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 ALEJANDRO 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	25/11/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 11:30 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 5:30 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	60 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	En instalaciones CIAE se encuentran 51 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, Nutricionista Cesar Vargas y tecnólogo Sergio Felipe Quiroga, quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante la visita indican la presencia de 51 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 59 cupos cubiertos, el cupo disponible ha sido cubierto con el ingreso de José Manuel Huerfano.
3. Talento humano: se verifica la asistencia del talento humano contratado de acuerdo a los cargos establecidos por anexo técnico, refiere el Coordinador que no hay cargos vacantes, indican cambio de técnica ambiental con ingreso de Natalia Jimenez. 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	Sonia Viviana Quiroz
Psicología	Fabián González	Terapia Ocupacional-incapacidad	Juliana Ramírez
Auxiliar de enfermería	Andrea Pardo	Nutricionista	Cesar Vargas
Educador Físico	Brayan Mojica	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	Natalia Jimenez
Servicio de alimentos-incapacidad	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 2 menú No.6, 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 títeres en articulación con Secretaria de ambiente a cargo de tallerista y técnica ambiental y salida de participantes al parque La Fragua actividad

recreativa con educador físico.

5. Instalaciones y equipos: Durante el recorrido por las instalaciones se verifican áreas organizadas y en proceso de limpieza; cuentan con área de almacenamiento de alimentos para abarrotes en estantes, fruver en canastillas y prealistamiento en equipos de frio, congelador para carnes y pollo, lácteos en refrigeración y leche en bolsas dentro de caneca con tapa, se observa 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.

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

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Nueves reforzadas	Colada de harina de plátano Queso campesino Pan blando Pera	Bebida en leche deslactosada Pan integral	Se verifican muestras de alimentos acorde al ciclo de menús sin cambios.
Almuerzo	Sopa de avena Fricasse de pollo Arroz blanco Acelga guisada Papa criolla chorreada Jugo de mora	 Sorbete hipercalórico	Hipoc 130-142-138-136-139 cc/135 cc 79-81-80-86-83-93-88-96-92 /85 gr Hipoc 71-68-61-64-70 /60 gr 72-75-83-89-73-86/ 80 gr Hipoc 30-32-34-28-34 /30 gr 250-250-260 /270 cc
Refrigerio Onces	Sorbete de guayaba Galletas de soda		Se verifica disponibilidad de alimentos para preparación.

7. Se verifican las preparaciones del día acorde al ciclo de menú establecido, cuenta con preparaciones según necesidad de derivaciones de dietas actualizadas el 19 de noviembre/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 21 dietas hipocalóricas, 8 hipercalóricas y 22 normocalóricas.
8. Se verifica almacenamiento de alimentos, evidenciando rotulado 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, abarrotes ingreso mensual y huevos- lácteos, pan cada 15 días. Así mismo, se observa el almacenamiento adecuado de los productos. Se verifica pollo que presenta rotulado del proveedor o empacador, y realizaron Plan de mejora para garantizar adecuado ajuste en pedidos en cantidades acorde a aporte nutricional y cupos asignados.
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, control de muestreo y formatos de plan de saneamiento.
10. Cuenta con publicación de ciclo de menús, derivación dietaria y listados de dietas actualizadas de 19 de noviembre/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, 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.

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 del mes de octubre e informe de gestión del mes de octubre a la fecha de visita. Durante el día de visita se verifica envío de informe cualitativo-cuantitativo del mes de noviembre.	Correos electrónicos e informes enviados a referentes técnicos y supervisión ACTA EXT G4 25112024
12.Dar respuesta escrita a los requerimientos realizados por el supervisor, en los términos y plazo que se le requiera.	N/A	N/A	No aplica para el presente periodo no se ha requerido generar requerimientos en visita de supervisión del componente de alimentación, nutrición y salubridad para el actual convenio.	ACTA EXT G4 25112024
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 desarrollo del presente convenio de asociación.	ACTA EXT G4 25112024
18. No realizar reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los muros y/o en espacios del Centro	X		Durante la visita se observa que no se han efectuado reuniones o manifestaciones ni tampoco hay publicación de índole político.	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión ACTA EXT G4 25112024

Integrarte durante la ejecución del convenio de asociación.				
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.	Verificación durante visita de supervisión de la información, documentación y soportes del componente de alimentación, nutrición y salubridad ACTA EXT G4 25112024
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 ACTA EXT G4 25112024
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 5 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, Vehículo placa SZT 244, Vehículo placa TZR 307, Vehículo placa TFT 953, Vehículo placa TFU599, Vehículo placa WGY270. ACTA EXT G4 25112024
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 coordinador. ACTA EXT G4 25112024
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 lo descrito al inicio de la presente acta.	ACTA EXT G4 25112024
2.Garantizar que la atención de las	X		En el desarrollo de la visita se observa la atención y cuidado	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de

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			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.	supervisión y seguimiento a la realización de actividades descritas al inicio de la presente acta. ACTA EXT G4 25112024
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 25112024
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 los formatos de seguimiento del estado nutricional con frecuencia trimestral y fecha de elaboración el 16/09/2024, los cuales están firmados y archivados en historias sociales. Así mismo, se verifica el formato de informe individual de evaluación del estado nutricional con corte al 15 de octubre, firmados y archivados.	Se revisan historias sociales de Diego Fernando Cabrera, Johan Sebastián Bonilla, Juan Pablo Mora, Natalia Ruíz Vega, Marco Tulio Martínez, Geraldine Martínez Dorronsoro, Sergio Enrique Castro, Cristhian David Martínez, Lina María Cerón, Laura Vanesa Bernal. ACTA EXT G4 25112024
9. Elaborar seguimiento bimestral para cada una de las líneas de acción de Desarrollo de Habilidades Individuales, Desarrollo de Habilidades y Capacidades Familiares y Desarrollo de Capacidades en Entorno y Territorio, establecidos para el servicio, registrando los resultados del proceso de cada una	X		En historias sociales se verifican los formatos de informe bimestral realizados con fecha de corte 08-10 de 2024 de fecha 29/10/2024, debidamente firmados y archivados.	Se revisan historias sociales de Diego Fernando Cabrera, Johan Sebastián Bonilla, Juan Pablo Mora, Natalia Ruíz Vega, Marco Tulio Martínez, Geraldine Martínez Dorronsoro, Sergio Enrique Castro, Cristhian David Martínez, Lina María Cerón, Laura Vanesa Bernal. ACTA EXT G4 25112024

de las personas y los ajustes al plan de atención individual, en los casos que se requiera.				
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 de nutrición, alimentación y salubridad con adecuado diligenciamiento y formatos de nutriciòn en historias sociales diligenciados según la periodicidad establecida.	Verificación en el desarrollo de la visita en carpetas de documentos técnicos e historias sociales. ACTA EXT G4 25112024
15.Diligenciar y presentar los reportes de información definidos en el anexo técnico, en medio físico y digital, en los formatos suministrados por la SDIS para el registro de la información derivada del proceso de atención y, solicitados durante la ejecución del convenio de asociación, con la periodicidad establecida, de manera oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.	X		Durante la visita realizada se verifican formatos de BPM diligenciados al mes de noviembre 2024, en medio físico, control de temperaturas de refrigeración y congelación noviembre 1 al 25. Se revisan formatos en medio digital: Formato de recepción de alimentos y verificación de vehículos diligenciado según fechas de ingreso del mes de noviembre semanal o quincenal. Presenta plan de compras de SDIS mensual de noviembre 4-8/11-15/18-22/25-29. Formato de control de muestras testigo de alimentos, entradas y salidas y preparación de alimentos con diligenciamiento diario de noviembre 1 al 25/2024. Formato de autorización de cambio en preparaciones no se ha requerido en el periodo. Formato de registro y control diario de suministro de dietas de noviembre 1 al 25 y formato reporte de asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos, noviembre 1 al 25. Formatos de características organolépticas y muestreo peso de porción de fecha octubre 4-9-17-22-28, noviembre 6-15-19-25/2024. Formato acompañamiento a la operación del servicio mensual de agosto 22, septiembre 19, octubre 28 /2024, próximo a realizar 28 de noviembre.	Documentos disponibles en carpeta documental de nutrición y formatos BPM. ACTA EXT G4 25112024
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		

HUMANO				
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 25112024
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 técnico.	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.4235 de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y certificación No.4234 control integrado de plagas, respectivamente, vigente de fecha 28 de octubre de 2024, emitido por la empresa Fumigaciones Bacatá de la Sabana; así mismo, cuentan con diligenciamiento adecuado de formatos de control establecidos. Se verifica concepto de empresa encarga favorable emitido el 26/12/2023.	Recorrido por las instalaciones del centro. Certificaciones de limpieza de tanques de agua potable y fumigación. Plan de saneamiento y formatos asociados. ACTA EXT G4 25112024
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		

1.Cumplir con lo establecido en los procedimientos Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS, Vigilancia nutricional y Promoción en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física; y los documentos y formatos asociados a estos. Documentos que se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión – SIG.	X		Durante la visita de supervisión se observa la publicación en el servicio de alimentos del ciclo de menús diario, minuta patrón, listado de dietas actualizado de 19 noviembre/2024 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. ACTA EXT G4 25112024
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 6). En área de servicio de alimentos se observa publicación de listas de dietas mensual listado de participantes según tipo de consistencia organizado en 2 grupos, para el servido y distribución según identificación por parte del talento humano. Presenta acta # 112 de octubre 31/2024, tema acompañamiento en el pedido de compras, como plan de mejora se ajustó plan de compras en cantidades de alimentos y número de participantes. Subsanado la observación del periodo anterior.	Documentos disponibles en carpeta documental de nutrición y salubridad ACTA EXT G4 25112024
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		El profesional de Nutrición, presenta los siguientes soportes: Acta #73 de agosto 14 /2024, tema: socialización de registro mensual derivación dietaria - agosto (listado de dietas) y manual de dietas, dirigido al talento humano con asistencia 13 personas). Acta y listado de asistencia. Acta #99 de octubre 8 /2024, tema: socialización de registro mensual derivación dietaria - octubre (listado de dietas), dirigido al talento humano con asistencia 12 personas. Acta y listado de asistencia. Acta #101 de octubre 9 /2024, tema: capacitación de minuta patrón, derivación dietaria, dirigido a 4 personas de servicio de alimentos. Acta y listado de asistencia.	Actas disponibles en carpeta de nutrición y salubridad ACTA EXT G4 25112024

			Acta #116 de noviembre 19 /2024, tema: socialización de registro mensual derivación dietaria - noviembre (listado de dietas), dirigido al talento humano. Presenta Acta y listado de asistencia. Refiere que se proyecta próxima capacitación de minuta patrón, derivación dietaria y Manual de Dietas el 29 de noviembre.	
4.Realizar evaluación del estado nutricional e informes conforme lo establece el Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutrición del presente anexo técnico.	X		El profesional de Nutrición realizó toma de datos antropométricos y cuenta con la matriz de clasificación nutricional al mes de septiembre. En Historias sociales se verifican formatos de seguimiento trimestral generados en el mes de septiembre, con fecha de elaboración el 16/09/2024, los cuales están firmados y archivados en historias sociales. Así mismo, se verifica el formato de informe individual de evaluación del estado nutricional con corte al 15 de octubre, firmados y archivados. Presenta formato de intervención grupal de socialización de informe individual con 20 referentes familiares de forma presencial y a 17 referentes mediante llamada telefónica. Refiere que se proyecta socialización de informe de situación nutricional el 29 de noviembre.	Se revisan historias sociales de Diego Fernando Cabrera, Johan Sebastián Bonilla, Juan Pablo Mora, Natalia Ruíz Vega, Marco Tulio Martínez, Geraldine Martínez Dorronsoro, Sergio Enrique Castro, Cristhian David Martínez, Lina María Cerón, Laura Vanesa Bernal. ACTA EXT G4 25112024
5.Realizar seguimiento al comportamiento alimentario a través de la supervisión y apoyo de las personas durante los diferentes momentos de alimentación. Es responsabilidad de todo el talento humano del Centro, identificar si se presentan alteraciones o modificaciones en esta conducta.	X		El talento humano realiza seguimiento y acompañamiento de participantes en el consumo de dietas según plan alimentario individual en los diferentes tiempos de comidas. Existe una distribución del talento humano para apoyo al suministro y acompañamiento de alimentos.	Observación durante visita. Registro mensual de dietas Distribución de talento humano para acompañamiento de tiempos de alimentación.
6.Desarrollar las actividades establecidas en Subcomponente promoción en Estilos de Vida Saludable: Alimentación, Nutrición y Actividad Física, establecidas en el presente anexo técnico.	X		El profesional de nutrición cuenta con Formato de construcción de estrategia IEC en EVS de actividad del mes de julio, tema: “Master chef saludridable” dirigido a 7 participantes, evaluación, formato de control de asistencia y registro fotográfico. Cuenta con soporte de actividad de fecha 29 de agosto, tema: “De la plaza a la mesa” dirigido a 8 participantes, actividad conjunta entre terapia ocupacional y nutrición. El 17 de septiembre se realiza actividades iniciales de copa	Carpeta de soportes actividades IEC mensuales de estilos de vida saludable. Carpeta en drive

			CIAE G4 de acuerdo al cronograma avalado para promoción en EVS para los meses de octubre, noviembre y diciembre de 2024. indica que se enviaria semanalmente piezas comunicativas al grupo de familias los dias viernes. Actividad de octubre 21 tema Copa integrarte atención externa grupo 4, con participación de 11 participantes y respectivos referentes familiares en jornada de baile. Actividad de octubre 28 tema Copa integrarte atención externa grupo 4, con participación de 10 participantes y respectivos referentes familiares en jornada de tenis casero. Actividad de noviembre 11 tema Copa integrarte atención externa grupo 4, con participación de participantes y respectivos referentes familiares en jornada de preparación de un tiempo de comida saludable en familia. Actividad de noviembre 18 tema Copa integrarte atención externa grupo 4, con participación de participantes y respectivos referentes familiares en jornada de futbol casero. Actividad de noviembre 15 tema alimentación recursiva, dirigida a 15 referentes familiares. A la fecha de visita los soportes de actividades del mes de noviembre se encuentran en proceso de consolidación, se solicita publicar en drive de SDIS.	
7.El asociado, en cumplimiento de la ley 2046 de 2020 y el decreto 248 de 2021, así como los resultados esperados de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, establecidos en el CONPES 09 de 2019, durante la ejecución del convenio deberá adquirir alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria, al menos por el 30% del valor del valor total ejecutado correspondiente a los alimentos efectivamente entregados y de acuerdo al valor por tiempo de comida definido en la estructura de costos, para lo cual deberá tener en	X		Se indica al asociado que desde el inicio del convenio se deben adquirir alimentos con el proveedor de pequeños productores, el cumplimiento del 30% del valor total se realizará seguimiento por parte de la supervisión administrativa y financiera. De igual manera debe de encontrase en el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico, indican que el proveedor que cumple esta condición es Coopymerk proveedor de frutas y verduras.	ACTA EXT G4 25112024

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		Se realiza recorrido por servicio de alimentos, verificando la disponibilidad y almacenamiento de alimentos de acuerdo al ciclo de menús establecido. Se verifica recepción de alimentos de acuerdo al plan de compras, preparación y distribución.	Observación en el desarrollo de la visita en recorrido por servicio de alimentos. ACTA EXT G4 25112024
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
1.Dar cumplimiento a la ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, que las sustituyan o modifiquen, así como el procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la Secretaria Distrital de Integración Social, los respectivos instructivos y formatos y los lineamientos técnicos establecidos por la Secretaria Distrital de Integración Social, así como las especificaciones determinadas en el anexo técnico del componente de salubridad.	X		En la visita de supervisión se verifican el cumplimiento de instalaciones, personal manipulador (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 adecuada limpieza en areas de atención, cocina, comedor, oficinas. Se verifica que el personal de servicios de alimentos y generales, mantienen documentación de manipulación generada a inicio del convenio y vigente a la fecha de la presente visita.	Observación de instalaciones, personal, equipos, materia prima en el desarrollo de la visita y revisión de hojas de vida del personal manipulador de alimentos. ACTA EXT G4 25112024
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. Acta #93 de septiembre 26 /2024, tema: etiquetado y rotulación de de alimentos. Acta, registro fotográfico y listado de asistencia. Acta #111 de octubre 28 /2024, tema: etiquetado y	verificación de productos en almacenamiento en el desarrollo de la visita. ACTA EXT G4 25112024

			rotulación de de alimentos. Acta, registro fotográfico y listado de asistencia. Proxima a realizar el 27 de noviembre/2024	
3.Garantizar durante toda la ejecución del convenio el concepto sanitario favorable del centro. En caso de no contar con un concepto sanitario, deberá solicitarlo una vez publicada la resolución de adjudicación, presentar el soporte de la solicitud de visita y mensualmente reportar el seguimiento a dicha solicitud. En caso de contar con concepto sanitario con requerimientos o desfavorable, el asociado deberá atender a lo requerido y solicitar nuevamente la visita, hasta obtener el favorable. El concepto sanitario no debe tener fecha de expedición superior a un (1) año.		X	El asociado presenta Acta 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 y 30 julio de 2024, se reitera que debía realizar autoevaluación trimestral la cual a la fecha de la presente visita no se ha realizado, indica que se proyectará el proximo 29 de noviembre.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad , conceptos higiénico sanitarios de la unidad operativa ACTA EXT G4 25112024
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, cuentan con distribución de alimentos de proveedores, Maxicárnicos (carnes rojas y blancas) acta inspección sanitaria AS21C010215 –fecha 26/08/2024, favorable al 91%, Coopymerck (fruver), proveedor cuenta con acta AS06E0708275, de fecha 22/08/2024, con concepto de establecimiento favorable en 92,5%. 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%.	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,	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. Maxicárnicos cuenta con concepto de vehículo LZM 992	Carpeta documental de salubridad- conceptos higiénicos de vehículos de proveedores.

completarías, que las sustituyan o modifiquen relacionadas con el transporte de alimentos.			favorable 91,5% de fecha 08/05/2024 según acta AS22C001395, WMZ045 favorable 97% de fecha 02/09/2024 según acta AS22C001462. ARA S.A. (abarrotes, lácteos) proveedor cuenta con acta AS11E 710132, de fecha 22/07/2024, con concepto de vehículo placa WCK306 favorable en 100%. Panadería Theo vehículo placa UPP540, Acta 258070031-24 de fecha 01/06/2024, favorable 100%.	
6.Brindar productos en la calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	X		En la visita se observan productos con adecuada calidad, rotulación, fechas de vencimiento vigentes y se verifica disponibilidad de alimentos según ciclo de menús, se verifica entrega por parte de proveedores según plan de compras y formato de recepción de materia prima, manteniendo los criterios de aceptación y rechazo establecidos y con la verificación en las áreas de almacenamiento de alimentos. Además, se observa la disponibilidad y uso de insumos y elementos de aseo.	Observación en el desarrollo de la visita del área de almacenamiento de alimentos y formatos de recepción de alimentos y verificación de vehículos.
7.Implementar un Plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario y la operación del servicio de alimentos, garantizando los alimentos mínimos de una semana acorde al ciclo de menús establecido.	X		En forma digital presenta formato plan de compras de SDIS mensual de noviembre 4-8/11-15/18-22/25-29. Refiere compra quincenal de panadería lácteos y huevos, semanal frutas, verduras 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.	Observación en el desarrollo de la visita del menaje en servicio de alimentos, y almacenamiento en refrigeración. ACTA EXT G4 25112024
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 28 de Octubre/2024 por cambio de técnica ambiental. Cuenta con plan de saneamiento elaborado y publicado en drive de SDIS. 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 noviembre 1 al 25/2024, 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	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad y en drive. Documentos asociados del plan de saneamiento. formato declaración de compromiso.

			desuso y embalajes diligenciados de fecha 1 de noviembre de 2024. Cuenta con formato de control y medición de desperdicios de alimentos diligenciado de noviembre 1 al 22/2024. Cuenta con soporte de aplicaciòn de plan de choque trimestral con amonio cuaternario la semana del 5 al 9 de agosto/2024. indican próxima aplicación a realizar la semana de 25 al 29 de noviembre/2024. Acta #21, tema plan de saneamiento generalidades de fecha el 5 de junio /2024, dirigido a 12 personas del talento humano. Acta #78, tema plan de saneamiento el 23 de agosto /2024, dirigido a 15 personas del talento humano. Acta 114, capacitación de noviembre 7/2024, se solicita complementar el acta técnica con formato de estrategia IEC, con descripción de la actividad realizada y formato de asistencia	
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. ACTA EXT G4 25112024
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. Presenta Acta #62, capacitación el 30 de julio/2024, tema: manipulación segura de alimentos, dirigido a 4 personas de servicio de alimentos y servicios generales. Acta 81, de fecha 30 de agosto/2024, tema: capacitación en pesaje de alimentos y preparación de alimentos. Acta #94 de septiembre 25 /2024, tema: estandarización de porciones de alimentos, dirigido a 4 personas de servicio de alimentos y servicios generales. Acta, registro fotográfico y listado de asistencia. Acta #110 de octubre 28 /2024, tema: servido y distribución de alimentos, dirigido a 4 personas de servicio de alimentos y servicios generales. Acta, registro fotográfico y listado de asistencia. indica que se proyecta próxima capacitación el 27 de noviembre, tema: contaminación de los 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 noviembre 2024 no se ha recibido por parte del centro reporte de algún brote, se recuerda al asociado tener en cuenta el cumplimiento de la presente obligación.	ACTA EXT G4 25112024
13.Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.	X		Se identifica que el asociado mantiene almacenadas en |refrigeración las muestras de alimentos de acuerdo a los lineamentos, rotuladas según los tiempos de comida, se verifica el diligenciamiento de formato de control de muestras testigo en forma digital actualizada.	Observación en el desarrollo de la visita. almacenamiento de muestras en refrigeración
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
1.Disponer de todos los elementos contenidos en la sabana de elementos, teniendo en cuenta las características técnicas mínimas allí descritas, cantidades establecidas y periodicidad de entrega de cada elemento. En caso de presentar características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS.	X		Se verifica disponibilidad de equipos, implementos y utensilios en el servicio de alimentos, elementos de comedor e insumos de aseo institucional. se verifica que realizan uso y mantienen disponibilidad de los elementos según lo descrito en sabana respectiva.	ACTA EXT G4 25112024

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 del servicio de alimentos..	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 observaciones en disponibilidad de soportes documentales de actividades a realizar en el periodo.
OBSERVACIONES
El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.

6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Realizar las capacitaciones y socializaciones del componente de nutrición, pendientes de acuerdo a lo establecido por anexo técnico y publicar en drive dispuesto por la SDIS los soportes correspondientes.	noviembre 29 de 2024
Realizar soportes de actividades de salubridad pendientes a la fecha de visita, como plan de choque, autoevaluación, IEC plan de saneamiento y publicarlos en drive dispuesto por la SDIS	noviembre 29 de 2024
Realizar la consolidación de información de actividades de promoción en estilos de vida saludable en los formatos respectivos y publicarlos en drive dispuesto por la SDIS.	noviembre 29 de 2024

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 18/10/2024 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se verifica acta # 112 de octubre 31 con seguimiento a plan de compras, garantizando la disponibilidad de alimentos.

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 GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-425
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita de supervision 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAE Grupo 4 3. Fecha y hora: 25 NOV 2024 11:30 AM

4. Nombre responsable: Liz Dary Diaz Q. 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	[illegible]	CC	20788286	CIAE64	Coordinad...	No Aplica	[illegible]	[illegible]	[illegible]
2	Cesar Daniel Vargas M	CC	1033771977	CIAE64	Nutricionist	Planta	[illegible]	3123874[illegible]	[illegible]
3	Liz Dary Diaz Q.	CC	51999486	SDIS.	Apoyo a supervisión	Contratista	liz.d.diaz9904@gmail.com	3108189046	[illegible]
4	[illegible] Quiroga	CC	1007607788	CIAC64	TAlimentos	No Aplica	[illegible]@gmail.com	3124[illegible]223	[illegible]
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									