

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <hr/> SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO SEGUIMIENTO A OPERADORES TERCERIZADOS DE SERVICIOS DE DISCAPACIDAD	Código: FOR-PSS-413
		Versión: 0
		Fecha: 30/11/2020 Memo I2020032986
		Página: 1 de 19

1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO <i>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</i>	
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	CONVENIO 9362 DE 2022
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	FUNDACIÓN MISIONEROS DIVINA REDENCIÓN SAN FELIPE NERI - FUMDIR
OBJETO CONTRACTUAL	“AUNAR RECURSOS TÉCNICOS, FÍSICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA ATENCIÓN INTERNA, A PERSONAS QUE SE ENCUENTREN EN EDADES ENTRE LOS DIECIOCHO (18) AÑOS Y HASTA LOS CINCUENTA Y NUEVE (59) AÑOS, ONCE (11) MESES DE EDAD CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL, O PSICOSOCIAL, O FÍSICA, O MÚLTIPLE, QUE REQUIERAN DE APOYOS EXTENSOS O GENERALIZADOS, O PERSONAS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL O PSICOSOCIAL QUE REQUIERAN APOYOS INTERMITENTES O LIMITADOS QUE SE ENCUENTREN EN SITUACIÓN DE ABANDONO O QUE SU CUIDADOR-A NO PUEDA EJERCER SU CUIDADO, IMPLEMENTANDO ACCIONES QUE FAVOREZCAN EL DESARROLLO Y MANTENIMIENTO DE SUS HABILIDADES Y CAPACIDADES PARA ALCANZAR MAYORES NIVELES DE AUTONOMÍA, PROMOVRIENDO SU INCLUSIÓN, CON EL CONCURSO DE LAS FAMILIAS, CUIDADORAS-ES Y SU ENTORNO Y TERRITORIO, EN CENTROS INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA, TENIENDO COMO REFERENTES LOS ENFOQUES DIFERENCIAL Y DE GÉNERO”.
NOMBRE DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA GRUPO 2
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Carrera 90 No. 149 – 73 SUBA
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	integrarteinternog2@gmail.com
2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA <i>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</i>	
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIO LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	LEIDY JOHANNA OLAYA - YANETH VIANA - CRISTIAN BATISTA MUÑOZ
CARGO	COORDINADORA – NUTRICIONISTA - TÉCNICO EN GASTRONOMÍA
No DE CELULAR	3115234710

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PSS-413	
			Versión: 0	
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA <i>La información registrada en el punto No 3 corresponde al profesional de apoyo a la supervisión que realiza la visita</i>				
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	19/07/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 2:00 PM	HORA FINAL DE LA VISITA: 5:30 PM	
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	75 participantes en CIAI	
OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO <i>(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)</i>				
1. Asistencia: Durante la visita indican la presencia de 75 participantes. 2. Cobertura: El centro integrarte atención interna grupo 2, cuenta con cobertura asignada de 80 cupos para atención de participantes, de los cuales se encuentra un cupo disponible. Indican que hay 2 personas hospitalizadas (María Verónica Toquica y Omar Puentes) y dos personas en medio familiar (Steven Ronaldo Díaz y Rosa Camila Alzate) e ingreso de Nelson Francioni Gualdrón, desde el 17 de junio. 3. Talento humano: se verifica la contratación del talento humano según los cargos definidos por anexo técnico de profesionales, auxiliares y técnicos, se observan en actividades propias del cargo. Refieren cambio de Cecilia Esther Daza e ingreso de Yessica Arias al cargo de servicios generales en el mes de junio de 2024.				
CARGO	NOMBRE	CARGO	NOMBRE	
Coordinación	Leidy Johanna Olaya	Trabajo Social	Leidy Viviana Salazar	
Psicología	Ana María Sánchez	Trabajo Social	Ana María Valderrama	
Psicología	Brayan David Sánchez	Terapia Ocupacional	Olga Leonor Rincón	
Educador Físico	Sebastián Bernal	Terapia Ocupacional	Tatiana Herrera Velandia	
Educador Físico	Edgar David González	Terapeuta Físico	Deisy Cristina Rojas	
Fonoaudiólogo	Mónica Ibañez Rubiano	Terapeuta Físico	Leidy Johanna Pardo	
Fonoaudiólogo	María Fernanda Pardo	Enfermero - noche	Mónica Patricia Velasquez	
Nutricionista	Yaneth Elvira Viana	Enfermera - día	Guadalupe Cuadro Orozco	
Tallerista	Diana Alexandra Roa	Técnico en gastronomía	Cristian Batista Muñoz	



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

Código: FOR-PSS-413

Versión: 0

Tallerista	Oscar Dario Gil	Gestor Documental	Claudia Pérez Martín
Servicio de alimentos	Edgar Pinzón	Técnico Ambiental	Yeime Johanna López
Servicio de alimentos	Yenys Paola Mesa	Servicios generales	Rosalba Beltrán
Servicio de alimentos	Mayra Alexandra Padilla	Servicios generales	Yessica Arias
Servicio de alimentos	María Isabel Muñoz	Servicios generales	Ayarid Chiquinquirá Barahona
Auxiliar de enfermería	María Fernanda Ordoñez	Auxiliar de enfermería	Rosmira Larrahondo
Auxiliar de enfermería	Gladys Bello	Auxiliar de enfermería-Hospitalización	Katrin Lorena Guerrero
Auxiliar de enfermería	Eydis Murillo	Auxiliar de enfermería	Brayan Fernando Ladino
Auxiliar de enfermería	Jasbleidy Figueredo	Auxiliar de enfermería-medicamentos	Yuly Marcela Rozo
Auxiliar de enfermería	Juan Sebastián Romero	Auxiliar de enfermería	Wilson Orlando Quilaguy
		Auxiliar de enfermería	Juan Manuel Patiño
Fisioterapia-adicional	Adriana Forero	Servicios Generales adicional	Lucero Pérez

- Actividades: Durante la visita se verifica preparación, servido y distribución de alimentos durante los tiempos de comida establecidos con acompañamiento de profesionales y auxiliares de enfermería, cuidado para la salud higiene menor, cepillado, entrega de medicamentos, cambio de pañal, hidratación de piel y cambios de posición.
- Instalaciones y equipos: Durante el recorrido por la unidad operativa se evidencian áreas limpias y organizadas. Se verifican áreas de preparación, almacenamiento, prelistamiento, en adecuadas condiciones de higiene y organización.
- Se verifica que el centro integre grupo 2, implementa la minuta avalada por SDIS, correspondiendo durante la visita el menú 7

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN DIETARIA	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Desayuno			
Refrigerio			
Almuerzo			
Refrigerio	Batido de avena Galletas ducales o integrales	No lácteos - Jugo de pera	Se verifica disponibilidad de alimentos, preparación y distribución por grupos.
Cena	Carne asada Espaguetis Verdura glaze (zanahoria, habichuela) Jugo de frutos rojos	Molida, picada o pollo (no carne roja)	80-92-87-78-80 /80 gr HPC 224-210 /220gr NC 176-185/180 gr NC 55-56-67 /60 gr 210-220 /220 cc

- Se realiza servido y distribución de alimentos según el listado de derivación mensual de dietas actualizada y garantizan peso de porción según minuta patrón establecida tanto por consistencia 10 líquidas completas, 8 semiblandas, 26 blandas y 32 normales; así como, por aporte calórico 32 hipercalóricas, 21 hipocalóricas y 23 normocalóricas, adicionalmente se ofrecen 2 dietas por gastrostomía. En área de comedor se verifica publicación de ciclo de menús, minuta patrón, listas de dietas mensual, cartelera con relación de participantes según tipo de consistencia con convenciones garantizando la identificación por parte del talento humano para su distribución.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-413
		Versión: 0

8. Disponibilidad y Almacenamiento de alimentos: se verifican áreas de fruter organizadas, en proceso de limpieza por recepción de alimentos durante la visita, cuarto frío para frutas y verduras en canastillas con productos rotulados; en área de abarrotes, lácteos y cárnicos se observan productos con adecuada calidad, organizados, rotulados, presentan fechas de vencimiento vigentes, se verifica ingreso de alimentos de forma semanal, se observa concordancia de alimentos según el ciclo de menús. Cuenta con publicación de ciclo de menús, derivación dietaria y listado mensual de derivación de dietas actualizado al mes de julio de 2024.
9. Se verifica el diligenciamiento de formatos de BPM y plan de saneamiento actualizados a la fecha de visita. La profesional de nutrición y tecnólogo de alimentos, presentan soportes de capacitaciones realizadas durante la ejecución del convenio, de acuerdo a los tiempos establecidos.

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

El asociado presenta concepto higiénico sanitario favorable con requerimientos en áreas del centro integrarte atención interna grupo 2, según acta SB03N005444 de julio 12 de 2023; mientras que para el servicio de alimentos cuentan con acta AS02N141404 de julio 12 de 2023, concepto favorable con requerimientos 72%. Concepto publicado en drive de nutrición SDIS
Cuentan con certificación de la Empresa Saniox Higiene Ambiental SAS, vigente No.1158 de control integrado de plagas, desinsectación y desratización de fecha 30 de mayo/ 2024 y certificación No.1163 de lavado y desinfección de tanques de agua potable de 6000 litros fecha 31 de mayo/ 2024, incluye informe de seguimiento y se observa el diligenciamiento de formatos de control de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y control de plagas.
Continúan con acciones para ahorro de agua, por restricciones de EAAB, para el cepillado de dientes, realizaron compra de recipiente plástico con válvula dosificadora x 20 litros, para mejorar el control de uso del agua. Presentaron propuesta de recolección de agua de lavado de manos para uso en baños, se encuentran en recorte de bidones plásticos para ubicar en baños.

Describe 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		
<i>Escriba las obligaciones de acuerdo con su título, tal como están descritas en el Anexo Técnico</i>	<i>Marque con (X) si cumple</i>	<i>Marque con (X), si no cumple</i>	<i>Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con la obligación.</i>	<i>Describe las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento de la obligación.</i>
17. El asociado se compromete a 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,	X		Se observa que el asociado realiza la atención de las personas con discapacidad con respeto, sin generar situaciones de violencia o cualquier otra acción descrita en la presente obligación.	Verificación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión y observación de actividades desarrolladas por el talento humano

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL			Código: FOR-PSS-413
				Versión: 0
discriminación, exclusión y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral, o discriminación por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y la población víctima del conflicto armado				Acta INT G2 19072024
20. El asociado no realizará 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 o contrato	X		Durante el recorrido por las instalaciones no se observa que en la unidad operativa se efectúen o hayan efectuado reuniones o manifestaciones ni se encuentra publicidad de índole político.	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión Acta INT G2 19072024
25. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación o contrato 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 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 INT G2 19072024
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
7. Garantizar que el servicio de transporte se preste en las condiciones descritas en el Anexo Técnico y observar para el servicio de transporte el cumplimiento de la normatividad vigente expedida por el Ministerio de Transporte, Secretaría de Movilidad y demás entidades competentes.	X		El asociado cuenta con vehículo que cumple normatividad vigente	Acta INT G2 19072024
9. Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación o contrato y hasta su terminación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos.	X		Durante la visita se indaga que el asociado cumple con lo referente a medios tecnológicos, cuenta con cámaras funcionando con seguimiento por parte de coordinación.	Observación de cámaras instaladas con seguimiento por parte de coordinación.
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA ATENCIÓN A LA	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

Código: FOR-PSS-413

Versión: 0

POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD				
2.Garantizar y promover la atención y servicio a las personas con discapacidad sin acciones, omisiones o situaciones que pongan en riesgo o vulneren 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 de la población por parte de los profesionales y auxiliares de enfermería en cuidado para la salud, higiene menor, asistencia alimentaria, cambios de pañal y de posición, hidratación de piel, entrega de medicamentos. Además, se verifica la preparación, distribución y servido de alimentos en los tiempos establecidos según el ciclo de menús, derivación de dietas y listado mensual de derivación de dietas actualizado de junio 20 a julio 22 de 2024 próxima actualización 23 de julio.	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión y seguimiento a la realización de actividades Acta INT G2 19072024.
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		Durante la visita de supervisión se verifica que cuenta en historias sociales con formatos de seguimiento nutricional trimestral con corte de elaboración de marzo 31/2024, realizados a 80 participantes. La nutricionista, generó el formato de informe individual con fecha de corte 20 de junio de 2024 a 78 participantes, los cuales se encuentran debidamente archivados y firmados por la profesional. Además, en el mes de julio de 2024 se realizó el formato de valoración inicial del estado nutricional a Nelson Francioni Gualdrón por ingreso.	Se revisan historias sociales de Alexander Calero, Carlos Julio Romero, Rodolfo Díaz Roa, William Álvarez, Yeisson Dennis Álvarez, Jonathan Rodríguez, Diana Paola Ramírez, Diana Carolina Bernal, Johana Ávila, María Mercedes Calderón, Nelson Francioni Gualdrón
9.Elaborar el seguimiento bimestralmente 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 la modalidad de atención, 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 corte 04-06 de 2024 de fecha 17 de junio/2024, los cuales se encuentran impresos, firmados y archivados. Refieren que el próximo informe se está generando teniendo en cuenta la finalización de convenio a 31 de julio, el cual incluye los datos de antropometría de julio / 2024.	Se revisan formatos de informe bimestral historias sociales de Alexander Calero, Carlos Julio Romero, Rodolfo Díaz Roa, William Alvarez, Yeisson Dennis Alvarez, Jonathan Rodríguez, Diana Paola Ramírez, Diana Carolina Bernal, Johana Avila, María Mercedes Calderon, Nelson Francioni Gualdrón.
10.Implementar y disponer de los alimentos y recursos necesarios, para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos su	X		Durante la visita de supervisión, se verifica que durante el mes de julio la unidad operativa cuenta con el personal de servicio de alimentos. Así mismo, se verifica disponibilidad de alimentos y concordancia de productos acorde al ciclo de menús.	Observación e indagación durante el desarrollo de la visita en recorrido por servicio de alimentos Acta INT G2 19072024

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL			Código: FOR-PSS-413
				Versión: 0
disponibilidad y el acceso a agua potable.			A la fecha refieren que no se ha presentado contingencia por desabastecimiento de agua o alimentos en el presente periodo, se solicita informar cualquier eventualidad de este tipo que pueda afectar el servicio.	
24.Mantener absoluta reserva y confidencialidad con las fotografías y videos que se tomen de los participantes, dado que no pueden ser utilizadas en ninguna pieza comunicativa, pauta publicitaria o divulgación en redes sociales públicas o privadas, ni por el asociado ni por el talento humano del centro, sin el consentimiento expreso y escrito del titular y de la Secretaria Distrital de Integración Social.	X		El asociado mantiene reserva de registros realizados a la población atendida	Acta INT G2 19072024
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
12.Garantizar que los documentos elaborados durante la ejecución del convenio o contrato 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 carpetas con los formatos establecidos del componente de alimentación, nutrición y salubridad con diligenciamiento de formatos de BPM y plan de saneamiento actualizados a la fecha de visita, así mismo, se verifican documentos de vigilancia nutricional archivados en historias sociales.	Historias sociales debidamente archivadas Formatos del componente de alimentación y salubridad diligenciados y actualizados. ACTA INT G2 19072024
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
6.Garantizar que los fines de semana, incluyendo los días festivos, el Centro Integrarte cuente con los auxiliares de enfermería, de servicios generales, manipulador de alimentos, y los profesionales, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico.	X		Indican que actualmente garantizan la programación de turnos de fines de semana de profesionales, manipuladores y servicios generales. Cuentan con programación digital de turnos semanales y cronograma.	Se verifica cronograma mensual Acta INT G2 19072024
7.Garantizar la dedicación exclusiva del talento humano del centro integrarte	X		Durante la visita de supervisión se verifica la asistencia del talento humano según los cargos y turnos definidos de	Ver descripción de cargos al inicio de la presente

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL			Código: FOR-PSS-413
				Versión: 0
durante el horario de atención establecido para la modalidad, de acuerdo al Anexo Técnico.			profesionales y auxiliares de enfermería.	Acta INT G2 19072024
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
7.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 verificó durante la visita realizada que las áreas del centro (comedor, habitaciones, oficinas, talleres, archivo) se mantienen limpias, organizadas y en condiciones adecuadas para la ejecución de las actividades y habitabilidad de la población. Cuentan con certificación de la Empresa Saniox Higiene Ambiental SAS, vigente No.1158 de control integrado de plagas, desinsectación y desratización de fecha 30 de mayo/ 2024 y certificación No.1163 de lavado y desinfección de tanques de agua potable de 6000 litros fecha 31 de mayo/ 2024, incluye informe de seguimiento y se observa el diligenciamiento de formatos de control de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y control de plagas.	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 comedor del ciclo de menús, minuta patrón, listado mensual de derivación de dietas actualizado dal mes de julio de 2024, distribución y consumo de alimentos en los tiempos establecidos con implementación de ciclo de menús derivado según el tiempo de comida y necesidades de la población atendida. Se adelantan actividades de vigilancia nutricional y plan de estilos de vida saludable mensualmente y cuenta con los soportes tanto en forma física en historia social o carpeta de actas, como magnética publicada en medio drive.	Observación directa publicación documentos aporte nutricional y soportes de actividades de vigilancia nutricional y estilos de vida saludable. Acta INT G2 19072024
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	X		Se verifica publicación e implementación del ciclo de menús, derivación dietaria, minuta patrón, listas de dietas mensual. Se observa la implementación de minuta con la preparación de acuerdo al menú del día de visita No 7, sin intercambios para	Documentos técnicos ciclo de menús, derivación dietaria, disponibilidad de alimentos de acuerdo al ciclo de menús y

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL			Código: FOR-PSS-413	
				Versión: 0	
<p>convenio, con el fin de garantizar el aporte de energía y nutrientes de la población atendida.</p>			<p>refrigerio de la tarde y cena.</p>	<p>observación de preparaciones del día de visita.</p>	
<p>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.</p>	<p>X</p>		<p>La profesional de nutrición presenta soportes de socialización mensual de ciclo de menús, minuta patrón y generalidades de la minuta, con los siguientes soportes: Acta #165 de junio 24/2024 con socialización de actualización listado mensual de derivación de dietas de junio a julio de 2024, dirigido a 40 personas del talento humano. Refiere que se proyecta socialización de listado mensual de derivación de dietas de julio el 23 de julio/2024 Acta #166, de junio 25 de 2024, tema: Socialización de minuta patrón- listado de dietas, dirigida a 6 personas. Presenta listado de asistencia, acta y registro fotográfico. Refiere que se proyecta socialización de minuta patrón- ciclo de menús, el 26 de julio/2024. Además, refiere que el 23 de julio se proyecta realizar la capacitación en Manual de dietas, dirigida al talento humano.</p>	<p>Documentos disponibles en carpeta física y publicados en drive de nutrición y salubridad de SDIS</p>	
<p>4.Realizar evaluación del estado nutricional e informes conforme lo establece el Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutrición del presente anexo técnico.</p>	<p>X</p>		<p>La profesional de nutrición indica durante el mes de julio se adelanta la toma de datos antropométricos de 78 participantes y de acuerdo a la matriz de clasificación nutricional se encuentran los siguientes diagnósticos: delgadez 13 personas, 14 sobrepeso, 1 obesidad y 50 en peso adecuado; se proyecta generar 18 formatos de seguimiento nutricional por % de riesgo en cambio de peso, que será verificado en la matriz correspondiente publicada en drive. Cuenta con matriz de clasificación nutricional, consolidada hasta el mes de junio, publicada en drive de nutrición de SDIS y la correspondiente al mes de julio, en proceso de publicación, dentro de los tiempos establecidos. Cuenta en historias sociales con formatos de seguimiento nutricional trimestral con corte de elaboración de marzo 31/2024. La nutricionista, generó el formato de informe individual con fecha de corte 20 de junio de 2024 a 78 participantes, los cuales se encuentran debidamente archivados y firmados por la profesional.</p>	<p>Se revisan historias sociales de Alexander Calero, Carlos Julio Romero, Rodolfo Díaz Roa, William Álvarez, Yeisson Dennis Álvarez, Jonathan Rodríguez, Diana Paola Ramírez, Diana Carolina Bernal, Johana Ávila, María Mercedes Calderón, Nelson Francioni Gualdrón</p>	

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL			Código: FOR-PSS-413
				Versión: 0
			Además, en el mes de julio de 2024 se realizó el formato de valoración inicial del estado nutricional a Nelson Francioni Gualdrón por ingreso.	
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		La profesional de nutrición y talento humano realizan seguimiento al consumo de dietas según plan alimentario individual en los diferentes tiempos de comidas. Informa que hay 2 personas con gastrostomía Diana Carolina Bernal y Jonathan Bravo. La nutricionista informa que cuentan con autorización de suplementos nutricionales para gastroclisis de Jonathan Bravo, dosis 5 bolos de 200 cc, Diana Bernal dosis 5 bolos de 140 cc. Además, se ofrece suplementos nutricionales a María Moreno, Deisy Martínez, Aura Abril, Ruth Romero, Rodolfo Díaz, Alexander Calero, Julian Dimate, Fabian González, Alexander Acosta, William Chacón, María Verónica Toquica y Omar Puentes. El suplemento de Leonel Cifuentes fue recetado el 14 de junio, en trámite por referente familiar. La EPS suspendió suplementos de Aminda Jiménez, Miguel Ceferino, Simón Correa, Flor Daza, Libardo Ramírez y Jhon Castro, se encuentran pendientes de nueva canalización	Observación durante visita de acompañamiento a participantes al consumo alimentario. Registro mensual de dietas y programación de refrigerios y suplementos nutricionales
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 asociado realizó el plan de promoción de estilos de vida saludable, el cual se encuentra aprobado por la SDIS, incluye actividades programadas para tiempo de adición del convenio hasta julio 2024. Presenta soporte de actividad del 26 de junio, tema. “Fiesta de las frutas y verduras” dirigida a 72 personas de la población, presenta registro fotográfico, relación de asistencia y formato de intervención grupal. Indica pendiente la realización de actividad de EVS para el mes de julio.	Formatos de intervención grupal, presentación, actas, información IEC cargada en drive
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	X		En la visita de supervisión se verifica que cuentan con	Recorrido área de almacenamiento y preparación

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL			Código: FOR-PSS-413
				Versión: 0
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 subdirección de nutrición.			instalaciones separadas y adecuadas para el almacenamiento de abarrotes, fruver, prealistamiento y cocina caliente para la preparación de alimentos en el servicio de alimentos, el personal cumple con lavado de manos, certificaciones de manipulación, equipos y utensilios con adecuado funcionamiento.	de alimentos en el desarrollo de la visita Acta INT G2 19072024
2.Cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de etiquetado y rotulado de alimentos y Resolución 719 de 2015.	X		El asociado garantiza que los alimentos cumplen con el etiquetado y rotulado acorde a la normatividad. Se observa rotulo de almacenamiento según fechas de recepción de alimentos y fechas de vencimiento vigentes de productos en almacenamiento para el mes de julio.	Verificación de alimentos en almacenamiento en el desarrollo de la visita Acta INT G2 19072024
3.Cumplir con las especificaciones determinadas en el anexo técnico del componente de salubridad.	X		Se verifican instalaciones con áreas de prealistamiento, preparación, almacenamiento. Se observa cumplimiento en el uso de uniforme de color claro en el personal manipulador, durante los procesos de preparación y servido de alimentos. Se observa durante la visita realización de limpieza en el servicio de alimentos y área de almacenamiento de fruver.	Recorrido área de almacenamiento y preparación de alimentos, comedor, talleres, habitaciones, en el desarrollo de la visita Carpetas con plan de saneamiento formatos diligenciados.
4.Garantizar durante toda la ejecución del convenio el concepto sanitario favorable del centro. Para el caso de asociados nuevos en la operación, se deberá obtener el concepto sanitario favorable en un plazo no mayor a tres (3) meses contados a partir del inicio de la ejecución del convenio. Se debe presentar carta radicada a la autoridad sanitaria, hacer la solicitud a través de la página web de la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, si está inscrito (soporte magnético) y gestionar el proceso de visita sanitaria en un plazo máximo de quince (15) días hábiles a partir de la firma del acta de inicio del convenio.	X		El asociado presenta concepto higiénico sanitario favorable con requerimientos en áreas del centro integrarte atención interna grupo 1 y 2, según acta SB03N005444 de julio 12 de 2023; mientras que para el servicio de alimentos cuentan con acta AS02N141404 de julio 12 de 2023, concepto favorable con requerimientos 72%. Concepto publicado en drive de nutrición SDIS. Se solicita Cuenta con últimas autoevaluaciones de fecha 31 de enero/2024 y abril 25, publicadas en drive de nutrición. Refiere próxima autoevaluación el 30 de julio.	Documentos disponibles en carpeta de nutrición y salubridad, conceptos higiénico sanitarios de la unidad operativa y servicio de alimentos, autoevaluación
5.El asociado debe contar con los conceptos higiénico sanitarios favorables	X		Se realiza verificación de concepto higiénico sanitario de proveedores, así:	Documentos disponibles en el área de servicio de alimentos,



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

Código: FOR-PSS-413

Versión: 0

de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carne y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo, para el caso de los proveedores de pollo, pescado, carne y derivados, deben contar con la autorización sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.			Merca uno SAS (fruver, abarrotes, lácteos), concepto higiénico del establecimiento, acta AS04N 041011 de fecha 25/04/2023 favorable 94%. Cuenta con soporte de solicitud de actualización con entidad competente según radicado 54737 de mayo 16 de 2024, continúa pendiente a la fecha visita. Coopymerck (abarrotes, lácteos y fruver), proveedor cuenta con acta AS06E704882 actualizado de fecha 10/08/2023, con concepto de establecimiento favorable en 93,5%. Aprolecho presentaron inspección sanitaria del establecimiento por INVIMA según acta 2 de fecha 24-25/10/2023. Industrias Natulive SAS, presentaron inspección sanitaria del establecimiento por INVIMA según acta 1 de fecha 8-9/06/2023. Indican que es el proveedor de huevo, cuentan con certificación Umata por capacidad de agregación de oferta de productos agropecuarios de fecha 29 de febrero de 2024, refiere vigencia de 2 años.	conceptos higiénico sanitarios de establecimiento de proveedores.
6.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		Se realiza verificación de concepto higiénico sanitario de vehículo placa WNN915, Merca uno SAS (fruver, abarrotes), favorable, fecha 07 julio 2023. (carnes y lácteos) y de vehículo placa VED 546 concepto favorable de fecha 9 agosto/ 2023, según acta AS11N 028882 Coopimerck (fruver) vehículo de placa SWP932, con concepto favorable 97%, fecha diciembre 6 de 2023, según acta AS11C024924. Aprolecho vehículo placa WZI284 concepto favorable 98%, fecha 3 octubre 2023- Acta AS11C 023110, se observa durante visita el transporte de lácteos en vehículo de placa WZI-154, concepto favorable 100%, fecha 14 diciembre 2023- Acta 253778636. Industrias Natulive SAS vehículo placa WNM577 concepto favorable 93,5%, fecha 14 julio/ 2023- Acta 0859. Realizaron solicitud de actualización con los proveedores.	Documentos disponibles en el área de servicio de alimentos conceptos higiénico sanitarios de vehículos y formato de seguimiento a transporte de proveedores.
7.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 semanal por parte de proveedores según plan de compras.	Recorrido área de almacenamiento y preparación de alimentos en el desarrollo de la visita Acta INT G2 19072024

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL			Código: FOR-PSS-413
				Versión: 0
8.Implementar un Plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario y la operación del servicio de alimentos	X		Presentan formato plan de compras de SDIS mensual en forma digital de fecha julio 4-10/ 11-17 /18- 24/ 25 al 31 de julio/2024. Refieren que continúa entrega de proveedores semanal carnes y huevo los días martes y llegan abarrotes, fruver, lácteos el miércoles.	Formato plan de compras, Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad
9.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de los mismos. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.	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, se verifica que realizaron reemplazo por desgaste o pérdida de vasos y pocillos; además, cuentan con equipos con capacidad adecuada para la preparación y almacenamiento de alimentos. El asociado toma y mantiene almacenadas las muestras diarias de todas las preparaciones, debidamente identificadas y se verifica el diligenciamiento actualizado del formato de control de muestras testigo en forma digital actualizada de julio 1 al 19/2024.	Verificación de menaje de servido y almacenamiento de muestras de alimentos.
10.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 (con última actualización al mes de abril/2024, por cambio de coordinación), documento Plan de saneamiento publicado en plataforma drive y soportes de seguimiento. La profesional de nutrición presenta soportes de socialización del plan de saneamiento, así: Acta #94 de abril 16/2024 tema. Capacitación en plan de saneamiento- limpieza y desinfección, dirigido a 19 personas de enfermería. Acta en elaboración. Acta #104 de abril 19/2024 tema. Capacitación en plan de saneamiento- limpieza y desinfección, dirigido a 29 personas de enfermería, servicios y profesionales, presenta registro fotográfico y pre y post test. Próximas capacitaciones trimestrales en el mes de julio/2024. Cuentan con soportes de seguimiento a limpieza y desinfección en las diferentes áreas de la unidad operativa y servicio de alimentos y manejo de soluciones desinfectantes de julio 1 al 19/2024, diligenciados en formato semanal en áreas de la unidad operativa CIAI grupo 2 y del servicio de alimentos, se reitera diligenciamiento de encabezados. Presenta soportes de plan de saneamiento, declaración de compromiso actualizada, formatos de verificación de hermeticidad, manejo de elementos en desuso y embalajes e inspección de	Plan de saneamiento publicado en medio drive, formato declaración de compromiso, acta de socialización del plan de saneamiento.



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

Código: FOR-PSS-413

Versión: 0

			presencia de plagas diligenciamiento el 28 de junio tanto en la unidad operativa y en servicio de alimentos y refieren próximo a realizar el 29 de julio/2024, se solicita publicar en drive. Presenta soportes de aplicación de amonio cuaternario en el CIAI grupo 2 el 26 de abril/2024 y 7 de junio; en el servicio de alimentos se realizó aplicación el 14 de mayo/2024 y siguiente aplicación hasta el 18 de julio debido a carencia del producto, presenta registro fotográfico. Presenta formato de registro, medición y control de descomide diligenciado de enero a julio 19/2024.	
11.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; así como la capacitación mensual del personal a cargo.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad, formatos BPM, plan de saneamiento
12.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 plan de capacitación institucional anual y presenta soportes de capacitación: Acta 175, capacitación del 27 de junio, tema: condiciones del establecimiento donde se preparan alimentos, manejo higiénico en el proceso de elaboración de los alimentos. Presentan acta, registro fotográfico, listado de asistencia de 8 personas del servicio de alimentos, pre y post test. Se proyecta próxima capacitación el 26 de julio, tema: contribución del manejo higiénico de los alimentos a la salud familiar y de la población.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad, actas de capacitación
13.Mantener actualizados y debidamente diligenciados los formatos y registros de control establecidos en el anexo técnico.	X		Se verifican formatos diligenciados de BPM actualizados al mes de julio 2024, a la fecha de visita, en medio físico, control de temperaturas de refrigeración y congelación de julio 1 al 19, recepción de alimentos de forma semanal últimos ingresos carnes julio 2-9-16, abarrotes, lácteos, fruver julio 3-10-17/ 2024, según plan de compras. Presentan formato plan de compras de SDIS mensual en forma digital de fecha julio 4-10/ 11-17 /18- 24/ 25 al 31 de julio/2024. verificación de vehículos (cada 8 días), entradas y salidas por tipo de alimentos, formatos de control de muestras testigo de alimentos y preparación de alimentos de julio 1 al 19 Formatos de características organolépticas y peso de porción servida junio 4-11-21-25 y julio 5-12, debidamente impresas y firmadas y julio 19 en elaboración toma del almuerzo. Seguimiento a la operación del servicio mensual de junio 26 y próximo proyectado para el 30 de julio. Formato de suministro diario de dietas	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad, formatos BPM, plan de saneamiento.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PSS-413	
			Versión: 0	
			de junio 1 al 30 y julio 1 al 19.	
14.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.	X		A la fecha de visita en el mes de julio 2024 no se ha recibido por parte del centro reporte de algún brote, se recuerda al asociado tener en cuenta el cumplimiento de la presente obligación.	Acta INT G2 19072024
15.Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.	X		Se verifica que el asociado toma y mantiene almacenadas las muestras diarias de alimentos, debidamente identificadas y se verifica el diligenciamiento actualizado de formato de control de muestras testigo en forma digital actualizada.	Verificación almacenamiento de muestras de alimentos
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Suministrar los elementos e implementos de aseo y desinfección durante todo el plazo de ejecución del convenio, de acuerdo con las fichas técnicas descritas en el plan de saneamiento del Centro Integrarte acorde a lo establecido en el presente anexo técnico.	X		En la visita de supervisión 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.	Observación durante recorrido por las instalaciones del centro.
4.Mantener la dotación de lencería, camas, colchones, menaje, equipos y demás elementos descritos en el Anexo técnico, en óptimas condiciones efectuando el mantenimiento preventivo y correctivo, de manera permanente y oportuna, durante toda la ejecución del convenio.	X		Se evidencia que cuenta con la dotación requerida de equipos de medición de nutrición, equipos de refrigeración y congelación, estufa, plancha, campana, arrocera y marmita, en buen estado de funcionamiento.	Observación durante recorrido por las instalaciones del centro.
5.Garantizar los elementos requeridos para la prestación del servicio relacionados en la sabana de elementos (Anexas a la estructura de Costos)	X		Se verifica disponibilidad de equipos, implementos y utensilios en el servicio de alimentos, elementos de comedor e insumos de aseo institucional. En cocina se observan extintores tipo K. Se verifica el equipo balanza de nutrición con adecuado funcionamiento, se verifica que realizaron reemplazo por desgaste o pérdida de vasos y pocillos, subsanando la observación el periodo anterior.	

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>FORMATO SEGUIMIENTO A OPERADORES TERCERIZADOS DE SERVICIOS DE DISCAPACIDAD</p>	Código: FOR-PSS-413
		Versión: 0
		Fecha: 30/11/2020 Memo I2020032986
		Página: 16 de 19

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		
<i>Agregue la cantidad de filas necesarias correspondientes al número total de rubros de la estructura de costos del convenio.</i>	<i>Marque con (X) si cumple</i>	<i>Marque con (X), si no cumple</i>	<i>Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con el rubro.</i>	<i>Describe las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento.</i>
<i>Costos fijos – Talento Humano</i>	X		Se verifica de talento humano profesional al momento de la visita, actividades realizadas y soportes generados por Nutricionista, tecnólogo, servicio de alimentos	Acompañamiento de personal durante la visita y gestión documental de actividades realizadas según actas, registros fotográfico, historias sociales
<i>Desgaste y uso de bienes no consumibles</i>	X		Se verifica que cuentan con menaje de servido de alimentos, se verifica que cuentan con vasos y pocillos para servido de alimentos, subsanando observación del periodo anterior.	Se observan en buen estado y en uso
<i>Elementos de aseo institucional</i>	X		El asociado cuenta con insumos para los procesos de limpieza y desinfección	observación directa almacenamiento de insumos y uso código de colores
<i>Costos variables-Alimentos</i>	X		Durante la visita se verifica la disponibilidad y almacenamiento de alimentos acorde al ciclo de menús-derivación dietaria y cumple con la 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, rotulado y verificación de vehículo transportador.

Registre la información solicitada:

<p>5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA</p> <p><i>El profesional del equipo de Apoyo a la Supervisión registra un concepto general relacionado con las obligaciones que verificó durante su visita.</i></p> <p>Durante la visita de supervisión se verifica el cumplimiento de obligaciones revisadas en el presente periodo.</p> <p>OBSERVACIONES</p> <p><i>El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.</i></p>
--

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <hr/> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL</p> <p>FORMATO SEGUIMIENTO A OPERADORES TERCERIZADOS DE SERVICIOS DE DISCAPACIDAD</p>	Código: FOR-PSS-413
		Versión: 0
		Fecha: 30/11/2020 Memo I2020032986
		Página: 17 de 19
6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA		
ACCIONES POR MEJORAR		PLAZO
No aplica		No aplica
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR?		REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA:
FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 19/06/2024 SI ☒ X NO ☐		.

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. LEIDY JOHANNA OLAYA
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. COORDINADORA
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



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN
SOCIAL

FORMATO SEGUIMIENTO A OPERADORES TERCERIZADOS
DE SERVICIOS DE DISCAPACIDAD

Código: FOR-PSS-413

Versión: 0

Fecha: 30/11/2020 Memo I2020032986

Página: 18 de 19

6. Item		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. Tema: <u>Visita de Supervisión</u> 2. Lugar o Localidad o Sede: <u>Centro Integrado Atención Integral</u> Fecha y hora: <u>19/07/2024 - 2:00 PM.</u>											
4. Nombre responsable: <u>Luz Dany Diaz Q.</u> 5. Dependencia responsable: <u>SDIS- Subdirección para la Discapacidad</u>											
1		CC	32755372	CAI 62	Nutricionista	No Aplica	Nutricionista 28090 Punt		3148700333		
2		CC	614247994	CAI 62	Tecnólogo A	No Aplica	christian.gutierrezg		306194851		
3		CC	519992186	SDIS	Apoyo a Supervisión	Contratista	Luz D. Diaz 904@gmail.com		3108189046		
4		CC	52908031	CAI 62	Coordinador	No aplica	rodolfoentimog2@gmail.com		315234716		
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											

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

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



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN
SOCIAL

FORMATO SEGUIMIENTO A OPERADORES TERCERIZADOS
DE SERVICIOS DE DISCAPACIDAD

Código: FOR-PSS-413

Versión: 0

Fecha: 30/11/2020 Memo I2020032986

Página: 19 de 19