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 7494 DE 2024
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	*FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO HUMANO - FIPADH*
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 4
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Calle 8 sur No.29C – 05 Santa Isabel, Bogotá
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	integrarteexternog4santaisabel@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	DIEGO CORTES
CARGO	COORDINADOR
No DE CELULAR	312-4524012
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	23/07/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 10:00 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 5:20 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	60 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	En instalaciones CIAE se encuentran 48 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 Diego Cortès y tecnólogo Sergio Felipe Quiroga, quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante la visita indican la presencia de 48 participantes, los cuales llegan en rutas.
2. Cobertura: El centro integrarte atención externo grupo 4, cuenta con cobertura asignada de 60 cupos para atención de participantes, de los cuales se encuentran 60 cupos cubiertos, hay 1 cupo suspendido (Carlos Barrero).
3. Talento humano: se verifica la asistencia del talento humano contratado de acuerdo a los cargos establecidos por anexo técnico, refieren que no hay cargos vacantes. 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	Diego Alejandro Cortes	Trabajo Social	Mayra Alejandra Vargas
Psicología	Fabián González	Terapia Ocupacional	Juliana Ramírez
Auxiliar de enfermería	Andrea Pardo	Nutricionista- No turno	Cesar Vargas
Educador Físico	Ingrid Lorena Vargas	Tecnólogo de Alimentos	Sergio Felipe Quiroga
Educadora Especial	Laura Camila Bernal Pérez	Gestor Documental	Eliana Lisbeth Gómez
Tallerista	Catalina Cotrino	Tallerista	Angie Vannesa Rios
Servicio de alimentos	Julio Alvarez	Técnica Ambiental	Mónica Cetina
Servicio de alimentos	Deiby Javier Soler	Servicios generales	Angie Liseth Canter
		Servicios generales	Andrés López

4. Actividades: En el momento de la visita se verifica preparación, servido y distribución de alimentos según semana 4 menú No.17, 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 acondicionamiento físico en forma grupal, posteriormente, realizan sesión de relajaciòn dirigida a 12 participantes a cargo de psicologìa, salida de 7

participantes a escuela de la Bici y en la tarde entrenamiento deportivo de baloncesto con 14 personas a cargo de educadora fisica, actividad de dispositivos bàsicos de aprendizaje de 8 participantes con educadora especial, taller de estampado con linoleo con 12 personas y taller de velas con 7 personas a cargo de talleristas y terapeuta ocupacional. Enfermería atención con higiene menor, cepillado, acompañamiento en alimentación y actividades de cuidado para la salud.

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. Durante el recorrido se verifica la disponibilidad de insumos de aseo, frente al còdigo de colores del plan de saneamiento, se recomienda garantizar el uso adecuado de elementos de color negro, rotulado de productos reenvasados.

6. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú No. 17.

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Nueves reforzadas	Cafè con leche Queso doble crema Pan rollo Papaya	Sin azúcar o leche deslactosada	Se verifican muestras de alimentos acorde al ciclo de menús
Almuerzo	Sopa de verduras Pollo al ajillo Arroz con zanahoria Ensalada pepino (lechuga), tomate, cilantro Plàtano melado Jugo tomate de àrbol	Sorbete hipercalórico	Hipoc 147-154-153/135 cc NC 282-274/270 cc 83-82-91-94-87-88 / 80 gr Hipoc 62-65-74/60 gr NC 119-121-124/120 gr 75-80-87-80/ 80 gr Hipoc 30-30-37-42/ 30 gr NC 64-76-80/60 gr 270-260 /270 cc
Refrigerio Onces	Leche Brownie Fresas		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 17 de julio/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 16 dietas hipocalóricas, 7 hipercalóricas y 27 normocalóricas. Durante el servido de almuerzo, se recomienda refuerzo en servido de bebida tipo sorbete de dieta hipercalórica, así como, seguimiento a dietas con especificaciones particulares (alta en fibra, sin lácteos/lactosa).
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 alimentos, frutas y verduras, carnes, cada 8 días con ingresos 2-9-16-23 de julio /2024, pan cada 15 días, 2-15 de julio/2024, abarrotes ingreso mensual 04 de julio/2024 y huevos- lácteos, cada 15 días con último ingreso el 15 de julio /2024. Así mismo, se observa el almacenamiento adecuado de los productos y se encuentran con buena calidad, en estantes, canastillas o prealistamiento, refrigeración o congelación. Se realiza observación en el diligenciamiento de rotulado respecto a fechas de salida, acorde a la periodicidad de solicitud de compra e ingresar al formato de rotulo de almacenamiento cuantos lotes o fechas vencimiento tengan los productos que ingresan.

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, control de temperaturas.

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

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

Menciona que se encuentra en turno 1 de restricciòn de agua por la EAAB, utlimo recorte el 19 de julio, cuentan con 1 tanque de reserva de agua potable de 500 litros, uso de caneca de lavado de frutas y verduras de 50 litros para lavado de baños y pisos, y se almacena agua en caneca plastica con tapa de 80 litros.

Se realiza verificación de elementos pendientes de la sabana de elementos, así:

#	ELEMENTOS SABANA DE COSTOS INTEGRARTE EXTERNO 2024	ELEMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD	TIPO DE BIEN	RUBRO	TIPO COSTO	23/07/24
33	Area programa de nutrición y Salubridad y aporte alimentario y nutricional	Termo con capacidad para 10 litros. Material Plastico Poliuretano	2 - UNIDADES	UNIDAD	DESGASTE MENSUAL	NO CONSUMIBLES	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	COSTO FIJO	NO VERIFICADO POR INEXISTENCIA DE ELEMENTOS
37	Area talleres para la implementación del programa de competencias ocupacionales	Tenazas perforadoras	3 - UNIDADES PARA INTERMITENTE-LIMITADO	UNIDAD	DESGASTE MENSUAL	NO CONSUMIBLES	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	COSTO FIJO	NO VERIFICADO

57	Area programa de nutrición y Salubridad y aporte alimentario y nutricional	Tablas para picar	1 - UNIDADES	UNIDADES	DESGASTE MENSUAL	NO CONSUMIBLES	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	COSTO FIJO	SE AVALA TABLA DE PICAR BLANCA
84	Area Administrativa	Resmas de papel tamaño oficio	4 RESMAS	Resma de 500 hojas	MENSUAL	CONSUMIBLES	BIENES CONSUMIBLES	COSTO FIJO	OK VERIFICADO
86	Area talleres para la implementación del programa de competencias ocupacionales	Resma de papel tamaño oficio	1 - RESMA	Resma de 500 hojas	MENSUAL	CONSUMIBLES	BIENES CONSUMIBLES	COSTO FIJO	OK VERIFICADO
98	Area programa de nutrición y Salubridad y aporte alimentario y nutricional	Recipiente plástico para almacenamiento de alimentos con tapa. Capacidad mínima 8 litros	2 - UNIDADES	UNIDAD	DESGASTE MENSUAL	NO CONSUMIBLES	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	COSTO FIJO	OK VERIFICADO

109	Area Administrativa	Puesto de trabajo-	7 - UNIDADES	Unidad	DESGASTE MENSUAL	NO CONSUMIBLES	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	COSTO FIJO	VERIFICADOS 5 ESCRITORIOS NINGUNO TIENE PEDESTAL
112	Area programa de nutrición y Salubridad y aporte alimentario y nutricional	Procesador de alimentos con capacidad de 2 litros. Solamente aplica para los centros que atienden apoyos extensos y generalizados.	1 - UNIDAD	Unidad	DESGASTE MENSUAL	NO CONSUMIBLES	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	COSTO FIJO	No aplica por el tipo de apoyo
115	Area talleres para la implementación del programa de competencias ocupacionales	Portallaves en madera cruda	10 - UNIDADES PARA INTERMITENTES Y LIMITADOS	UNIDAD	MENSUAL	CONSUMIBLES	Bienes Consumibles	COSTO FIJO	NO VERIFICADO POR INEXISTENCIA DE ELEMENTOS 5 unidades
121	Area talleres para la implementación del programa de competencias ocupacionales	Plancha de ropa vapor y seca, con base antiadherente	2 - UNIDADES PARA INTERMITENTE-LIMITADO	UNIDAD	DESGASTE MENSUAL	NO CONSUMIBLES	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	COSTO FIJO	NO VERIFICADO POR INEXISTENCIA DE ELEMENTOS 1 unidad

164	Area talleres para la implementación del programa de competencias ocupacionales	Mesas de planchar	2 - UNIDADES PARA INTERMITENTE-LIMITADO	UNIDAD	DESGASTE MENSUAL	NO CONSUMIBLES	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	COSTO FIJO	NO VERIFICADO POR INEXISTENCIA DE ELEMENTOS 2 unidades
177	Area talleres para la implementación del programa de competencias ocupacionales	Lazos de nylon y polímero de tipo grueso con manijas plásticas de longitud 3m y calibre 1,5cms.	2 - UNIDADES	UNIDAD	DESGASTE MENSUAL	NO CONSUMIBLES	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	COSTO FIJO	NO VERIFICADO
232	Area programa de nutrición y Salubridad y aporte alimentario y nutricional	Estibas plásticas altas, como minimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia.	4 - UNIDADES	Unidad	DESGASTE MENSUAL	NO CONSUMIBLES	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	COSTO FIJO	SE OBSERVAN 4 ESTIBAS DE 80 X 80 BAJAS NO CUMPLEN DIMENSIONES. PENDIENTE
246	Area programa de nutrición y Salubridad y aporte alimentario y nutricional	Equipo de congelación. Con capacidad minima de 200 litros, con división, o su equivalencia.	1 - UNIDAD	Unidad	DESGASTE MENSUAL	NO CONSUMIBLES	DESGASTE Y USO DE LOS BIENES NO CONSUMIBLES	COSTO FIJO	Ok verificado

266	Area subsistema de gestión Ambiental	Contrato respel * Ver anéxo componente gestión ambiental, estructuras de costos y estudio de mercado.	UNICA ENTREGA	CONTRATO	UNICA ENTREGA	NO CONSUMIBLES	GESTIÓN AMBIENTAL Y PEC (ÚNICA ENTREGA)	COSTO POR REALIZACIÓN	PENDIENTE - COORDINADOR INFORMA QUE LA REFERENTE AMBIENTAL INDICA QUE ESTE CONTRATO SE PUEDE REALIZAR AL FINALIZAR EL CONVENIO
336	Area talleres para la implementación del programa de competencias ocupacionales	Bandejas Madera Rectangular. En Pino, Crudo para Pintar. Medidas (Ancho/Fondo/Alto): 50*35*7.5 cms.	3 - UNIDADES PARA INTERMITENTES Y LIMITADOS	UNIDAD	MENSUAL	CONSUMIBLES	BIENES CONSUMIBLES	COSTO FIJO	NO VERIFICADO POR INEXISTENCIA DE ELEMENTOS
360	Area Programa de Competencias emocionales	Aceites esenciales de: Ciprés 4 - cedro 3- lavanda 3, jazmín 3 y manzanilla 3 . Total 12 frascos de 500 ML	12 - UNIDADES	UNIDAD	UNICA ENTREGA	CONSUMIBLES	BIENES CONSUMIBLES (ÚNICA ENTREGA)	COSTO POR REALIZACIÓN	NO VERIFICADO

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. Próximo informe cualitativo-cuantitativo se encuentra programado para el 25 de julio/2024.	Correo electrónico el 25 de junio /2024 ACTA EXT G4 23072024
12.Dar respuesta escrita a los requerimientos realizados por el supervisor, en los términos y plazo que se le requiera.	N/A	N/A	No aplica para el presente periodo no se ha requerido generar requerimientos en visita de supervisión del componente de alimentación, nutrición y salubridad para el actual convenio.	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 G4 23072024
22.Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio.	X		Durante la visita de supervisión se verifica que el asociado facilita la información, documentación y soportes para el seguimiento y verificación del cumplimiento de la ejecución del convenio.	Observación durante visita de supervisión de la información, documentación y soportes del componente de nutrición y salubridad ACTA EXT G4 23072024
23.Las demás inherentes al objeto y	X		Durante la visita, el asociado entrego toda la información	Se presenta la información solicitada por parte de

la naturaleza del Convenio de asociación celebrado			solicitada por parte de supervisión.	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, vehículos de placas WGY 270 Bosa, TFU 599 Ciudad Bolívar, TZR 307 Puente Aranda, TFT 753 Usme 2, SZT 244 Usme 1.
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 observa cámaras de seguridad instaladas y en funcionamiento monitor de cámaras en oficina de coordinadora
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 G4 23072024
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	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 por grupos. Además, se verifica la preparación, distribución y servido de alimentos en los tiempos establecidos del ciclo de menús, listado mensual de derivación de dietas 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 G4 23072024

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				
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 G4 23072024
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.	X		En Historias sociales se verifican valoraciones iniciales a 4 personas a la fecha de visita, (Richard Camilo López, Luis Alfredo Silva, Laura Daniela Serrato y María Liliana Moreno), y se proyectan formatos de seguimiento a la totalidad de población de inicio de convenio.	Se revisan historias sociales de Laura Daniela Serrato, Juan Emmanuel Cardenas, Richard Camilo Lòpez, Marìa Liliana Moreno. ACTA EXT G4 23072024
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 y salubridad con adecuado diligenciamiento, los cuales cuentan con las firmas correspondientes.	Observación en el desarrollo de la visita en carpetas de documentos técnicos e historias sociales. ACTA EXT G4 2307024
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	X		Se verifican formatos diligenciados y actualizados al mes de julio 2024, en medio físico, control de temperaturas de refrigeración y congelación julio 2 al 23, recepción de alimentos, frutas y verduras, carnes, cada 8 días con ingresos 2-9-16-23 de julio /2024, pan cada 15 días, 2-15 de julio/2024, abarrotes ingreso mensual 04 de julio/2024 y huevos- lácteos, cada 15 días con último ingreso el 15 de julio /2024, verificación de vehículos diligenciado de fechas de julio, según frecuencia de recepción. En forma digital presenta formato plan de compras mensual	Documentos disponibles en carpeta documental de nutrición y formatos BPM. ACTA EXT G4 23072024

oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.			de julio 2-5/ 8-12 /15-19/ 22-26/29 al 2 agosto/ 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 julio 2 al 22. Presentan el formato de suministro diario de dietas y formato de asistencia para preparación de alimentos, debidamente diligenciados de julio 2 al 23.	
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
6. Garantizar la dedicación exclusiva del talento humano del centro integrarte durante el horario de atención establecido para la modalidad, de acuerdo al Anexo Técnico.	X		Durante la visita de supervisión se observa la presencia del talento humano contratado quienes asisten en los horarios de atención o turno designados acorde a los cargos establecidos.	Ver descripción de cargos al inicio de la presente ACTA EXT G4 23072024
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 saneamiento del asociado, sus respectivos programas y conforme lo establecido en el presente anexo	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 No.4020 de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y certificación No.4019 control integrado de plagas, respectivamente, vigente de fecha 24 de abril de 2024, emitido por la empresa Fumigaciones Bacatá de la Sabana; así mismo, cuentan con diligenciamiento adecuado de formatos de control establecidos.	Recorrido por las instalaciones del centro.

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 julio a agosto, actualizada con fecha 17 de julio y derivación dietaria avalada por referente técnico de nutrición mediante correo electrónico del 23 de mayo/2024, con la cual realizan preparación, servido y distribución de alimentos para consumo en los tiempos establecidos por anexo técnico.	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 17). En área de servicio de alimentos se observa publicación de listas de dietas mensual actualizado del 17 de julio/ 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 G4 23072024
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	X		En la visita de supervisión se verifican el cumplimiento de instalaciones, personal manipulador (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,	Observación de instalaciones, personal, equipos, materia prima en el desarrollo de la visita y revisión de hojas de vida del personal manipulador de alimentos.

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.			oficinas. Se realiza verificación de documentación vigente del personal de servicios de alimentos y generales, así: Julio Álvarez, carnet manipulación 19/abril/2024, certificado médico y laboratorios 26/abril/2024. Deiby Soler, carnet manipulación 30/abril/2024, certificado médico y laboratorios 27/abril/2024. Angie Canter, carnet manipulación 23/abril/2024, certificado médico y laboratorios 24/abril/2024. Andrés López, carnet manipulación 22/mayo/2024, certificado médico y laboratorios 23/mayo/2024.	
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. Se indica el ajuste en rótulos de almacenamiento donde se omitio registro tanto en formato de recepciòn como en rotulado de alimentos en almacenamiento de frijol, garbanzo, lenteja y cereal, lo cual se realiza durante la visita, previa verificación de formato de recpeción de alimentos. Presenta acta 39 de junio 30/2024, de revisiòn de rotulado del mes anterior.	Observación de alimentos almacenados en el servicio de alimentos. ACTA EXT G4 23072024
3.Garantizar durante toda la ejecución del convenio el concepto sanitario favorable del centro. En caso de no contar con un concepto sanitario, deberá solicitarlo una vez publicada la resolución de adjudicación, presentar el soporte de la solicitud de visita y mensualmente reportar el seguimiento a dicha solicitud. En caso de contar con concepto sanitario con requerimientos o desfavorable, el asociado deberá atender a lo requerido y solicitar nuevamente la visita, hasta obtener el favorable. El concepto sanitario no	X		El asociado presenta Acta de inspección SB06E703722 de fecha 03 de julio/2024, concepto favorable con requerimientos debidamente publicada en drive de nutrición de SDIS. Cuenta con autoevaluaciòn realizada el 28 de junio de 2024, se solicita de acuerdo al anexo tècnico adelantar nueva autoevaluaciòn con base en la visita de entidad competente.	ACTA EXT G4 23072024

debe tener fecha de expedición superior a un (1) año.				
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, Maxicárnicos (carnes rojas y blancas) acta inspección sanitaria AS21C007963 –fecha 01/09/2023, favorable con requerimiento al 82,5% y Coopymerck (fruver), proveedor cuenta con acta AS06E704882, de fecha 10/08/2023, con concepto de establecimiento favorable en 93,5%. ARA S.A. (abarrotes, lácteos), cuenta con acta 0051 de fecha 07/12/2023, con concepto de establecimiento favorable 90%. Panadería Theo cuenta con acta 257720021-24, de fecha 12/03/2024, con concepto de establecimiento favorable en 100%. 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 de vehículo de placa SWP932, proveedor Coopymerck, con concepto favorable 91%, fecha diciembre 6 de 2023, según acta AS11C024924. Proveedor Maxicárnicos cuenta con concepto de vehículo WMZ045 de fecha 21/09/2023 según acta AS22C001249. ARA S.A. (abarrotes, lácteos) proveedor cuenta con acta AS11S 011933, de fecha 17/11/2023, con concepto de vehículo placa WCK306 favorable en 100%. Panadería Theo vehículo placa UPP540, Acta 253261513 de fecha 27/09/2023, favorable 100%. Se indica al asociado que debe mantener disponible de forma permanente durante la ejecución del convenio, la documentación actualizada de los vehículos transportadores de alimentos de proveedores.	Carpeta documental de salubridad- conceptos higiénicos de vehículos de proveedores.
6.Brindar productos en la calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de	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	Observación en el desarrollo de la visita del área de almacenamiento de alimentos y formatos de recepción de alimentos y verificación de vehículos.

aseo y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.			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.	
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 formato plan de compras mensual de julio 2-5/ 8-12 /15-19/ 22-26/29 al 2 agosto/ 2024. Refiere compra quincenal de lácteos y huevos, semanal 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 para el servido de alimentos, acorde al número de cupos asignados. Sin embargo, al verificar los elementos de la sabana de elementos, se encuentran pendientes (2) Termos por 10 Lt, (4) estibas, las actuales no cumplen con dimensiones.	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 por cambio de técnica ambiental. Cuenta con plan de saneamiento elaborado y publicado en drive de SDIS el 7 de mayo/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 julio 2 al 23, los formatos se encuentran implementados según las áreas ofertadas, los formatos de verificación de hermeticidad, inspección de presencia de plagas, formato de manejo de elementos en desuso y embalajes diligenciados de fecha 03 de julio/2024. Formato de registro, medición y control de descomide con corte abril 30 a julio22/2024. Indican que proyecta aplicaciòn de plan de choque con amonio cuaternario la primera semana de agosto/2024. Acta #21, tema plan de saneamiento generalidades de fecha el 5 de junio /2024, dirigido a 12 personas del talento humano.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad y en drive. Documentos asociados del plan de saneamiento. formato declaración de compromiso.

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 se realizò ajuste del plan de capacitación acorde a lo establecido en anexo técnico. Acta #19, tema de lavado y desinfección de frutas y verduras el 31 de mayo /2024, dirigido a 2 personas de servicio de alimentos. PActa #38, capacitación el 29 de junio/2024, tema: Contaminación cruzada, dirigido a 4 personas de servicio de alimentos y servicios generales. Indica que se proyecta pròxima capacitaciòn el 26 de julio, tema: manipulaciòn segura de alimentos.	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 julio 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.	
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		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.	

características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS.			Se evidencia que cuenta con la dotación de equipos de refrigeración mixta, 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. Al verificar los elementos de la sabana de elementos, se valida (1) Tabla de picar, (1) Procesador de alimentos de 2 Lt No aplica por el nivel de apoyo, (1) Congelador min 200 Lt, (1) recipiente plástico por 8 Lt, Mientras se encuentran pendientes (2) Termos por 10 Lt, (4) estibas, las actuales no cumplen con dimensiones. Además, pendientes pedestales (5) plancha (1), mesas de planchar (2), portallaves de madera (5), lazos de nylon de 3m (2), bandejas en madera (3), aceites esenciales (12 x 500 ml).	

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 valida (1) Tabla de picar, (1) Procesador de alimentos de 2 Lt No aplica por el nivel de apoyo, (1) Congelador min 200 Lt, (1) recipiente plástico por 8 Lt, Se encuentran pendientes (2) Termos por 10 Lt, (4) estibas, las actuales no cumplen con dimensiones. Además, pendientes pedestales (5) plancha (1), mesas de planchar (2), portallaves de madera (5), lazos de nylon de 3m (2), bandejas en madera (3), aceites esenciales (12 x 500 ml)	Se observan en buen estado y en uso los demás elementos.
Elementos de aseo institucional	X		El asociado cuenta y hace uso de insumos para los procesos de limpieza y desinfección	observación directa almacenamiento de insumos y uso código de colores
Costos variables-Alimentos	X		Durante la visita se verifica la disponibilidad y almacenamiento de alimentos acorde al ciclo de menús-derivación dietaria y frecuencia de compra	Verificación documental plan de compras, recepción-entradas y salidas-preparación-suministro diario-listado de dietas-observación directa

				en área de almacenamiento de alimentos y rotulado

Registre la información solicitada:

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA
Durante la visita de supervisión se verifica el cumplimiento de obligaciones revisadas en el presente periodo, con observación en disponibilidad de algunos elementos de la sabana.
OBSERVACIONES
El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.

6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA

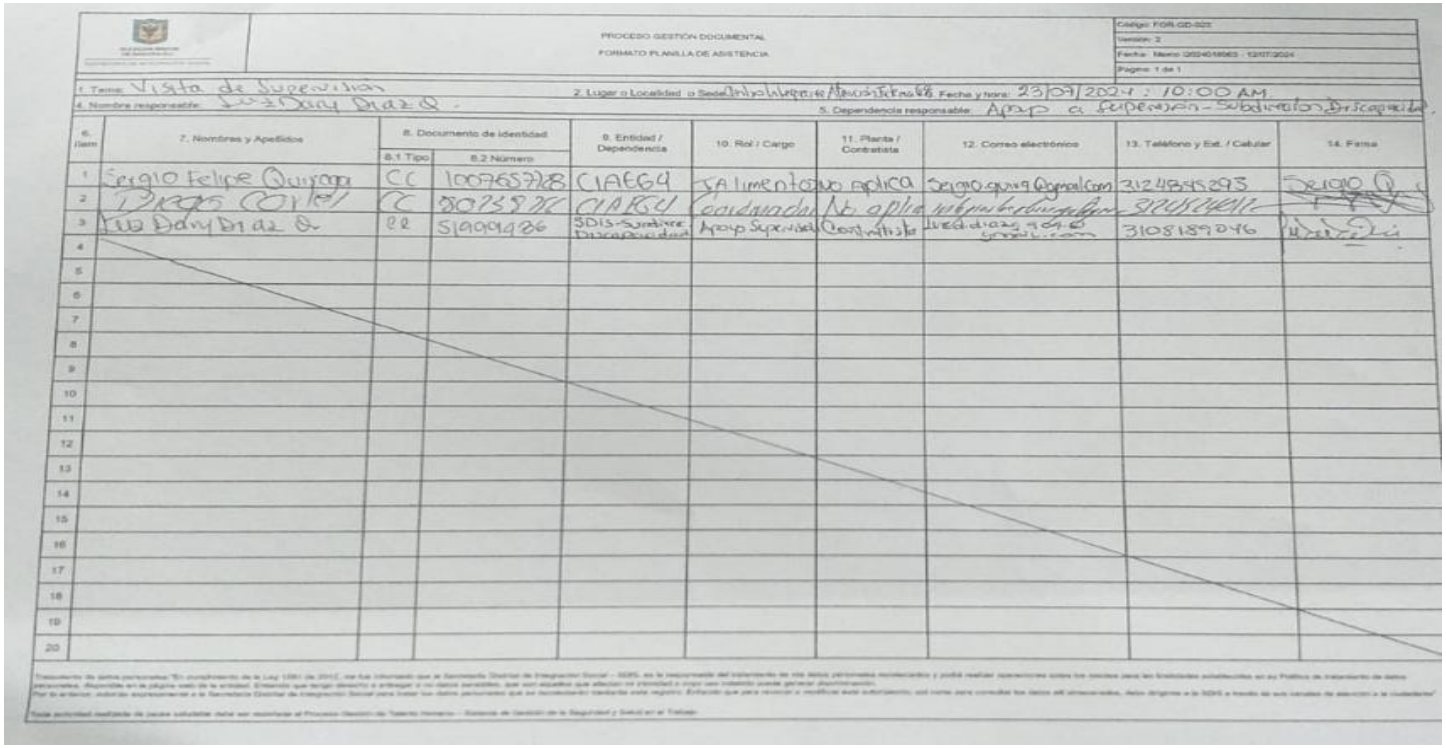
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Realizar la adquisición y mantener la disponibilidad de elementos pendientes, descritos en sabana de elementos y presentar los soportes respectivos al equipo de supervisión	Julio 29 de 2024
Realizar actualización de autoevaluación teniendo en cuenta la visita de entidad competente para el concepto sanitario.	Julio 30 de 2024

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 26/06/2024 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se verifica la disponibilidad de los siguientes elementos: Tabla de picar, 5 resmas de papel oficio, 2 recipientes plasticos de > 8 Lt, equipo de congelación. Se verificó la entrega de dotación al personal.

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	DIEGO ALEJANDRO CORTES
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.

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

Anexo: se adjuntan firmas en listado de asistencia



PROCESO GESTION DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-025
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018063 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita de Supervisión — 2. Lugar o Localidad o Sede: [illegible] Fecha y hora: 23/07/2024 : 10:00 AM
4. Nombre responsable: Luz Dary Díaz Q. — 5. Dependencia responsable: Apoyo a Supervisión - Subdirección Discapacidad

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad 8.1 Tipo	8.2 Número	9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
1	Sergio Felipe Quiroga	CC	1007657728	CIAE64	Alimentador aplica		sergio.quiroga@gmail.com	3124845293	
2	Diego Cortés	CC	80735772	CIAE64	Coordinador	Nt aplica	[illegible]	3144[illegible]	
3	Luz Dary Díaz Q.	CC	51909926	SDIS-Subdirección Discapacidad	Apoyo Supervisión	Contratista	luzd.diaz.9@gmail.com	3108189246	
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales suministrados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales. Reconozco 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 en actividades misionales como registro. Entiendo que para revisar o modificar este autorizamiento, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención o a la ciudadanía.

Toda actividad realizada de causa solicitante debe ser monitorear el Proceso Gestión de Talento Humano – Subsistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo