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	310-8542867
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	29/07/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 10:40 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 4:20 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	60 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	En instalaciones CIAE se encuentran 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. Inasistencia de 8 personas (Juan Pablo Vergel,Sergio Adolfo Romero, Sindy Muñoz, Fabian Galvis, Jessica Bolaños, Deiby Rodas, Luis Silva, Karol Franco).
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) por dificultad en salud. Refieren ingreso en el mes de julio de Johan Mauricio Embus Vitopia (09/07/2024).
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	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 1 menú No.1, con acompañamiento de

profesionales en turno rotativo según tiempos de alimentación y participantes divididos en 2 grupos para el servido, acompañamiento en alimentación y actividades de cuidado para la salud, se observan actividades de lijado en madera, actividades de atención, concentración y memoria.

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. Congelador en uso para almacenamiento de productos cárnicos.

6. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú No. 1.

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Nueves reforzadas			
Almuerzo	Sopa de caebada perlada Carne de cerdo guisado Arroz blanco Verdura salteada Chips de arracacha Jugo de mora	Sorbete hipercalórico	Se verifican muestras de alimentos acorde al ciclo de menús
Refrigerio Onces	Sorbete de curuba Ponqué		300-300-270-250 /270 cc Hipoc 28-24-26/ 25 gr NC48-46-44-52-49/50 gr

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 17 dietas hipocalóricas, 7 hipercalóricas y 27 normocalóricas. Durante el servido de refrigerio, se verifican ingredientes para preparaciones.

8. En revisión de formatos establecidos de BPM, se observa que se encuentran implementados los formatos de seguimiento a la operación del servicio semanal y mensual, control de temperaturas. Además, 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

Se verifican elementos pendientes de sabana de elementos, así:

#	ELEMENTOS SABANA DE COSTOS INTEGRARTE EXTERNO 2024	ELEMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PERIODICIDAD	TIPO DE BIEN	RUBRO	TIPO COSTO	29/07/24
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	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

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	OK VERIFICADO
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	OK VERIFICADO
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	OK 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. DEBEN CUMPLIR LO SOLICITADO EN SABANA DE ELEMENTOS

266	Area subsistema de gestión Ambiental	Contrato respel * Ver anéxo componente gestión ambienal, 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	OK 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	X		El asociado presentó el informe cualitativo-cuantitativo mediante correo electrónico el 25 de julio/2024	Correo electrónico el 25 de julio /2024 ACTA EXT G4 29072024

requeridos, con los soportes pertinentes, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.				
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 29072024
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
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**		
2.Garantizar que la atención de las personas con discapacidad, este libre de acciones, omisiones o situaciones que lleve implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), negligencia, descuido, exclusión, discriminación (generalizada o por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y/o a la población víctima del conflicto armado) y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral o que ponga en riesgo o vulnere sus derechos, autonomía,	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 en los tiempos establecidos del ciclo de menús, realizan actividades organizadas por grupos.	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 29072024

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 29072024
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 encuentran valoraciones iniciales de 5 personas (Richard Camilo López, Luis Alfredo Silva, María Liliana Moreno, Juan Emmanuel Cárdenas y Laura Serrato, se encuentra pendiente el correspondiente a Johan Mauricio Embus Vitopia. Así mismo, se verifican formatos de seguimiento trimestral que fueron generados a 54 personas.	Se revisan historias sociales de Sonia Rodríguez, Laura Daniela Serrato, Juan Emmanuel Cardenas, Richard Camilo Lòpez, Kevin Daniel ramìrez, Michael Alberto Riveros, Luis Alfredo Silva, Johan Sebatian Bonilla, Yon Jairo Hernández, Aida Luz Tovar ACTA EXT G4 29072024
9.Elaborar seguimiento bimestral para cada una de las líneas de acción de Desarrollo de Habilidades Individuales, Desarrollo de Habilidades y Capacidades Familiares y Desarrollo de Capacidades en Entorno y Territorio, establecidos para el servicio, registrando los resultados del proceso de cada una de las personas y los ajustes al Plan de Atención Integral, en los casos que se requiera.	X		Durante la visita de supervisión se verifica que tienen formatos de informe bimestral en historias sociales con último corte 04-06 de 2024 de fecha 29 de junio/2024, los cuales se encuentran impresos, firmados y debidamente archivados.	Se revisan historias sociales de Sonia Rodríguez, Laura Daniela Serrato, Juan Emmanuel Cardenas, Richard Camilo Lòpez, Kevin Daniel ramìrez, Michael Alberto Riveros, Luis Alfredo Silva, Johan Sebatian Bonilla, Yon Jairo Hernández, Aida Luz Tovar ACTA EXT G4 29072024
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
10.Garantizar que los documentos elaborados durante la ejecución del convenio tengan plena identificación de quien los construyó; los nombres, apellidos y firmas de los integrantes del talento humano, con número de tarjeta profesional (en los casos que aplica) y de cédula de ciudadanía.	X		Se revisan los formatos establecidos del componente de nutrición, alimentación 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 29072024

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		El profesional de nutrición presenta formato de suministro diario de dietas debidamente diligenciado de julio 2 al 29 y formato de asistencia para preparación de alimentos, cuenta con los formatos de características organolépticas y muestreo peso de porción de fecha julio 3-11-17-24/2024, se verifican documentos con firmas actualizadas. Formato acompañamiento a la operación del servicio mensual de 26/junio/2024 y 29/julio/2024. Formato de autorización de cambios de fecha 23/07 menú 17 y 29/07 menú 1, verdura de ensalada, intercambio permitido, avalado por nutricionista.	Documentos disponibles en carpeta documental de nutrición y formatos BPM. ACTA EXT G4 29072024
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 29072024
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
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. Se adelantan actividades de vigilancia nutricional y cuentan con soporte de actividad del plan de promoción en estilos de vida saludable ejecutado en el presente periodo.	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 1). 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 29072024
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 #17, de mayo 24/2024, socialización trimestral manual de dietas, dirigido al talento humano (asistencia 13 personas). Acta, listado de asistencia, registro fotográfico. Acta #56 de julio 17 /2024, tema: socialización de registro mensual derivación dietaria - julio (listado de dietas), dirigido al talento humano conasistencia 10 personas). Acta y listado de asistencia sin cierre. Acta #57 capacitación el 17 de julio/2024, tema: socialización de minuta patrón y cálculo de ingredientes, dirigido a 4 personas de servicio de alimentos.	Documentos disponibles en el área de nutrición y salubridad
4.Realizar evaluación del estado nutricional e informes conforme lo establece el Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado	X		El profesional de Nutrición indica que durante el mes de junio se tomó datos antropométricos a 57 personas y durante el mes de julio cuenta con datos antropométricos de 60 personas, cuenta con la matriz de clasificación nutricional	Se revisan historias sociales de Sonia Rodríguez, Laura Daniela Serrato, Juan Emmanuel Cardenas, Richard Camilo Lòpez, Kevin Daniel ramìrez, Michael Alberto Riveros, Luis

nutrición del presente anexo técnico.			consolidada hasta el mes de julio y pendiente publicación dentro de los tiempos establecidos primeros 5 días del mes siguiente Cuenta con resultados de clasificación nutricional del mes de junio de 1 participantes con delgadez (Sonia Rodríguez), 46 estado normal, 7 en sobrepeso y 6 con obesidad. En Historias sociales se encuentran valoraciones iniciales de 5 personas (Richard Camilo López, Luis Alfredo Silva, María Liliana Moreno, Juan Emmanuel Cárdenas y Laura Serrato, se encuentra pendiente el correspondiente a Johan Mauricio Embus Vitopia. Así mismo, se verifican formatos de seguimiento trimestral que fueron generados a 54 personas.	Alfredo Silva, Johan Sebatian Bonilla, Yon Jairo Hernández,Aida Luz Tovar ACTA EXT G4 29072024
5.Realizar seguimiento al comportamiento alimentario a través de la supervisión y apoyo de las personas durante los diferentes momentos de alimentación. Es responsabilidad de todo el talento humano del Centro, identificar si se presentan alteraciones o modificaciones en esta conducta.	X		El profesional de nutrición y talento humano realizan seguimiento y acompañamiento de participantes en el consumo de dietas según plan alimentario individual en los diferentes tiempos de comidas. 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 junio, tema: Radiografía de productos ultraprocesados, fecha 17 de junio, dirigido a 15 referentes familiares. Cuenta con firmas de asistentes. Durante la presente visita 29 de julio, se observa la realización de actividad “Master chef salubridable” dirigido a 7 participante.	Carpeta de soportes actividades IEC mensuales de estilos de vida saludable. Carpeta en drive
7.El asociado, en cumplimiento de la ley 2046 de 2020 y el decreto 248 de 2021, así como los resultados esperados de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, establecidos en el CONPES 09 de 2019, durante la ejecución del convenio deberá adquirir alimentos a pequeños	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 29072024

productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria, al menos por el 30% del valor del valor total ejecutado correspondiente a los alimentos efectivamente entregados y de acuerdo al valor por tiempo de comida definido en la estructura de costos, para lo cual deberá tener en cuenta el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico .				
8.Implementar las acciones necesarias para disponer de los alimentos y recursos necesarios para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos su disponibilidad y el acceso a agua potable.	X		Se realiza recorrido por servicio de alimentos, verificando la disponibilidad y almacenamiento de alimentos de acuerdo al ciclo de menús establecido. Así mismo, durante el mes de julio/2024 a la fecha de visita no se han presentado situaciones que requieran manejo de eventualidades ni contingencias.	Observación en el desarrollo de la visita en recorrido por servicio de alimentos. ACTA EXT G4 29072024
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
1.Disponer de todos los elementos contenidos en la sabana de elementos, teniendo en cuenta las características técnicas mínimas allí descritas, cantidades establecidas y periodicidad de entrega de cada elemento. En caso de presentar características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS.		X	Se verifica disponibilidad de equipos, implementos y utensilios en el servicio de alimentos, elementos de comedor e insumos de aseo institucional. se verifica que realizan uso y mantienen disponibilidad de los elementos e insumos de aseo institucional para las labores de limpieza y desinfección, se identifican elementos según código de colores del plan de saneamiento. Se evidencia que cuenta con la dotación de equipos de refrigeración 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, plancha (1), mesas de planchar (2), tenazas	

			perforadoras (3), lazos de nylon de 3m (2), aceites esenciales (12 x 500 ml). Mientras se encuentran pendientes (2) Termos por 10 Lt, (4) estibas, las actuales no cumplen con dimensiones. Además, pendientes pedestales (5) portallaves de madera (5), bandejas en madera (3).	

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, excepto: pendientes (2) Termos por 10 Lt, (4) estibas, las actuales no cumplen con dimensiones. Además, pendientes pedestales (5) portallaves de madera (5), bandejas en madera (3).	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
Garantizar la disponibilidad de elementos pendientes, descritos en sabana de elementos y enviar los soportes respectivos al equipo de supervisión	Inmediato

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 23/07/2024 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: No aplica

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

