1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO			
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	CONVENIO 9362 DE 2022		
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	FUNDACIÓN MISIONERA DIVINA REDENCIÓN - 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, PROMOVIENDO 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 DE ATENCIÓN INTERNA GRUPO 2.		
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Carrera 90 No 149-73		
CORREO ELECTRÓNICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	cintegrarteinternog2@gmail.com		
2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA			
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	ANYELA MARCELA GASPAR BELTRAN		
CARGO	COORDINADORA		
No DE CELULAR	3118136356		
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA			
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN – TECNICO	LUIS ANTONIO PARADA ARIZA- BARBARA SANCHEZ GRASS		
No DE CELULAR	3193654198—3208646692		
CORREO ELECTRÓNICO	ps.luisparada01@gmail.com besanchezgrass@gmail.com		
4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	20/01/2023	**HORA DE INICIO DE LA VISITA:** 08:30 AM	**HORA FINALIZACIÓN DE LA VISITA:** 04:25 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80	**ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA**	62 presenciales
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 adelanta supervisión al centro integrarte mediante visita presencial, para lo cual se hace uso de los elementos de protección personal equipo de bioseguridad, tapabocas, con acompañamiento del coordinador del centro integrarte.

1. COBERTURA: 80 participantes de los cuales todos se encuentran activos, no hay cupos disponibles.

2. NOVEDADES EN LA POBLACIÓN: Participantes en medio hospitalario, Luis Genaro Rueda, en el hospital de Engativá, por presunta neumonía y proceso infeccioso por colostomía, desde el 18 de enero, tiene permanentes hospitalizaciones; Jonathan Andrés Rodríguez Peña, desde el 18 de enero, en el hospital Simón Bolívar, por ausencias; Luz Angélica León, en el hospital Simón Bolívar, por síndrome convulsivo, desde el 18 de enero.

3. ACTIVIDADES: 15 participantes en salida extramural a Sasaima, como parte de actividad técnica adicional. Actividades de ejercicio terapéutico dirigidas por los educadores físicos; de estimulación multisensorial a cargo de las fisioterapeutas; taller de habilidades comunicativas y seguimiento instruccional dirigidas por las terapeutas ocupacionales, de otro lado, se realiza reunión con referentes familiares en el salón blanco, para socializar el anexo técnico y brindar claridades sobre el servicio como en mejorar la corresponsabilidad de los referentes familiares.

4. TALENTO HUMANO: Para el día de visita de supervisión se encuentran el siguiente talento humano en el servicio:

No.	NOMBRE	CARGO	OBSERVACIONES
1	ANYELA MARCELA GASPAR BELTRÁN	COORDINADORA	Atiende la visita
2	INGRID JOANA FORERO SANCHEZ	PSICOLOGA	En gestión administrativa con el colegio Integrado de Fontibón y Filarmónico de Suba.
3	BRAYAN DAVID SANCHEZ BARRERA	PSICOLOGO	En acompañamiento en salida extramural.
4	LEIDY VIVIANA SALAZAR NARVAEZ	TRABAJADORA SOCIAL	Reunión con padres.
5	ANA MARIA VALDERRAMA SANTOS	TRABAJADORA SOCIAL	Reunión con padres.
6	OLGA LEONOR RINCON DELGADO	TERAPEUTA OCUPACIONAL	En taller de habilidades comunicativas.
7	MARIA FERNANDA JIMENEZ	TERAPEUTA OCUPACIONAL	En acompañamiento en salida extramural.
8	SEBASTIÁN BERNAL RAMOS	EDUCADOR FÍSICO	En actividad de ejercicio terapéutico con grupos 4 y 5, 20 participantes.
9	CRISTIAN DAVID DUEÑAS SANABRIA	EDUCADOR FÍSICO	En actividad de ejercicio terapéutico con grupos 4 y 5, 20 participantes.
10	DEISY CRISTINA ROJAS BEJARANO	FISIOTERAPEUTA	En acompañamiento en salida extramural.
11	LEIDY JOHANNA PARDO BRIÑEZ	FISIOTERAPEUTA	En taller de estimulación sensorial
12	MONICA IBAÑEZ RUBIANO	FONOAUDIÓLOGA	En taller de habilidades comunicativas, grupo 3
13	MARIA FERNANDA PARDO PENAGOS	FONOAUDIÓLOGA	En taller de seguimiento instruccional con 12 participantes.
14	EDGAR JOSÉ SANCHEZ MACIAS	ENFERMERA	En turno nocturno, no presente.
15	CARMEN ELIANA PACHON CANTOR	ENFERMERA	En acompañamiento en salida extramural.
16	YANETH ELVIRA VIANA ANILLO	NUTRICIONISTA	
17	MARCELA BARRETO HERRERA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA	En acompañamiento salida extramural Sasaima.

18	DIANA ALEXANDRA ROA ARISMENDI	TALLERISTA	Taller prevocacional en coloreado y productivo, grupos 3 y 6.
19	LIZ DAIANA SANCHEZ MAZUERA	TALLERISTA	Taller prevocacional en coloreado y productivo, grupos 3 y 6.
20	JUAN CARLOS MOSQUERA ESTUPIÑAN	AUXILIAR DE ENFERMERIA	Gestión administrativa de mipres
21	SANDRA PATRICIA SAAVEDRA CIPAGUATA	AUXILIAR DE ENFERMERIA	Con administración medicamentos
22	YESID LEONARDO RODRIGUEZ TORRES	AUXILIAR DE ENFERMERIA	En acompañamiento en salida extramural.
23	MONICA CAMILA PATIÑO GAONA	AUXILIAR DE ENFERMERIA	En apoyo de actividades.
24	YURIAN MARROQUIN BARRAGAN	AUXILIAR DE ENFERMERIA	En acompañamiento de cita médica.
25	YULY MARCELA ROZO THERAN	AUXILIAR DE ENFERMERIA	En apoyo de actividades.
26	RAFAEL ENRIQUE BERRIO MIRANDA	AUXILIAR DE ENFERMERÍA	En apoyo de actividades.
27	MONICA LORENA MARTINEZ PRIETO	AUXILIAR DE ENFERMERIA	En apoyo de actividades.
28	MAUREEN LIZETH RAMOS ZAMUDIO	AUXILIAR DE ENFERMERÍA	En acompañamiento en el hospital de Engativá
29	CRISTIAN CAMILO LEON	AUXILIAR DE ENFERMERÍA	En apoyo de actividades.
30	JUAN SEBASTIAN ROMERO TUNAROZA	AUXILIAR DE ENFERMERÍA	En acompañamiento en salida extramural.
31	ARIS ESTEBAN PUENTES MUÑOZ	AUXILIAR DE ENFERMERÍA	En apoyo de actividades.
32	MARIA FERNANDA ORDOÑEZ CALDERON	AUXILIAR DE ENFERMERÍA	En acompañamiento en salida extramural.
33	CLAUDIA PEREZ MARTIN	AUXILIAR ADMINISTRATIVA	En archivo notas de enfermería.
34	LADY KATHERINE PULIDO URBANO	TÉCNICO AMBIENTAL	En seguimiento de lavandería.
35	ROSALBA BELTRAN CARDENAS	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	En limpieza y desinfección.
36	SANDRA MILENA PEÑUELA RODRIGUEZ	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	En limpieza y desinfección.
37	ADRIANA YELIPZA RODRIGUEZ MARTHA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	En limpieza y desinfección.
38	SANDRA MILENA GUERRERO RUIZ	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	En preparación de alimentos.
39	MARTHA CECILIA BENITEZ GARZÓN	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	En preparación de alimentos.
40	JORGE ANDRES MUETE HERNANDEZ	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	En preparación de alimentos.
41	MARLENE DEL CARMEN JIMENEZ DIAZ	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	En preparación de alimentos.

5. ESTADO DE LAS INSTALACIONES:
   Se evidencia que en los baños se encuentran limpios al igual que las habitaciones como de las zonas comunes, en las habitaciones se encuentran las camas tendidas. Las cámaras de observación y seguimiento se observan 16, en ella central de sistemas del aula múltiple. Coordinación expresa que para la próxima supervisión el monitor estará ubicado en lugar central y visible.

6. Ciclo menú: El almuerzo se sirve a las horas señaladas, se observa menú 2:

Tipo de alimento	Menú establecido	Menú evidenciado

Desayuno	Colada de avena Emparedado de queso Pera	Colada de avena Emparedado de queso Pera
Refrigerio de la mañana	Colada de plátano Pan pera	Colada de plátano Pan pera
Almuerzo	Carne sudada Arroz al cilantro Ensalada de pepino cohombro y zanahoria con vinagreta natural Papa criolla cocida Sopa de pasta Jugo de guanábana	Carne sudada Arroz al cilantro Ensalada de pepino cohombro y zanahoria con vinagreta natural Papa criolla cocida Sopa de pasta Jugo de guanábana

Se evidencia que se cumple con la minuta establecida

7. En seguimiento a los elementos de Dotación aseo personal: Se observa crema humectante, Talco para pies, Crema dental, Desodorante, Bloqueador solar, se informa por la coordinadora que el jabón de baño líquido y shampoo es distribuido en la hora de la higiene mayor, cepillo de dientes (en armario para todos con tapa), Corta uñas y Peinilla (se requiere enviar registro fotográfico cuando ya se encuentren todos listos. Kit de aseo, entregado el 6 de enero. Se hace revisión de los kit de aseo de Johanna Ávila, Lesly Duran, Carlos Romero y Cristian Giovanny Vargas.

No	OBLIGACIONES GENERALES DEL ASOCIADO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
		SI	NO		
16.	Guardar la debida reserva sobre las actividades que se realicen, ya que éstas serán de propiedad de la SDIS, y solo podrán ser utilizadas para fines propios del Convenio de asociación.			Se recuerda al asociado tener presente la presente obligación y dar cumplimiento en los casos que se requiera.	
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, 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.	X		En el desarrollo de la supervisión se evidencia la población bajo el cuidado de los profesionales y auxiliares de enfermería.	*Evidencia en visita presencial*

18.	Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del Convenio de asociación o contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a los participantes, a la administración o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.			Se recuerda al asociado tener presente la presente obligación y dar cumplimiento en los casos que se requiera.	
19.	Hacer uso adecuado, exclusivo y confidencial de la información suministrada por la SDIS, es decir, abstenerse de divulgar la información que pueda llegar a conocer con ocasión de la ejecución del Convenio de asociación, a personal no autorizado por la SDIS y a terceros.			Se recuerda al asociado tener presente la presente obligación y dar cumplimiento en los casos que se requiera.	
23.	Denunciar en plazo razonable ante la autoridad competente, todo tipo de maltrato, violencias o conductas que conlleven a la vulneración de derechos personas con discapacidad, personas con orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, personas pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y la población víctima del conflicto armado, de conformidad con el artículo 67 de la Ley 906 de 2004 “Código de Procedimiento Penal”, en concordancia con la Ley 734 de 2002 “Código Único Disciplinario” y la Ley 1474 de 2011 “Estatuto Anticorrupción”; al igual, que cualquier conducta que se encuentre tipificada como delito en la Ley 599 de 2.000 “Código Penal”, y de manera especial las consagradas en el Título I Delitos contra la Vida y la Integridad Personal, Capítulo Tercero. Activando las rutas de atención correspondientes.			Se recuerda al asociado tener presente la presente obligación y dar cumplimiento en los casos que se requiera.	
24.	Cumplir lo dispuesto en La ley 1581 de 2012 que reconoce y protege el derecho que tienen las personas a conocer, actualizar y rectificar las informaciones que se hayan recogido sobre ella en bases de datos o archivos que sean susceptible de tratamiento por entidades de naturaleza pública o privada. Cuando estas bases de datos o archivos vayan a ser suministrados a terceros se deberá, informar al titular y solicitar su autorización; los responsables y encargados de las bases de datos y archivos quedarán sujetos a esta ley.			Se recuerda al asociado tener presente la presente obligación y dar cumplimiento en los casos que se requiera.	
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	X		El centro facilita la labor del supervisor en razón que proporciona la información y documentación solicitada durante la visita de supervisión.	Documentos, drive, recorrido por las instalaciones, verificación de actividades.

	recomendaciones de la supervisión del convenio.				
No	**RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA**	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
		SI	**NO**		
5.	Registrar en el Informe Mensual Cualitativo y Cuantitativo, la información solicitada en el formato que entrega el Equipo Técnico de la modalidad de Atención Centros Integrarte con la Suscripción del convenio. Esta información debe enviarse al Equipo técnico el día 25 de cada mes, con los formatos de matrices de cumplimiento de tareas y formato de estrategias de articulación para la apertura de espacios de inclusión.	X		Entregado el Informe Mensual Cualitativo y Cuantitativo, el 16 de diciembre y 23 de diciembre, de manera oportuna.	*Enviado por correo electrónico.*
12.	Actualizar la Malla de Identificación de los actores que hacen parte del Servicio durante la ejecución del convenio, tanto de la población con discapacidad, como de sus referentes familiares. La cual será entregada por el Equipo Técnico de la modalidad de atención Centros Integrarte con la Suscripción del convenio. Su actualización debe enviarse con la entrega del informe mensual cuali y cuantitativo.	X		La Malla de Identificación de actores del servicio fue entregada el 16 de diciembre y 23 de diciembre, con actualizaciones en datos familiares, verificación de peso y talla, derivación dietaria.	*Enviado por correo electrónico.*
No	**RELACIONADAS CON LAS PIEZAS COMUNICATIVAS**	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
		SI	**NO**		
No	**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			Se recuerda al asociado tener presente la presente obligación y dar cumplimiento permanente a la misma	
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.			Se recuerda al asociado tener presente la presente obligación y dar cumplimiento en los casos que se requiera.	
3.	Informar de manera inmediata al equipo de apoyo a la supervisión todas las novedades relacionadas con la prestación del servicio y con el cumplimiento de las obligaciones contractuales. En caso de que se presenten situaciones especiales durante la noche, el asociado debe informar al equipo de apoyo la supervisión a primera hora laboral del día	X		-Luis Genaro Rueda, en el hospital de Engativá, por presunta neumonía y proceso infeccioso por colostomía, 18 de enero, tiene permanentes hospitalizaciones. -Jonathan Andrés Rodríguez Peña,18 de enero, en el hospital Simón Bolívar, por ausencias.	*Correo electrónico*.

	siguiente, especificando las actuaciones y gestiones adelantadas para resolver la situación.			-Luz Angélica León, en el hospital Simón Bolívar, por síndrome convulsivo, 18 de enero.	
4.	Formular y presentar las actividades para la ejecución del plan de intervención del centro, desde cada una de las líneas de atención de Desarrollo de Habilidades Individuales, Desarrollo de Habilidades y Capacidades Familiares y Desarrollo de Capacidades en Entorno y Territorio, de acuerdo a los plazos establecidos en el anexo técnico.			Para entrega el 17 de febrero	
5.	Mantener actualizado y en un lugar visible el Cronograma General de Actividades del Centro.	X		Se encuentra visible el cronograma general de actividades del mes de enero 2023.	*Evidenciado en visita presencial*
6.	Elaborar y mantener el Plan de Atención Integral Individual de las personas de acuerdo con las características de las personas, los lineamientos técnicos y en tiempos establecidos en el Anexo Técnico.			Proyectados para el mes de febrero	
7.	Realizar los estudios de caso teniendo en cuenta los criterios establecidos para su construcción, en los tiempos y momentos establecidos en el Anexo Técnico.			Proyectados para el mes de febrero.	
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		El centro se encuentra iniciando el proceso de organización del archivo.	Área de archivo
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		Proyectados para el 17 de febrero.	
10.	Implementar y 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 cuenta con un pedido mayor de huevos, atún, arroz, galletas, entre otros garantizando un mayor stock de estos alimentos Lavado de tanque 01/12/2022 – lavado tanque 3 tanques aéreos de 2000L	Evidencia del área de almacenamiento de alimentos.

11.	Implementar los programas que contempla la línea del desarrollo de Habilidades Individuales, garantizando su desarrollo de acuerdo con criterios de calidad y oportunidad conforme a lo requerido en el Anexo Técnico y lo propuesto en el plan de Intervención del centro.	X		COMPETENCIAS EMOCIONALES Y COMPORTAMENTALES, PSICOLOGIA. ACTIVIDADES GRUPALES, PSICOLOGÍA: Durante el comienzo del convenio las competencias emocionales se han realizado 33 actividades grupales, en las líneas autoconocimiento emocional, reconocimiento de emociones ajenas, educación sexual, autocontrol emocional, automotivación y relaciones interpersonales. Sobresaliendo el trabajo en autocontrol y automotivación. Se revisa la ficha del día 19 de diciembre, en la línea de reconocimiento de emociones ajenas o empatía, con grupo 8, con 15 participantes. INTERVENCIONES INDIVIDUALES, PSICOLOGÍA: - Rosario Puentes, diciembre 22, automotivación. - Graidy Scott Espitia, enero 16, autocontrol de impulsos. - Cristian Vargas, enero 17, autorregulación emocional. COMPETENCIAS ADAPTATIVAS, HABILIDADES CONCEPTUALES Y HABILIDADES PRACTICAS EN AVD, FONOAUDIOLOGÍA ACTIVIDADES GRUPALES, FONOAUDIOLOGÍA: Se realizan 20 actividades grupales, centradas en habilidades conceptuales, fortalecimiento de lenguaje comprensivo y expresivo y comunicación aumentativa y alternativa, lenguaje de señas. Desarrollo de factores de deglución segura. Se desarrollaron actividades grupales en habilidades adaptativas	*Verificación en vista presencial.*

				conceptuales, lenguaje receptivo y expresivo 13, entorno seguro 1, deglución segura 6. INGTERVENCIONES INDIVIDUALES, FONOAUDIOLOGÍA: - Julián Eduardo Dimate González, enero 6, mantenimiento de reflejos orales, reorganización postural para deglución segura. - Hilda Liliana Ardila Ladino, enero 6, Mantenimiento de reflejos orales, reorganización postural para deglución segura. - Luz Angelica León Ávila, enero 6, mantenimiento de reflejos orales, reorganización postural para deglución segura. - Deisy Paola Martínez Molina, enero 11, mantenimiento de reflejos orales, reorganización postural para deglución segura. - Diana Carolina Bernal Bernal, enero 11, mantenimiento de reflejos orales, reorganización postural para deglución segura. - Fabian Alexander González Cuberos, enero 11, Mantenimiento de reflejos orales, reorganización postural para deglución segura. - Fomchow Alexander Soto Pérez, enero 12, mantenimiento de reflejos orales, reorganización postural para deglución segura. - Omar Puentes Puentes, enero 12, mantenimiento de reflejos orales, reorganización postural para deglución segura. - Aura Patricia Abril, enero 12, mantenimiento de reflejos orales, reorganización postural para deglución segura. - Luis Ernesto Alarcón Barrero, enero 17, Comprensión y expresión del lenguaje. - Jaime González Rodríguez, enero 17, mantenimiento de reflejos orales, reorganización postural para deglución segura. - Yeison Stiven Ruiz Rincón, enero	

				17, mantenimiento de reflejos orales, reorganización postural para deglución segura. - María Eugenia Romero, enero 18, Fortalecimiento de musculatura orofacial para mejorar tono y movilidad de órganos que intervienen en la deglución. - Alirio del Carmen López Cordero, enero 18, fortalecimiento de musculatura orofacial para mejorar tono y movilidad de órganos que intervienen en la deglución. - Carlos Julio Romero Rincón, enero 18, comprensión y expresión del lenguaje - Ayda Magdalena Orjuela, enero 19, fortalecimiento de musculatura orofacial para mejorar tono y fuerza para disminuir sialorrea. - Erika Liceth Roa Rey, Asociación, enero 20, descripción, identificación, nominación, dispositivos básicos de aprendizaje etc. - Sara Yamile Martínez Romero. enero 19, asociación, descripción, identificación, nominación, dispositivos básicos de aprendizaje etc. - Diana Carolina Bernal, enero 20, mantenimiento de reflejos orales, reorganización postural para deglución segura. - Miguel Ángel Parra Vaca, enero 20, asociación, descripción, identificación, nominación, dispositivos básicos de aprendizaje etc. - Deisy Paola Martínez Molina, enero 10, seguimiento a ingesta de alimentos, terapia miofuncional, reorganización postural y estimulación de reflejos orales. - Nubia Liliana Caicedo Martínez, enero 10, seguimiento a ingesta de alimentos, terapia miofuncional, reorganización postural y estimulación de reflejos orales. - Alexander Acosta, enero 20, seguimiento a ingesta de alimentos, terapia miofuncional, reorganización	

				postural y estimulación de reflejos orales. - Rodolfo Diaz Roa, enero 12, seguimiento a ingesta de alimentos, terapia miofuncional, reorganización postural y estimulación de reflejos orales. - Jhonatan Bravo Pacheco, enero 16, seguimiento a ingesta de alimentos, terapia miofuncional, reorganización postural y estimulación de reflejos orales. - Luz Angelica León Avilan, enero 19, seguimiento a ingesta de alimentos, terapia miofuncional, reorganización postural y estimulación de reflejos orales. - Johana Ávila Ávila, enero 17, seguimiento a ingesta de alimentos, terapia miofuncional, reorganización postural y estimulación de reflejos orales. - Sonia del Mar Villamizar Cobos, enero 18, seguimiento a ingesta de alimentos, terapia miofuncional, reorganización postural y estimulación de reflejos orales. - Diana Patricia Morales, enero 19, seguimiento a ingesta de alimentos, terapia miofuncional, reorganización postural y estimulación de reflejos orales. - Ruth Marina Romero Galindo, enero 20, seguimiento a ingesta de alimentos, terapia miofuncional, reorganización postural y estimulación de reflejos orales. - Cristian Yovanny Vargas Chaguala, enero 20, seguimiento a ingesta de alimentos, terapia miofuncional, reorganización postural y estimulación de reflejos orales.	
12.	Implementar las actividades planeadas para el desarrollo de la línea de atención de Desarrollo de Habilidades y Capacidades Familiares, de acuerdo con lo requerido en el Anexo Técnico, dentro de las metodologías, estrategias y técnicas de intervención del modelo Sistémico de Intervención con Familia.	X		GRUPO FOCAL: En caracterización para estructurar las temáticas en las 6 sesiones. GRUPO FORMATIVO: Se realiza actividad el 20 de enero, sobre anexo técnico, con asistencia de 20 referentes familiares. Se proyectan	*Verificación en vista presencial.*

				realizar 11 actividades grupales a lo largo del convenio. ENCUENTROS EN CUADRA: Planeados realizar 3 encuentros en cuadra. INTERVENCIONES INDIVIDUALES CON FAMILIAS: - Cristian Giovanny Vargas, diciembre 19, seguimiento en salud. - Luis Genaro Rueda, diciembre 20, enero 5 y 10, seguimiento en salud. - Luis Pinto, diciembre 21, enero 5 y 6, seguimiento en salud. - Camila Álzate, diciembre 22, socialización de actividades y seguimiento en casa. - Jeison Estiven Ruiz, diciembre 22, socialización de actividades y seguimiento en casa. - Norma del Carmen Suarez, diciembre 22, socialización de actividades y seguimiento en casa. - Johny Chaparro Ríos, diciembre 23, socialización de actividades y seguimiento en casa. - Aura Patricia Abril, diciembre 23, socialización de actividades y seguimiento en casa. - Graidy Scott Espitia, diciembre 23, socialización de actividades y seguimiento en casa. Conflictos comportamentales en casa. - Luisa Angélica León, diciembre 23, socialización de actividades y seguimiento en casa. - Juan Carlos Maldonado, diciembre 27, socialización de actividades y seguimiento en casa. - José Elberto Contreras, diciembre 30, socialización de actividades y seguimiento en casa. - Fonchow Alexander Soto, diciembre 30, socialización de actividades y seguimiento en casa. - Yadira Arévalo, socialización de actividades y seguimiento en casa. - Alirio Castañeda. Enero 4,	

				socialización de actividades y seguimiento en casa. - Cristian Vargas, enero 6, corresponsabilidad familiar. - Alirio Castañeda, enero 11, por corresponsabilidad. - Luis Pinto, enero 11, por situación de salud, acompañamiento. - Omar Puentes, enero 12, acompañamiento a situación de salud. - Marisol Villamarin, enero 12, fortalecimiento de vínculos afectivos. VISITAS DOMICILIARIAS: Programas para realizarse desde febrero, 8 visitas por mes. VALIDACIÓN DE CONDICIONES: - Cristina Elizabeth Arcos, diciembre 26. - Álvaro Rodríguez Pardo, enero 17. LLAMADAS Y CONTACTOS FAMILIARES: Hay 58 participantes con referentes familiares, 1 con referentes sociales, 21 sin ningún tipo de referentes. En la última semana en las llamadas solo 17 referentes familiares contestaron.	
13.	Implementar las actividades planeadas para el desarrollo de la línea de atención Desarrollo de Capacidades en Entorno y Territorio, de acuerdo con lo requerido en el Anexo Técnico.	X		ACTIVIDADES REALIZADAS EN ENTORNO Y TERRITORIO: - Gestión con el colegio filarmónico Simón Bolívar, enero 12, para inclusión educativa del participante Stiven Ronaldo Díaz. - Con el jardín Botánico se hace gestión, el 13 de enero, para salida con 20 participantes del servicio, para el 17 de febrero.	*Verificación en vista presencial.*

14.	Diligenciar y presentar los reportes de información definidos en el Anexo Técnico, en medio físico y magnético, en los formatos suministrados por la SDIS, con la periodicidad establecida, de manera oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.			Se recuerda dar cumplimiento cuando se requiera desde la SDIS	
15.	Realizar dentro de los primeros (30) días siguientes al inicio de ejecución del convenio de asociación o contrato, la afiliación y/o tramites de portabilidad al sistema general de seguridad social en salud de la población.			El asociado se encuentra en los tiempos para dar cumplimiento de la presente obligación.	
16.	Gestionar de manera oportuna el acceso a los servicios de salud que requiera la población; citas médicas, procedimientos, obtención de medicamentos, y demás, identificando necesidades y condiciones específicas de las personas con discapacidad, con el fin de mantener la estabilidad en las condiciones de salud de los participantes.	X		Dentro del servicio se encuentran 63 participantes con diagnostico y tratamiento psiquiátrico; 42 participantes con diagnostico y tratamiento neurológico. 40 participantes con diagnostico mixto, mental y neurológico.	*Verificación en vista presencial.*
19.	Gestionar ante las entidades de salud correspondiente, la solicitud de entrega de los absorbentes a favor de los participantes que presenten enuresis y que aún no cuenta con la entrega por parte de la EPS, a fin de garantizar los derechos de la población.			Se recuerda al asociado dar cumplimiento a la presente obligación cuando la SDIS lo requiera y presentar evidencias.	
21.	Garantizar que, durante la ejecución del convenio de asociación, no se establecerá convenio de asociación o contrato de divulgación y propaganda a nombre de su organización, que comprometa o involucre a la población, las actividades y a la Secretaría Distrital de Integración Social como entidad contratante.			Se recuerda al asociado dar cumplimiento a la presente obligación y abstenerse de realizar este tipo de convenios	
22.	Elaborar e implementar protocolos y medidas de seguridad para prevenir evasiones de las personas con discapacidad ubicadas en el Centro durante la ejecución del convenio de asociación o contrato.			El asociado se encuentra en los tiempos para dar cumplimiento de la presente obligación.	
23.	Aceptar que los derechos patrimoniales, en el evento que se elaboren documentos relacionados con las experiencias obtenidas dentro de la ejecución del convenio, son de propiedad de la Secretaria Distrital de Integración Social.			Se recuerda al asociado tener presente la presente obligación y dar cumplimiento a la misma.	

25.	Evitar cualquier acción u omisión, que le cause muerte, daño o sufrimiento físico, sexual, psicológico, económico o patrimonial por su condición de mujer, así como las amenazas de tales actos, la coacción o la privación arbitraria de la libertad, bien sea que se presente en el ámbito público o en el privado. También evitará cualquier acción u omisión orientada al abuso económico, el control abusivo de las finanzas, recompensas o castigos monetarios a las mujeres por razón de su condición social, económica o política. Igualmente, deberá facilitar y promover la denuncia ante el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias.			Se recuerda al asociado tener presente la presente obligación y dar cumplimiento a la misma.	
26.	Dar cumplimiento al instructivo de traslado de la población al finalizar la ejecución del convenio. El traslado de la población se hará la mañana siguiente a la finalización del plazo del presente convenio de asociación, después de las 6:00 a.m. El asociado dará cumplimiento a los lineamientos brindados por la Secretaria Distrital de Integración Social, los listados de las personas con discapacidad y las fechas establecidas para el traslado.			A la fecha no se ha requerido la realización de traslados de población.	
27.	Realizar las demás actividades que se requieran para el cabal cumplimiento del convenio de asociación o contrato y las dadas por la supervisión.			Se recuerda al asociado dar cumplimiento a la presente obligación cuando se requiera.	
No	**RELACIONADAS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO**	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
		SI	**NO**		
2.	Organizar los documentos generados en la ejecución del convenio de acuerdo con los instrumentos archivísticos Cuadro de Clasificación Documental y Tabla de Retención Documental diligenciando respectivamente el inventario documental actualizado.	X		El centro se encuentra en proceso de organización del archivo.	Área de archivo
3.	En caso de pérdida parcial o total de la documentación que esté a cargo del asociado o que esté siendo intervenida por éste, el asociado debe efectuar sin costo adicional para la entidad, la reconstrucción de los documentos y/o expedientes respectivos, y realizar las demás acciones señaladas en los procedimientos definidos por la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL y la normatividad legal vigente aplicable a la			Se recuerda al asociado dar cumplimiento a la presente obligación cuando se presente esta situación.	

	materia.				
4.	Informar de inmediato a la supervisión sobre cualquier daño generado a la documentación objeto de custodia.			Se recuerda al asociado dar cumplimiento a la presente obligación cuando se presente esta situación.	
5.	Disponer de áreas para almacenar la documentación que tiene bajo custodia en atención a la normatividad legal vigente, las cuales como mínimo deben cumplir con las condiciones ambientales y de seguridad establecidas por la entidad.	X		El centro dispone de un área para almacenar la documentación que se tiene bajo custodia	En recorrido por las instalaciones del centro, área de archivo.
6.	Remitir a la supervisión el acta de aprobación de entrega de la documentación generada durante la ejecución del convenio a más tardar treinta (30) días calendario después de finalizada la ejecución de este y antes de la firma del acta de liquidación, sin que por ello se genere algún cobro adicional a la entidad. Dicha documentación solo será recibida si cumple con todos los lineamientos definidos por el SIGA para la administración documental y la normatividad legal vigente aplicable a la materia.			El convenio se encuentra en ejecución.	
7.	La documentación generada durante la ejecución del convenio puede ser entregada parcialmente a la entidad durante el plazo de ejecución, únicamente si cumple con todos los lineamientos definidos por la entidad para la administración documental y la normatividad legal vigente aplicable a la materia.			Se recuerda al asociado dar cumplimiento a la presente obligación cuando se requiera	
10.	El carácter reservado de un documento no será oponible a las autoridades, que, siendo constitucional o legalmente competentes para ellos, lo soliciten para el debido ejercicio de sus funciones y corresponde a dichas autoridades asegurar la reserva de los documentos que lleguen a conocer.			Se recuerda al asociado dar cumplimiento a la presente obligación cuando se requiera.	
11.	El concesionario no podrá subcontratar procesos de gestión documental, sin la previa autorización del concedente.	X		El centro cuenta con una persona encargada de la gestión documental contratada por el asociado.	*Verificación en vista presencial.*
14.	Toda la documentación entregada debe allegarse con oficio remisorio dirigido al equipo de seguimiento a la información de la Subdirección para la Discapacidad y se debe			Se recuerda al asociado dar cumplimiento a la presente obligación cuando se requiera.	

	archivar según las indicaciones del Subsistema de gestión documental.				
No	**RELACIONADAS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
		SI	**NO**		
3.	Mantener disponibles para consulta en el centro de atención, todas las hojas de vida del Talento Humano aprobado para la ejecución del convenio, con los respectivos soportes, constancia individual del proceso de inducción y capacitación adelantado por la entidad asociado.	X		**<u>Manipuladoras de alimentos:</u>** **Sandra Milena Guerrero Ruiz** Curso de manipulación de alimentos: 14/02/2022 exámenes médicos: 14/02/2022 Certificado médico: **Pendiente** **Martha Cecilia Benítez Garzón** Curso de manipulación de alimentos: 07/01/2023 exámenes médicos: 07/01/2023 Certificado médico: 07/01/2023 **Jorge Andrés Muete Hernández** Curso de manipulación de alimentos: **Pendiente** exámenes médicos: 03/06/2023 Certificado médico:03/06/2022 **Marlene Del Carmen Jiménez Díaz** Curso de manipulación de alimentos: 13/07/2022 exámenes médicos: 13/07/2022 Certificado médico: 13/07/2022 **<u>Servicios generales:</u>** **Rosalba Beltrán Cárdenas** Curso de manipulación de alimentos: 09/05/2022 exámenes médicos: 12/05/2022 Certificado médico: **Pendiente** **Sandra Milena Peñuela Rodríguez** Curso de manipulación de alimentos: 07/09/2022 exámenes médicos: 07/09/2022 Certificado médico: 07/09/2022 **Adriana Yelipza Rodríguez Martha** Curso de manipulación de alimentos: **Pendiente** exámenes médicos: **Pendiente** Certificado médico: **Pendiente**	
No	**RELACIONADAS CON AMBIENTES**	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**

	ADECUADOS Y SEGUROS	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 observa el espacio físico en condiciones adecuadas de limpieza y orden, las áreas comunes se encuentran en adecuado estado de limpieza. Se observa al talento humano manipulador de alimentos con gorro, tapabocas, peto plástico y guantes. Fumigación: 01/12/2022 insectos y roedores Empresa Grupo Acsacol, se presenta ficha técnica del producto y concepto higiénico sanitario del producto del 28/03/2022 Favorable.	Verificación de los espacios físicos del centro.
No	**RELACIONADAS COMPONENTE DE GESTIÓN AMBIENTAL**	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
		SI	**NO**		
No	**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		Se evidencia que el centro y el servicio de alimentos en trabajo conjunto entre el tecnólogo de alimentos, nutricionista se encuentran realizando las actividades correspondientes frente al componente con el fin de dar cumplimiento al mismo en cuanto apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS, Vigilancia nutricional y Promoción en estilos de vida saludable	Verificación de las actividades establecidas en el componente de nutrición y alimentación.
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		Se encuentran aplicando la minuta entregada por la SDIS y sus respectivas derivaciones. Se encuentra a cargo de fonoaudiología el suministro de complementos nutricional a 10 participantes que se encuentran en delgadez, sin embargo, es un trabajo conjunto con nutrición, enfermera jefe y fonoaudiología. Hilda Liliana Ardila * Deisy Paola Martínez * Pendiente autorización de la EPS. Consume vital1.5 kcal	Verificación minuta implementada con la estipulada para el actual convenio.

				Fabián Alexander Cuberos * Pendiente autorización de la EPS. Consume Ensure advance liquido Omar Puentes Puentes * consume ensure compac liquido José Elberto Contreras * consume Ensure advance liquido Jaime González Rodríguez, fresubin 2K * tiempos de comida intermedios Fabián González * Ensure advance liquido Jonathan Bravo Actualmente no cuentan con complemento por que EPS está en proceso de entrega. Recibe ensure pluss HN liquido Mirian Cruz Cortes está en proceso de entrega, recibe fresubin en las onces 1 vez al día Leonel Cifuentes: El complemento lo suministra directamente enfermería, se debe de diluir en el alimento Prower Calori en los 3 tiempos principales. Le aplican espesante al ensure líquido. Se observa la disminución de episodios de tos cuando se agrega el espesante. Frente a la musculatura no se evidencian episodios de tos o bronco aspiración, se mantienen. El formato acompañamiento operación del servicio de alimentación mensual, se realiza el día de hoy. Se evidencia Formato inspección plan de muestreo porciones servidas: Lo maneja en magnético Formato evaluación características organolépticas: Lo maneja en magnético	
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	X		13 de enero de 2023 Tema: Minutas de alimentos y Manual dietario. Asistentes: Profesionales, talleritas y auxiliares de enfermería	Se verifica acta de reunión, listado de asistencia.

	derivaciones establecidas en el formato derivación minuta de alimentos. Esta actividad deberá realizarse 1 vez al mes.			El lunes 23 de enero de 2023 se realizará capacitación para terminar capacitación al 100% de TH a los perfiles de manipulación de alimentos y tecnólogo de alimentos. Se observa registro fotográfico de las capacitaciones, se encuentra pendiente acta y listado de asistencia.	
4.	Realizar evaluación del estado nutricional e informes conforme lo establece el Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutrición del presente anexo técnico.	X		Se evidencia que el 13 de diciembre se realiza verificación de la báscula, se encuentra pendiente la entrega de certificación por parte de la ONAC, la cual la empresa que lo realizo refiere que la entrega a los 15 días hábiles. Se llevaron la pesa patrón para su respectiva verificación. En diciembre no realizo la toma, debido a que el convenio inició el 17 de diciembre y por época decembrina salieron participantes a medio familiar, por esta razón se decide realizarla en el mes de enero de 2023 en la primera semana con el fin de garantizar la toma a toda la población, por tanto, se va a realizar todos los meses en la primera semana con el fin de contar con un tiempo adecuado para observar los cambios en la población por medio de estas medidas antropométricas. está realizando 29 seguimientos, pendiente imprimir y registrar en historia social. Cabe aclarar que la toma se realizó durante el primer mes de ejecución del convenio.	Verificación de equipos de medición para la toma de medidas antropométricas. Matriz de clasificación nutricional
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		Se realiza acompañamiento a la hora de los tiempos de consumo de alimentos por el talento humano y se realiza la asistencia a la alimentación a los beneficiarios que lo requieran. Apoyo total: 16 Requieren estímulo y apoyo permanente: 8 Supervisión y estímulo y apoyo esporádico: 29	Observación directa. Acompañamiento a la hora del consumo de los alimentos

6.	Desarrollar las actividades establecidas en Subcomponente promoción en Estilos de Vida Saludable: Alimentación, Nutrición y Actividad Física, establecidas en el presente anexo técnico.			Se encuentra dentro de los tiempos establecidos dado que deberá entregar el plan de promoción en estilos de vida saludable, a los 30 (treinta) días calendario posterior a la firma del acta de inicio del convenio, a través de los formatos establecidos. El 29 de diciembre en asistencia técnica la referente amplio la fecha de entrega hasta el 31 de enero de 2023.	
No	**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 subdirección de nutrición.	X		Manejan el pre alistamiento de los alimentos de forma adecuada. Implementan de forma adecuada las muestras de alimentos. Se encuentra en adecuado orden el área de almacenamiento de alimentos, sin embargo, se debe de almacenar los huevos en las cubetas de plástico y sacar las cubetas de cartón del área de almacenamiento, puesto que no han terminado de arreglar la materia prima que ingreso el 18 de diciembre Se evidencian los implementos de aseo en el área establecida y solo los utilizan cuando se requieren, los guardan en el cuarto de aseo correspondiente en el servicio de alimentos. Se observa el servicio de alimentos limpio y ordenado. El lavamanos se encuentra funcionando adecuadamente y es de accionamiento por pedal.	Verificación y acompañamiento al servicio de alimentos, área de almacenamiento, verificación de formatos.
2.	Cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de etiquetado y rotulado de alimentos y Resolución 719 de 2015.	X		Se observa que cuenta con alimentos que cumplen con el etiquetado desde el fabricante de cada producto revisado, al igual él y rotulado establecido desde el programa. Se debe de terminar de rotular la materia prima de abarrotes que ingreso el 18/01/2023.	Observación rotulado de los diferentes alimentos almacenados.
3.	Cumplir con las especificaciones determinadas en el anexo técnico del componente de salubridad.	X		Manejan el pre alistamiento de los alimentos de forma adecuada. Cuentan con uniforme de color claro,	Verificación del servicio de alimentos, áreas

				uñas cortas, cofia, tapabocas. Se observa el servicio de alimentos limpio, organizado. Diligenciamiento de formatos en la periodicidad respectiva Se solicita de manera inmediata el lavado de manos a los participantes antes del ingreso al consumo de cada tiempo de comida. Se evidencia que la carne molida de res y de cerdo presenta una cantidad de grasa y que la carne no es la establecida por anexo, por lo cual se solicita dar cumplimiento al mismo. "Los cortes de carne a utilizar para las preparaciones son la cadera o bola para las preparaciones con salsa y las chatas o cadera para las preparaciones asadas o fritas. Estos cortes garantizan una mejor calidad y rendimiento en las preparaciones. No se aceptarán cortes como milanesa o murillo de res. • Para las preparaciones con carne molida el asociado debe garantizar los mismos cortes definidos en el numeral b, lo cual se debe evidenciar en las características organolépticas de la carne".	de almacenamiento, verificación formatos.
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		Concepto higiénico sanitario del centro 23/09//2022 Se encuentra favorable Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos 06/12/2022 Se encuentra favorable con requerimiento: 79% Se realiza solicitud el 30 de diciembre, se encuentra con numero de radicado 54737, aún no ha sido asignada fecha de visita.	Verificación de los conceptos higiénico sanitario del centro y del servicio de alimentos.
5.	El asociado debe contar con los conceptos higiénico sanitarios favorables 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	X		Establecimiento Merca 1 SAS: 03/02/2022 Favorable con el 92% Frigoarrayanes Ltda 87.45% Favorable con requerimiento Carne Bovina y porcina – Invima, esta es la	Verificación de la documentación presentada por el proveedor

	autorización sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.			empresa donde el proveedor merca 1 SAS adquiere la carme para entregar en el centro.	
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		Vehículos Merca 1 SAS (Lácteos, Carnes, Embutidos): Concepto higiénico sanitario Vehículo Placa EQZ 340 05/03/2022 91% Favorable. Hernán Riveros Alvarado: 24/05/2022 Certificado medico Curso Manipulación de alimentos: 31/05/2022 Frigo Arrayanes Ltda Vehículo placa: FSV273: 21/11/2022, 100% Favorable. Carlos Julio Sierra Quiroga: Vehículo. Certificado médico 23/03/2022 Curso de manipulación junio, julio, agosto, septiembre de 2022. Merca 1 SAS: (Fruver – Abarrotes) Concepto higiénico sanitario vehículo: Placa WNN 915 02/07/2022 Favorable 97% Manipuladores: Yesid Said Laguna: 25/02/2022 Jorge Heli Sánchez: 06/10/2022	Verificación de la documentación presentada por el proveedor
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 cronogramade recepción de alimentos.	X		El asociado cuenta con productos en la cantidad requeridos para la minuta que se está implementando. Se recalca la importancia de revisar el fruver a diario con el fin de evitar la sobremaduración de los mismos y realizar el pre alistamiento oportuno y la carne molida adquirir la establecida por el anexo, solicitar el ajuste al proveedor. De acuerdo con el recorrido, se observa el suministro de los elementos e implementos de aseo institucional, los congeladores y refrigerador se encuentran limpios, los termómetros de los congeladores se encuentran en buen estado.	*Observación directa al servicio de alimentos*
8.	Implementar un Plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario y la operación del servicio de alimentos	X		Se evidencia el plan de compras en el formato plan de compras consolidado semanal y mensual asociados Se realiza de manera semanal, se	Evidencia de entrega del fruver, Formato verificación transporte de

				cuenta con el proveedor Merca 1 SAS, quien les provee carnes, galletería, fruver, embutidos y abarrotes.	alimentos Formato recepción de alimentos Área de almacenamiento.
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		Se recalca que el menaje debe de estar completo Kit de 5 piezas (1 plato sopero, 1plato pando, 1 plato hondo pequeño para fruta o postre,1 pocillo y 1 vaso). Sin embargo, se solicita revisar y reemplazar los que se encuentren en deterioro. Así mismo realizar uso de ellos cuando se requiera, puesto que se observa en el refrigerio de la mañana que suministran el pan en la mano y sin realizar lavado de manos previo. Se evidencia que se debe de adquirir Juego de Tazas medidoras *3 Unidades Bandeja en acero inoxidable *8 Unidades Escurridor de Pared para Loza Lavable En Acero Inoxidable, Termómetro de punzón para control de temperatura de alimentos fríos Termómetro de punzón para control de temperatura de alimentos calientes, Se encuentran tomando las muestras de forma adecuada y guardadas en la periodicidad indicada.	Se evidencia en el menaje que se encuentra en la cocina auxiliar del centro-
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.			El centro cargo en drive el plan de saneamiento y formato de declaración de compromiso..	
11.	Aplicar los controles de calidad necesarios que garanticen alimentos inocuos a los participantes.	X		Se realiza el proceso de limpieza y desinfección Se realiza una adecuada manipulación del alimento. Los alimentos se encuentran con una adecuada fecha de vencimiento. Los equipos de refrigeración y congelación se encuentran en adecuadas condiciones. Se realizan los procesos de forma adecuada.	Acompañamiento y verificación en el servicio de alimentos y áreas de almacenamiento.

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 2674de 2013.	X		Cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente al personal manipulador. La capacitación programada para enero de 2023 es buenas prácticas de manufactura la cual está para realizarse el día 26. El 13 de enero de 2023 se realiza capacitación por pate de nutrición y enfermería del plan de saneamiento presentando sus generalidades, se evidencia registro fotográfico de la capacitación pendiente presentar acta y listado de asistencia. El lunes 23 de enero se termina de capacitar al talento humano que se encuentra pendiente los cuales son servicios generales, tecnólogo de alimentos y manipuladoras de alimentos.	
13.	Mantener actualizados y debidamente diligenciados los formatos y registros de control establecidos en el anexo técnico.	X		Manejan los mismos formatos para los 4 centros (grupos 1, 2, 3, 4) debido a que comparten el mismo espacio de almacenamiento y servicio de alimentos. Se evidencia los siguientes formatos: Formato de control de temperatura de equipos de refrigeración Formato de control de temperatura de equipos de congelación Formato plan de compras consolidado semanal asociados Formato control de entrada y salida alimentos asociados Formato verificación transporte de alimentos Formato recepción de alimentos Formato control muestra testigo de alimentos Formato preparaciones de alimentos Formato de limpieza, Desinfección y acciones correctivas Formato seguimiento a soluciones desinfectantes Formato inspección del manejo de elementos en desuso embalajes y empaques Formato inspección presencia de plagas Formato verificación de hermeticidad: se encuentra para diligenciar el 28 de diciembre	Evidencia de formatos en físico establecidos en el plan de saneamiento básico y manual de buenas prácticas de manufactura.

				Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable Formato registro control de plagas: se encuentra para diligenciar el 28 de diciembre Formato acompañamiento operación del servicio de alimentación mensual Formato acompañamiento operación del servicio de alimentación semanal Para cada uno de los centros en sus espacios físicos, cada uno de ellos maneja los formatos establecidos. Los cuales son: Formato de limpieza, Desinfección y acciones correctivas Formato seguimiento a soluciones desinfectantes Formato inspección del manejo de elementos en desuso embalajes y empaques Formato inspección presencia de plagas Formato verificación de hermeticidad Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable Formato registro control de plagas Se evidencia Lavado de tanque 01/12/2022 – lavado tanque 3 tanques aéreos de 2000L Empresa Grupo Acsacol, se encuentra pendiente la ficha técnica del producto y concepto higiénico sanitario del producto del 28/03/2022 Favorable. Fumigación: 01/12/2022 insectos y roedores Empresa Grupo Acsacol, se presenta ficha técnica del producto y concepto higiénico sanitario del producto del 28/03/2022 Favorable. Autoevaluación: 27/12/2022	
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.			No se ha presentado ningún brote o evento.	
15.	Tomar y mantener las muestras diarias de	X		Toma y mantiene las muestras diarias	Evidencia de las

	alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.			de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos (24, 48 y 72 Horas) siendo acorde la minuta de las fechas recolectadas. Se encuentran refrigeradas.	muestras almacenadas de los ciclos 31, 1, 2
No	**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		El centro suministra los elementos de aseo y desinfección acorde a lo establecido en el plan de saneamiento.	Se observa en el área de almacenamiento de productos químicos.

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA (*El profesional del equipo de Apoyo a la Supervisión registra un concepto general relacionado con las obligaciones que verificó durante su visita).*

El asociado FUMDIR, grupo interno G2, en la visita de enero 20 de 2023, se desprende que el asociado presenta un adecuado cumplimiento, de inicio de convenio, en el desarrollo de los programas de competencias emocionales, competencias adaptativas y prácticas, como en las gestiones de trabajo social, en el desarrollo de habilidades familiares y gestión en entorno y territorio.

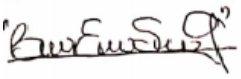
OBSERVACIONES (*El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.)*

6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA

ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Se debe de presentar la documentación del siguiente talento humano: <u>Pendiente documentación de los siguientes manipuladores:</u> Jorge Andrés Muete Hernández; Pendiente curso de manipulación de alimentos Sandra Milena Guerrero Ruiz: Pendiente certificado médico <u>Pendiente documentación de los siguientes servicios generales</u> Rosalba Beltrán Cárdenas: Pendiente certificado médico Adriana Yelipza Rodríguez Martha: Toda la documentación (curso de manipulación de alimentos, certificado médico y exámenes médicos)	25/01/2023
Presentar soporte de acta y listado de asistencia de 1. Minuta de alimentos 2. Manual dietario 3. Plan de saneamiento básico.	27/01/2023
Ingresar en historia social los 29 seguimientos realizados a participantes en el mes de enero de 2023	27/01/2023
Adquirir la proteína de origen animal que solicitan molida de acuerdo a las especificaciones descritas en el anexo técnico	Inmediato
Realizar lavado de manos cada a los participantes cada vez que sea necesario y antes del consumo de cada tiempo de comida.	Permanente
Servir los alimentos en el menaje correspondiente.	Permanente

Adquirir los siguientes utensilios Juego de Tazas medidoras *3 Unidades Bandeja en acero inoxidable *8 Unidades Escurridor de Pared para Loza Lavable En Acero Inoxidable, Termómetro de punzón para control de temperatura de alimentos fríos Termómetro de punzón para control de temperatura de alimentos calientes,	30/01/2023
Garantizar el kit completo de Kit de 5 piezas (1 plato sopero, 1plato pando, 1 plato hondo pequeño para fruta o postre,1 pocillo y 1 vaso)	30/01/2023

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA: 27 / 12 / 2022 **SI** [X] **NO.** [ ]	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Presentar el Concepto higiénico sanitario del vehículo: Placa EQZ 340, al igual que el curso de manipulación de alimentos de manipuladores que realizan la entrega. Se presenta la documentación establecida Revisar el fruver a diario para evitar que los alimentos se sobre maduren. Se evidencian alimentos con adecuada calidad de los mismos Presentar el radicado a la Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Bogotá – ESP (EAAB-ESP) el 22 de diciembre de 2022 debido al daño presentado con el suministro del agua, o un comunicado donde el acueducto indique el inconveniente presentado en la zona. Se realizó el arreglo por parte del acueducto donde se contó con una fuga de agua la cual fue subsanada. Presentar la ficha técnica del producto utilizado por el proveedor en el lavado de tanques. Se presenta la ficha técnica establecida.

NOMBRE DE QUIEN ATIENDE LA VISITA	ANYELA MARCELA GASPAR
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA	
CARGO DE QUIEN ATIENDE LA VISITA	Coordinadora
NOMBRE PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	LUIS ANTONIO PARADA ARIZA BARBARA SANCHEZ GRASS
FIRMA PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. 2. 

Registro fotográfico de la visita:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS	Código: FOR-PSS-252 Versión: 2 Fecha: Memo Int I2019028518 17/06/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Suba	**SERVICIO SOCIAL:**	DE INCLUSIÓN INTEGRAL PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD, SUS CUIDADORES-AS Y SUS FAMILIAS
UNIDAD OPERATIVA:	Centro Integrarte Atención Interna Grupo 2		
DIRECCIÓN:	Carrera 90 No 149-73	**TELÉFONO:**	3115234710
OPERADOR	FUNDACIÓN MINSIONERO DIVINA REDENCIÓN - FUMDIR	**FECHA: (dd/dm/aaaa)**	20/01/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	**GRUPO ETÁREO 1: DE __A ___ MESES**		**GRUPO ETÁREO 2: DE __18_A __59__ AÑOS**	62	**GRUPO ETÁREO 3: DE ___A ____ AÑOS**		**GRUPO ETÁREO 4: DE ___A ____ AÑOS**		**GRUPO ETÁREO 5: DE ___A ____ AÑOS**	

						NUMERO DE MUESTRAS																				**RESULTADO**	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	**TAMAÑO DE MUESTRA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA**	**ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA**	**PESO SERVIDO ESTABLE-CIDO**	**ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
18 a 59años 11 meses	5	Colada de plátano	Colada de plátano	200	PESO MUESTREADO	218	233	214	213	228																X	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	109	117	107	107	114																	
					CALIFICACION	3	1	3	3	1																	
18 a 59años 11 meses	5	Pan pera	Mojicón	40	PESO MUESTREADO	51	55	55	57	52																	X
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	128	138	138	143	130																	
					CALIFICACION	1	1	1	1	1																	
18 a 59años 11 meses					PESO MUESTREADO																						
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	0	0	0	0	0																	
					CALIFICACION																						
18 a 59años 11 meses					PESO MUESTREADO																						
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	0	0	0	0	0																	
					CALIFICACION																						
18 a 59años 11 meses	5				PESO MUESTREADO																						
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	0	0	0	0	0																	
					CALIFICACION																						
18 a 59años 11 meses	5				PESO MUESTREADO																						
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	0	0	0	0	0																	
					CALIFICACION																						
18 a 59años 11 meses	5				PESO MUESTREADO																						
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	0	0	0	0	0																	
					CALIFICACION																						
18 a 59años 11 meses	5				PESO MUESTREADO																						
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	0	0	0	0	0																	
					CALIFICACION																						

OBSERVACIONES: Se recuerda que cuando se realizce un cambio de derivado de cereal u otro alimento o preparación fuera de frutas, verduras, raices, tuberculos o plátanos se debe de solicitar la autorización de intercambios a la referente técnica de nutrición Marcela Camargo.

FIRMA PROFESIONAL :_____

NOMBRES Y APELLIDOS: Barbara Esther Sánchez Grass

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Anyela Marcela Gaspar Beltran