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	29/08/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 11:10 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 49 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 49 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, no hay ningún cupo suspendido para el mes de agosto a la fecha de visita. Indican que Carlos Barrero ingreso desde el 20 de agosto de 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, refiere cambio de Educadora física Ingrid Lorena Vargas e ingreso de Brayan Mojica. 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- desde 12 de agosto	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	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.4, 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, Taller prevocional sesion decoracion de septiembre, ilustracion sobre papel acuarela y refuerzo de color, figuras geometricas, actividad de reconocimiento de nombre lecto-escritura, y manejo del dinero en cine simulado. 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 organizadas y limpias en uso por parte de los participantes; cuentan con área de almacenamiento de alimentos para abarrotes en estantes, fruver en canastillas y prealistamiento en equipos de frio, congelador para carnes, lácteos en refrigeración, 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. 4.

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Nueves reforzadas	Leche caliente Sandwich tostado de queso Manzana	leche deslactosada	Se verifican muestras de alimentos acorde al ciclo de menús
Almuerzo	Cazuela de frijoles Carne molida Arroz blanco Ensalada lechuga, tomate, aguacate, cilantro Plàtano maduro asado Jugo de lulo	 Sorbete hipercalórico	NC 268-260-261-252 cc/270 cc 105-105 /100 gr NC 115-126-124/120 gr 91-88/ 80 gr NC 65-58/60 gr 270-260 /270 cc
Refrigerio Onces	Ensalada de frutas con queso rallado Galleta wafer		Se verifica disponibilidad de alimentos Al momento del servido se verifica cambio de tipo de galleta de leche por tiequivocación del menú, se realiza aclaración sobre cambios y asegurar peso de porción de 24 gr

7. Se verifican las preparaciones del día acorde al ciclo de menú establecido, cuenta con preparaciones según necesidad de derivaciones de dietas actualizadas el 14 de agosto/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 20 dietas hipocalóricas, 7 hipercalóricas y 32 normocalóricas. Durante el servido de almuerzo, se recomienda refuerzo en servido de sopa diferente para las personas que no consumen granos, así como, continuar el 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, abarrotes ingreso mensual y huevos- lácteos, pan cada 15 días. Así mismo, se observa el almacenamiento adecuado de los productos y se encuentran con buena calidad.

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, descomide.

10. Cuenta con publicación de ciclo de menús, derivación dietaria y listados de dietas actualizado al mes de agosto/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

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 DE PEDESTAL
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 5 ESTIBAS DE 80 X 80 AL PISO Y 1 ESTIBA DE 1MT X 120 CM

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	X		El asociado presentó el informe cualitativo-cuantitativo mediante correo electrónico el 25 de agosto/2024.	Correo electrónico el 25 de agosto /2024 ACTA EXT G4 29082024

pertinentes, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.				
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 29082024
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 29082024
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 29082024
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	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	Se verifica la disponibilidad de rutas según lo programado. ACTA EXT G4 29082024

técnico y con la normatividad vigente expedida por el Ministerio de Transporte, Secretaría de Movilidad y demás entidades competentes.			y viceversa.	
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 29082024
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 29082024
2.Garantizar que la atención de las personas con discapacidad, este libre de acciones, omisiones o situaciones que lleve implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), negligencia, descuido, exclusión, discriminación (generalizada o por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y/o a la población víctima del conflicto armado) y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral o que ponga en riesgo o vulnere sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación	X		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 29082024
3.Informar de manera inmediata al equipo de apoyo a la supervisión y al	X		A la fecha de la presente visita el coordinador ha informado las novedades relacionadas con la prestación del servicio vía	ACTA EXT G4 29082024

equipo técnico todas las novedades relacionadas con la prestación del servicio y con el cumplimiento de las obligaciones contractuales.			correo electrónico a la supervisión.	
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 formatos de seguimiento a la totalidad de población del mes de julio 2024, debidamente archivados y firmados por el profesional de nutrición.	Se revisan historias sociales de Kevin Daniel Ramírez, Johan Sebastián Bonilla, Natalia Ruíz Vega, Michael Alberto Viveros, Cristian Andrés Sepulveda. ACTA EXT G4 29082024
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 vigilancia nutricional 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 29082024
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		Se verifican formatos diligenciados y actualizados al mes de agosto 2024, en medio físico, control de temperaturas de refrigeración y congelación agosto 1 al 29, recepción de alimentos, frutas y verduras, carnes, cada 8 días con ingresos agosto 5-9/12-16/20-23/26-30/2024, pan cada 15 días, agosto 21/2024, abarrotes ingreso mensual 05 de agosto/2024 y huevos- lácteos, cada 15 días con último ingreso agosto 21 /2024, verificación de vehículos diligenciado de fechas de agosto, según frecuencia de recepción. En forma digital presenta formato plan de compras mensual de julio 29 a 2 agosto/ 5-9/12-16/20-23/26-30/2024, además, se verifica adecuado diligenciamiento de formato preparación de alimentos V3, entradas y salidas V2, registro de muestras testigo y registro de descomide de agosto 1 al 28. Presentan Formato de registro y control diario de suministro de dietas y formato reporte de asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos, agosto 1 al 29. Formatos de características organolépticas y muestreo peso de porción de fecha agosto 9-14-23-29/2024. Formato acompañamiento a	Documentos disponibles en carpeta documental de nutrición y formatos BPM. ACTA EXT G4 29082024

			la operación del servicio mensual de agosto 22/2024	
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 29082024
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.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. Certificaciones de limpieza de tanques de agua potable y fumigación. Plan de saneamiento y formatos asociados
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 agosto-septiembre, actualizada con fecha 14 de agosto 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 4). En área de servicio de alimentos se observa publicación de listas de dietas mensual actualizado del mes de agosto de 2024, listado de participantes según tipo de consistencia organizado en 2 grupos, para el servido y distribución según identificación por parte del talento humano. Se realiza sugerencia de copiar al servicio de alimentos la planimetría para organización de los participantes al momento del servido.	Documentos disponibles en carpeta documental de nutrición y salubridad ACTA EXT G4 29082024
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 #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 #76 capacitación el 22 de agosto/2024, tema: socialización de minuta de alimentos-ciclo de menus derivado en el listado de dietas, dirigido a 3 personas de servicio de alimentos.	Actas disponibles en carpeta de nutrición y salubridad
4.Realizar evaluación del estado	X		El profesional de Nutrición indica que durante el mes de	

nutricional e informes conforme lo establece el Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutrición del presente anexo técnico.			agosto se han tomado datos antropométricos a 55 personas y cuenta con la matriz de clasificación nutricional en proceso de consolidación. En Historias sociales se verifican formatos de seguimiento trimestral que fueron generados a 54 personas en el mes de julio. Se encuentra pendiente la valoración inicial de Johan Mauricio Embus Vitopia. Refiere el caso Carlos Jesús Barrera, realización de formato de seguimiento de estado nutricional en el mes de agosto, debido a reingreso de suspención.	Se revisan historias sociales de Kevin Daniel Ramírez, Johan Sebastián Bonilla, Natalia Ruíz Vega, Michael Alberto Viveros, Cristian Andrés Sepulveda. ACTA EXT G4 29082024
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. Se realizo intervención individual el 14 de agosto a Laura Sofia Nuñez Gil, disminución de ingesta de alimentos, en casa se ofrece bebida hipercalórica.	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 salubridable” dirigido a 7 participantes, evaluación, formato de control de asistencia y registro fotográfico. Durante la presente visita 29 de agosto, se realizó la actividad “De la plaza a la mesa” dirigido a 8 participantes, actividad conjunta entre terapia ocupacional y nutrición.	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 productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina Familiar y	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 29082024

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 agosto/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 29082024
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.
2.Cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de	X		Durante la visita se observan alimentos que cuentan con el etiquetado y rotulado acorde a la normatividad. Se verifica	Observación de alimentos almacenados en el servicio de alimentos.

etiquetado y rotulado de alimentos y Resolución 719 de 2015.			rotulo de almacenamiento actualizado según fechas de recepción de alimentos y fechas vigentes de productos en almacenamiento. Se observa que requieren ajuste en rótulado de pollo ya que llegó en paquete de 6 kg pero con un solo rotulo con fecha de vencimiento 04/09/2024, solicitar rotulo al proveedor en cada paquete. Presenta acta 80 de agosto 29/2024, de revisiòn de rotulado de agosto.	ACTA EXT G4 29082024
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 de 2024.	ACTA EXT G4 29082024
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 AS21C010215 –fecha 29/03/2024, favorable al 91% y Coopymerck (fruver), proveedor cuenta con acta AS06E704882, de fecha 10/08/2023, con concepto de establecimiento favorable en 93,5%. El proveedor solicito visita con radicado SSO-2024-422-016276-2 de fecha 6 de agosto de 2024, pendiente visita de entidad competente 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	Carpeta documental de salubridad- conceptos higiénicos de establecimientos proveedores

			permanente durante la ejecución del convenio, la documentación actualizada de establecimiento de 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 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 mensual de julio 29 a 2 agosto/ 5-9/12-16/20-23/26-30/2024. 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		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	Observación en el desarrollo de la visita del menaje en servicio de alimentos, y almacenamiento en refrigeración.

reemplazo de los mismos.			embargo, al verificar los elementos de la sabana de elementos, se encuentran pendientes (2) Termos por 10 Lt, cuenta con (5) estibas, de menor dimensión y 1 estiba que si cumple. Adicionalmente, se recuerdan las dimensiones de bolsas ziploc de 14 x 18 cm.	
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 agosto 1 al 28, 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 01 de agosto/2024. Formato de registro, medición y control de descomide con corte agosto 1 al 28/2024. Indican que proyecta aplicaciòn de plan de choque con amonio cuaternario la semana del 5 al 9 de agosto/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 generalidades- manejo de residuos, de fecha el 23 de agosto /2024, dirigido a 15 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	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. Indica que se proyecta pròxima capacitación el 30 de agosto, tema: pesaje de alimentos y preparación.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad

establecido en la Resolución 2674 de 2013.				
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 agosto 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 29082024
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 e insumos de aseo institucional para las labores de limpieza y desinfección, se identifican elementos según código de colores del plan de saneamiento. Al verificar los elementos de la sabana de elementos, se encuentran pendientes (2) Termos por 10 Lt, cuenta con (5) estibas, de menor dimensión y 1 estiba que si cumple. Adicionalmente, se recuerdan las dimensiones de bolsas ziploc de 14 x 18 cm.	ACTA EXT G4 29082024

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, pendientes (2) Termos por 10 Lt, cuenta con (5) estibas, de menor dimensión y 1 estiba que si cumple. Adicionalmente, se recuerdan las dimensiones de bolsas ziploc de 14 x 18 cm.	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.	septiembre 5 de 2024
Realizar formato de valoración inicial pendiente de Johan Mauricio Embus Vitopia.	agosto 30 de 2024
Solicitar al proveedor de pollo, mantener el adecuado rotulado de productos de forma individual	Permanente durante la ejecución del convenio.

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 29/07/2024 SI ❑ X NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA:

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

