas por plantas físicas.	Contenido del acta EXT G1 18092024
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 18092024
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 18092024
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 18092024
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 18092024
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 respuesta el 24 de junio solicitando ajustes a los carnets,	Correo electrónico a referente técnica y equipo de apoyo a la supervisión.
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 18092024
Gestión Ambiental, contrato Respel y PEC Única Entrega	X		Se observan los elementos descritos en sabana de costos.	Contenido del acta EXT G1 18092024

			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.	

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA	
OBSERVACIONES	
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 14/09/2024 SI ❑ NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se da cumplimiento a la siguiente acción de mejora: Instalar el escurridor de pared Instalar el lavamanos de accionamiento no manual

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.
Gestión de Talento Organizacional

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018563 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita de Supervisión — 2. Lugar o Localidad o Sede: Centro Integrado Antonio Nariño Grupo 1 — 3. Fecha y hora: 18/09/2024 8:40am - 11:30am

4. Nombre responsable: Bárbara Esther Sanchez Gross — 5. Dependencia responsable: Subdirección para la discapacidad

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Bárbara Esther Sanchez Gross	CC	52919280	SDIS	Apoyo Supervisión	Contrato de	besanchezgross@gmail.com	3208646692	
2	Juan Felipe Pinzón Sarabia	CC	1015467848	CIAE Grupo1	Tecnólogo de alimentos	No Aplica	jfpinzon.c@gmail.com	3156317970	
3	Maria Eriapolonia	CC	36180257	ciae grupo	coordinacion	No aplica		3133703339	
4		CC	51799329	CIAE-1		No Aplica		3124466893	
5	Nuva Lucia Bue	CC	1016009[illegible]	CIAE 1	Nutricionista	No Aplica		3225904016	
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de manera voluntaria debe ser reportada al Proceso: Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.