ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN COMPONENTE	Código: FOR-PSS-220 Versión: 2 Fecha: Memo I2021031874 – 22/10/2021 Página: 1 de 3

COMPONENTE:	NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD		
1. DATOS GENERALES DEL CONVENIO DE ASOCIACIÓN O CONTRATO A SUPERVISAR			
Convenio de Asociación / Contrato No:	7457	del año:	2021
Nombre del Asociado / Contratista:	ASOCIACION DE HOGARES SI A LA VIDA		
Nombre del Servicio:	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO		
Nombre de la Unidad Operativa:	GRATITUD		
Dirección de la Unidad Operativa:	Calle 121 No 52 - 65		
Teléfono de la Unidad Operativa:	6178426		
Correo Electrónico de la Unidad Operativa:	comunidadcuidadogratitud7462@gmail.com		
1.1 DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL ASOCIADO-OPERADOR PARA ATENDER LA VISITA			
Nombre de la persona que atendió la visita:	DISNEYLA DÍAZ		
Cargo:	COORDINADORA	Celular:	3213246470
1.2 DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN QUE REALIZA LA VISITA POR PARTE DE LA SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL			
Nombre del profesional de apoyo a la supervisión:	MÓNICA MARITZA MEDINA SÁNCHEZ		
Celular:	3105441453		
Correo Electrónico:	mmedinas@sdis.gov.co		
1.3 DATOS GENERALES DE LA VISITA			
Fecha de la Visita:	25-nov-21		
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	50	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:	INSTITUCIONALIZADOS : 50 HOSPITALIZADOS:0 CUPOS LIBRES: 0
Hora de inicio:	10:35 a.m.	Hora final:	1:30:00 p.m.

Observaciones:

El días 25 de noviembre del 2021 se ingresan al centro comunidad de cuidado gratitud a las 10:35 am l Zaida Dangond, Francisco Ramírez y Mónica Medina contratistas del equipo de apoyo a la supervisión, se lleva a cabo el protocolo de ingreso para la mitigación y prevención COVID-19 indicado, se evidencia que la lencería nueva continua en la sortea sin colocarse en un lugar adecuado, preguntan si lo pueden acomodar en los armarios que hay en el comedor a lo cual se les contesta que si, nos dirigimos al área de administrativa allí somos recibidos por la Fisioterapeuta de la unidad operativa quien acompaña al recorrido se inicia por el cuarto piso en donde se evidencia a personas mayores en la área de esparcimiento, se verifican las camas las cuales se encuentran bien tendidas con la lencería limpia y forros anti fluidos en los colchones y almohadas, y debajo de las almohadas se encontraron dobladas las pijamas de las personas mayores, a los cual se les indica que por favor esta sean entregadas en las horas de la tarde a las persona mayores, el baño de esta zona esta limpio y los dispensadores con jabón y champú, en este mismo piso esta ubicada la lavandería y ropería , se les indica que es necesario que en los muebles no se encuentra nada en la parte de encima, que se debe hablar con el que instalo el sistema de detección de humo que retire los seguros que hay en los ductos de agua, se continua en los pisos, 2,3 y 1 en las habitaciones se evidencia las camas bien tendidas, lencería limpia, forros anti fluidos de colchones y almohadas, los kits de aseo se evidencia que los talcos para los pies no cumple con las especificaciones que se indican en el anexo técnico (Triclosan), y otros elementos como vasos y pocillos del servicio de alimentos, se solicita que terminado la entrega de los refrigerios de la noche se recojan estos elementos a primera hora de la mañana y que terminado cada tiempo de comida se realice un recorrido por la unidad operativa y se recoja el menaje del servicio de alimentos para así garantizar el adecuado proceso de limpieza y desinfección, se ingresa a la habitación de la persona mayor que se realiza el cambio de sonda el mismo y se pide el acta en donde se describa que el se realiza el procedimiento aclarando el por que, esta no estaba es necesario que esta documento se encuentre realizado por cualquier motivo llegara a suceder, se ingresa al área de almacenamiento de los alimentos y se siente bastante concentración de temperatura caliente, este madura con facilidad los alimentos se solicita mejorar la ventilación de estas área para evitar que los alimentos se maduran antes de tiempo, es lugar esta limpio y ordenado, se ingresa al servicio de alimentos el cual esta dando cumplimiento al buenas practicas de manufactura y al plan de saneamiento básico se esta dando cumplimiento a la minuta entregada por la SDIS semana 1 ciclo 4, se evidencia que todavía no se cuenta con el lavamos de grifo no manual, en el área de comedor se evidencia a las personas mayores con la auxiliar de terapia ocupacional en la actividad del bingo.

Se cuenta con la totalidad de las personas mayores en la comunidad de cuidado 50, los profesionales de gerontología y trabajo social están en la capacitación programada por el equipo de asistencia técnica, no se encontraba la referente de archivo, la nutricionista en permiso de cita medica, el técnico de alimentos en día compensatorio trabajo todo el fin de semana, esta los auxiliarles de enfermería, enfermera profesional, el referente ambiental.

Se evidencio que realizaron la acomodación de la lencería en el mueble que indicaron.

Terminado el recorrido se realiza la socialización con la coordinadora de los hallazgos de la visita y nos retiramos a la 1:30. pm. de la unida operativa

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN COMPONENTE	Código: FORPSS-220 Versión: 2 Fecha: Memo IDI2021031874 – 22/10/2021 Página: 2 de 3

FECHA DE LA VISITA:	25 DE NOVIEMBRE DEL 2021	CONVENIO/CONTRATO No:	7462 -2021
COMPONENTE:	NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD		

No. OBLIGACIÓN	ASPECTO DE VERIFICACIÓN (Cumplimiento Lineamientos)	Satisfactoria	A Mejorar	Deficiente	OBSERVACIONES
OBLIGACIONES GENERALES					
22. Garantizar durante toda la ejecución del convenio el concepto sanitario favorable de la unidad operativa, en caso de contar con concepto favorable con requerimientos, se deberá elaborar un plan de mejora para subsanar los hallazgos generados por la entidad sanitaria y gestionar nuevamente el proceso de visita presentando carta radicada a la entidad sanitaria junto con el plan de mejora.	Contar con el concepto higiénico sanitario por medio del Acta Inspección, Vigilancia y control sanitario Establecimiento de hogares gerontológicos o de larga estancia	X			No se ha tenido visita por parte del ente de control la cual fue solicita en el mes de agosto del 2021
	Contar con el concepto higiénico sanitario por medio del Acta Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos	X			No se ha tenido visita por parte del ente de control la cual fue solicita en el mes de agosto del 2021
	Contar con cronograma de ajustes si los conceptos quedan con concepto favorable con requerimiento.	X			No aplica.
COMPONENTE: NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD					
1. Cumplir con lo establecido en los procedimientos establecidos de "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS, Vigilancia Nutricional y seguimiento Nutricional y promoción en estilos de vida saludable (alimentación, nutrición y actividad física)"; y los documentos y formatos asociados a estos, que se encuentran publicados en la página web de la Secretaría Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión – SIG, así mismo el asociado deberá mantener actualizados y disponibles para verificación del equipo de interventoría y/o supervisión.	En que fecha ingreso a la plataforma de SDIS para verificar los formatos a utilizar durante la ejecución del convenio, con su respectiva vigencia, en el cual se puede verificar la fecha de ingreso.				Se verificara en el informe de gestión la nutricionista se encuentra en permiso de un cita medica
	Verificar cuadro de Excel con los formatos, guías, instructivos, protocolos y lineamientos por cada subcomponente.				Se verificara en el informe de gestión la nutricionista se encuentra en permiso de un cita medica
2. Implementar la minuta de alimentos entregada por la SDIS, durante el primer día de ejecución del convenio con el fin de garantizar el aporte de energía y nutrientes de la población atendida, de requerir ajustes deberá acogerse a las opciones 1 o 2 de elaboración de minuta dando cumplimiento a las especificaciones establecidas en el anexo técnico.	Ver ciclos de menús, minuta patrón y análisis nutricionales entregados por la SDIS que están en ejecución desde el primer día o los aprobados por la Subdirección para la vejez.	X			Se evidencia que se cuenta con la minuta patrón, ciclos de menús y análisis nutricional de las personas mayores y los están ejecutando desde el primer día de inicio del convenio
	Verificar pantallazo del correo electrónico en el cual se indicó a cuál de las opciones el asociado se acogió, donde se evidencia claramente fecha del envió.	X			Se evidencia el pantallazo del envío de la opción a la que se acogió el asociado para la minuta de alimentos el día 1 de junio del 2021 indicando que se acogen a los ciclos de menús entregados por la SDIS
	Ver pantallazo del envió de la minuta patrón, ciclos de menús y análisis cuantitativos de las opciones de 1 y 2 según los establecido en el anexo técnico.	X			No aplica ya se cumplió con la obligación en los tiempos establecidos en el anexo técnico.
	Verificar del acta de aprobación de la minuta patrón y ciclos de menús por la Subdirección para la Vejez , y que se pueda ver bien la fecha de aprobación.	X			No aplica ya se cumplió con la obligación en los tiempos establecidos en el anexo técnico.
	Verificar la captura de pantalla del correo electrónico con el envió del formato de modificaciones a menús	X			No aplica ya se cumplió con la obligación en los tiempos establecidos en el anexo técnico.
	Realizar la publicación de la minuta	X			Se evidencio la publicación de la minuta y ciclos de menús en el servicio de alimentos.
3. Elaborar, preparar y suministrar las modificaciones alimentarias requeridas por las personas mayores, conforme a las especificaciones descritas en el anexo técnico "Suministro alimentario que contempla modificaciones de alimentos o de preparaciones".	Contar con el documento "Modificaciones Alimentarias"	X			El asociado cuenta con el documento de modificaciones alimentarias entregado por la nutricionista de asistencia técnica de la subdirección de nutrición.
	Verificar la captura de pantalla del correo electrónico del envió del formato de modificaciones alimentarias 8 días después de enviar el correo de las opción a la que acoge el asociado, tener en cuenta si se acogen al opción 1 y 2 esta se presentara una vez sea aprobada por la nutricionistas del equipo de asistencia técnica de la subdirección para la vejez. (Por favor que el pantallazo se vea clara la fecha de envió.)	X			Se envió en el mes de agosto del 2021
	Verificar si se cuenta con el formato de modificaciones de menús.	X			Se cuenta con el formato derivación de menús para cada uno de las patologías.
	Verificar la fecha mensualmente la socialización del listado de modificaciones alimentarias por cada participate				Se verificara en el informe de gestión la nutricionista se encuentra en permiso de un cita medica
	Verificar la socialización de cada 3 meses la capacitación del documento modificaciones alimentarias al talento humano .	X			Se realizo la socialización en el mes de septiembre 2021 y se realizara para el mes de diciembre de 2021 dando cumplimiento a los tiempos establecidos.
	Verificar la publicación el Listado de modificaciones alimentarias por participante, en el servicio de alimentos y comedor de las personas mayores.	X			Se evidencia la publicación de listado de modificaciones alimentarias por participante en el área de servido y distribución de los alimentos
4. Garantizar el suministro de alimentos requeridos a las personas mayores que por tramites de salud se encuentran fuera de la unidad operativa y no reciben la alimentación preparada en el centro, cumpliendo las condiciones de ensamble, trasporte y distribución que aseguren su inocuidad.	En cuadro de Excel describir los 5 opciones de refrigerios entre ellos los normales y refrigerios según los indicado en el subnumero 3. 8 Alimentos a suministrar para tramites de salud.	X			El nutricionista del asociado realizo las 5 opciones de refrigerios a entregar para llevar al momento que las personas mayores salen a sus tramites médicos y sociales.
	Cuadro de Seguimiento de Suministro de Alimentos a Personas Mayores que Salen a Tramite de Salud.	X			Se ha realizado la entrega de 20 refrigerios para salida de tramites
5 . Realizar el acompañamiento al consumo diario de alimentos en el comedor para identificar alteraciones o modificaciones en la conducta alimentaria de las personas mayores.	Verificar que se este llevando el formato de Acompañamiento de toma de alimentos en cada uno de los tiempos de comida.	X			Para almuerzo se evidencio el acompañamiento de auxiliares de enfermería y profesionales
	Verificar y hacer seguimiento al cronograma de acompañamiento de los profesionales a la hora de la toma de alimentos de las personas mayores.	X			Se realizo seguimiento al cronograma del asociado para acompañamiento de la toma de los alimentos para la personas mayores.
6. Garantizar el suministro oportuno de suplementos y complementos nutricionales, multivitamínicos y espesantes, a las personas mayores que por sus necesidades de salud o Nutricionales así los requieren.	A cuantas personas mayores se le están suministrando suplemento y complementos nutricionales, multivitamínicos y espesantes en la comunidad de cuidado	X			El asociado garantiza el suministro oportuno de suplementos y complementos nutricionales, multivitamínicos y espesantes, a las personas mayores que por sus necesidades de salud o Nutricionales así los requieren solo a una personas mayor.
7. Capacitar y socializar al personal manipulador de alimentos durante la ejecución del convenio, en los procedimientos instructivos y formatos establecidos en el subcomponente suministro de alimentos según lo establecido en el anexo técnico.	Verificar el cronograma de los meses inducción de capacitación al inicio y de forma cuatrimestral de las capacitaciones y socializaciones al personal manipulador de alimentos durante la ejecución del convenio, en los procedimientos instructivos y formatos establecidos en el subcomponente suministro de alimentos según lo establecido en el anexo técnico.	X			El nutricionista del asociado cuenta con el cronograma de inducción y reinducción para la unidad operativa teniendo en cuenta la duración del convenio
	Verificar la fecha del Acta de inducción de capacitación al inicio y de forma cuatrimestral de las capacitaciones y socializaciones al personal manipulador de alimentos durante la ejecución del convenio, en los procedimientos instructivos y formatos establecidos en el subcomponente suministro de alimentos según lo establecido en el anexo técnico.	X			Se tienen programada para el mes de diciembre 2021 teniendo en cuenta los tiempos establecidos por anexo técnico y el asociado dio comienzo al convenio en el mes de julio del 2021 y la capacitación inicial se realizo en agosto.
	Verificar el cronograma con los temas de las capacitaciones de los procedimientos, instructivos y formatos establecidos en el subcomponente suministro de alimentos según lo establecido en el anexo técnico	X			El nutricionista del asociado estaba cuenta con el cronograma con los temas a socializar durante la ejecución del convenio .
	Verificar la fecha del Acta de inducción de capacitación de los procedimientos, instructivos, lineamientos de los formatos establecidos en el subcomponente suministro de alimentos según lo establecido en el anexo técnico				Se verificara en el informe de gestión la nutricionista se encuentra en permiso de un cita medica
8. Garantizar los insumos, equipos, elementos y utensilios en el material y la cantidad establecidos en el anexo técnico para el servicio de alimentos y vigilancia nutricional.	Realizar el conteo de lo solicitado en la Tabla 25. Relación equipo y utensilios del componente de nutrición y salubridad.	X			Se evidencia durante el recorrido que el asociado cuenta con los elementos solicitados en la tabla 25 del componente de ambientes adecuados y seguros contar cucharas y cucharitas y ver las tablas completas como
	Verificar Hoja de vida de los equipos del servicio de alimentos, antropometría y cronograma de mantenimiento de los equipos y de la calibración de los mismos que lo requieran.	X			Se esta armando la carpeta con la hoja de vida de los equipos del servicio de alimentos y antropometría y cronograma de mantenimiento y calibración de los mismos que lo requieran

No. OBLIGACIÓN	ASPECTO DE VERIFICACIÓN (Cumplimiento Lineamientos)	Satisfactoria	A Mejorar	Oportunidad

OBSERVACIONES

PROVEEDOR	ACTA Y CONCEPTO ESTABLECIMIENTO	VEHÍCULO ACTA Y CONCEPTO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
CARNES Y POLLO	ACTA AS21400178 DEL 18/06/2021 CONCEPTO PENDIENTE CON UN ACTA AS0E530351 CONCEPTO FAVORABLE CON REQUERIMIENTO CUMPLIMIENTO DEL 88% DEL 15/08/2020 CON CONCEPTO PENDIENTE CON UN CUMPLIMIENTO DE LA SE ACTA S06E502164 DEL 3/06/2021 CONCEPTO FAVORABLE CON UN CUMPLIMIENTO DEL 91%	ACTA AS22S0004339 DEN 19 DE DICIEMBRE DEL 2020 CONCEPTO PENDIENTE	FALTA LOS DOCUMENTOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS Se verificara en el informe de gestión la nutricionista se encuentra en permiso de un cita medica
PESCADO		FALTA CONCEPTO	
LÁCTEOS		FALTA CONCEPTO	
FRUVER		FALTA CONCEPTO	
ABARROTES			
PANADERÍA	SOLICITUD DE VISITASE AS0000104545	ATA 4903 DEL 23 DE ENERO DEL 2021 PARA LAS PLACAS WEQ 492 CONCEPTO FAVORABLE CON UN CUMPLIMIENTO DEL 91	

No. OBLIGACIÓN	ASPECTO DE VERIFICACIÓN (Cumplimiento Lineamientos)	Satisfactoria	A Mejorar	Oportunidad	OBSERVACIONES
9. Abastecer al servicio de alimentación de los suficientes alimentos en cantidad y calidad necesarios	Verificar la documentación sanitaria del establecimiento del proveedor de alimentos, del transporte y el manipulador del alimentos		X		
	Verificación el diligenciamiento de los siguiente formatos por parte del asociado	X			**CÓDIGO DEL FORMATO** / **NOMBRE DEL FORMATO** / **OBSERVACIONES** FOR PSS 175 — PLAN DE COMPRAS SEMANAL — AL DÍA FOR PSS 226 — PLAN DE COMPRAS CONSOLIDADO MENSUAL — AL DÍA FOR PSS 230 — RECEPCIÓN DE ALIMENTOS — AL DÍA FOR PSS 232 — VERIFICACIÓN TRASPORTE DE ALIMENTOS — AL DÍA FOR PSS 236 — CONTROL ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS — AL DÍA FOR PSS 238 — CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN — AL DÍA FOR PSS 239 — CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN — AL DÍA FOR PSS 243 — PREPARACIÓN ALIMENTOS — AL DÍA FOR PSS 246 — EVALUACIÓN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS — AL DÍA FOR PSS 247 — FORMADO SEGUIMIENTO DE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS — AL DÍA FOR PSS 248 — FORMATO ACOMPAÑAMIENTO DE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS MENSUAL — AL DÍA FOR PSS 249 — ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN AL SERVICIO ALIMENTOS SEMANAL — AL DÍA NO CONTROLADO — RELACIÓN TOMA MUESTRAS TESTIGO — AL DÍA
	Adquirir alimentos de acuerdo a la minuta patrón y a los ciclos de menús avalados por la Subdirección de Nutrición de Secretaría Distrital de Integración Social e igualmente debe diligenciarse los formatos plan de compras consolidado mensual y plan de compras semanal como lo establece el anexo técnico	X			El asociado realiza la adquisición de los alimentos de buena calidad y para cumplir con la alimentación de las personas mayores
	Contar con alimentos fortificados como la sal (Yodo y flúor) y la harina de trigo (hierro, ácido fólico, niacina, vitamina B1 y B2)	X			El asociado cuenta con alimentos dando cumplimiento a la normatividad vigente con relación a la fortificación en la sal (Yodo y flúor) y la harina de trigo (hierro, ácido fólico, niacina, vitamina B1 y B2)
	Cumplir con la Res. 1528/2002 (uso prohibido de Bromato de Potasio, solo o como aditivo en mezclas) para los productos de panadería, galletería y bizcochería.	X			El asociado adquiere la panadería dando cumplimiento a la Res. 1528/2002 (uso prohibido de Bromato de Potasio, solo o como aditivo en mezclas)
	Cumplir con la normatividad de rotulado, conforme a lo establecido en la resolución 5109/2005 para los alimentos envasados y empacados de materias primas que se adquieran para el servicio de alimentos.	X			Se evidencia que el asociado cuenta con los alimentos dando cumplimiento a la resolución 5109/2005 de la rotulación de los alimentos envasados y empacados de materias primas.
	Los productos lácteos tienen un procesamiento, composición, empaque, transporte, comercialización y características acordes con lo dispuesto en las normas (Decreto 616 de 2006 y demás normas que lo modifican) y son sometidos al menos a uno de los procesos de higienización contemplados en las mismas.	X			El asociado cuneta con productos lácteos y sus derivados con el procesamiento, composición, empaque, transporte, comercialización y características acordes con lo dispuesto en las normas (Decreto 616 de 2006 y demás normas que lo modifican)
	Contar con elementos necesarios para la recepción de los alimentos en material sanitario y de fácil desinfección (equipos, básculas, termómetros y recipientes entre otros), durante la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19, el contratista debe realizar los procesos de limpieza y desinfección a los alimentos y empaques de estos, inmediatamente llegan al servicio de alimentación del Centro de Protección Social CPS y antes de su almacenamiento, de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento y diligenciamiento de formatos	X			El asociado cuenta con los elementos para la recepción de los alimentos en material higiénico sanitario como termómetros y recipientes y están dando cumplimiento al COVID 19.
	Verificar condiciones de temperatura seguras las cuales oscilan entre (4°C+/-2°C) según resolución 2674 de 2013 en el momento de recepción de alimentos perecederos (lácteos y cárnicos). Diligenciamiento de formatos de recibo de alimentos	X			Durante la visita no llegaron alimentos como lácteos y cárnicos para tomar la temperaturas de ingreso
	Almacenar de inmediato (en refrigeradores y congeladores) a la recepción de productos perecederos (lácteos y cárnicos), asegurando la continuidad de la cadena de frío.	X			No se evidencia el proceso de almacenamiento ya que no ingresaron alimentos.
	El contratista cumple con la debida rotulación interna de todos los alimentos que se encuentran almacenados al medio ambiente y equipos de refrigeración. La rotulación debe contener nombre del producto y/o alimentos, fecha de ingreso, fecha de vencimiento, día de preparación y lote siempre y cuando se requiera.	X			El asociado realiza la rotulación interna de los alimentos que recepción de los proveedores .
	Utilizar el método de rotación P.E.P.S (primero en entrar, primero en salir) en el almacenamiento	X			Durante la visita se evidencio que el asociado cumple con el método de P.E.P.S. S en los alimentos que se encuentran almacenado en la bodega de almacenamiento de alimentos no perecederos.
	Los alimentos almacenados en canecas con tapas que estén rotulados con fecha de ingreso al almacén, fecha de vencimiento y lote.	X			Se evidencio al momento de la visita que se tienen alimentos almacenados en Canecas las cuales están debidamente rotuladas.
	Los alimentos no perecederos se encuentran almacenados en forma separada, alejados del piso y dispuestos, en material sanitario	X			Durante la visita se evidencio que el asociado almacena los alimentos en estantería, la cual esta alejada del piso y de la pared.
	Los alimentos que se almacenan en los equipos de frío se encuentran separados y protegidos según el tipo (crudos, preparados y pre cocidos) para evitar la contaminación cruzada	X			Al momento de la visita y revisión de los equipos de frío se evidencia los alimentos almacenados allí están en estantería y en recipientes plásticos con tapa para evitar la contaminación cruzada.
	Almacenar los alimentos de mayor riesgo, en condiciones de temperatura seguras: refrigeración (0 °C - 4 °C) y congelación (-1 - 18 °C)	X			**EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN** / **TIPO DE CONSERVACIÓN** / **GRADOS CENTÍGRADOS** NEVERA MIXTA — CONGELADOR — -17 NEVERA MIXTA — REFRIGERACIÓN — 4 NEVERA MIXTA — CONGELADOR — -16 NEVERA MIXTA — REFRIGERACIÓN — 4
	Realizar limpieza y desinfección de frutas, verduras, hortalizas, tubérculos y demás alimentos frescos, al momento del pre alistamiento	X			Se evidencio que el asociado se encontraba realizando el proceso de alistamiento de las verduras almuerzo .
	Realizar los procesos de pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, etc. en forma higiénica y evitar la contaminación cruzada	X			Se evidencia que están en la preparación de la proteína para el almuerzo
	Ofrecer la comida en los tiempos establecidos en el anexo técnico Tabla 2. Horarios Tiempos de comida: Bebida caliente (tinto o aromática) 6:00 - 7:00 a.m., Desayuno 7:30 - 8:30 a.m., Nueves 10:00 - 10:30 a.m., Almuerzo 12:00 - 1:00 p.m., Onces 3:00 - 3:30 p.m. y Cena 6:00 - 7:00 p.m. El contratista debe garantizar el suministro de un refrigerio nocturno y/o complemento entre las 8 p.m. a 10 p.m. a los participantes que por su estado nutricional o patologías.	X			Se evidencio que se dio cumplimiento de la entrega del almuerzo 12:00 m terminaron de distribuir el almuerzo a las 12:45 am . cumpliendo con las modificaciones alimentarias por participantes y se tienen dos turnos para cumplir con el distanciamiento social COVID-19
	Cumplir con las condiciones de presentación, contraste en color, textura, consistencia, sabor, forma y métodos de preparación de los alimentos servidos	X			Al momento de la visita se evidencia el almuerzo que se le ofreció a las personas cumple con contraste de colores, textura, consistencia, sabor.
	Utilizar condimentos de origen natural en las preparaciones realizadas	X			El tecnólogo de alimentos utiliza para la preparación de alimentos condimentos naturales como lo indica el anexo técnica.
	Verificar textura y consistencia blanda en los cárnicos y/o derivados para permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución	X			El técnico de alimentos presento la carne en cuadros para facilitar la masticación y deglución de los alimentos de las personas mayores
	Lavar y desinfectar los termómetros (frio y caliente) cada vez que son utilizados, garantizando su buen estado y debidamente verificados según lo estipulado en el anexo técnico.	X			Las manipuladora de alimentos tomaron las temperatura de lo alimentos y realizaron el proceso de lavado y desinfección de los termómetros.
	Realizar el procedimiento de la toma del peso de las porciones y las temperatura de los alimentos teniendo encuentra la minuta patrón del anexo técnico	X			Se esta dando cumplimiento a la semana 1 ciclo 4 de los menús estragado por la SDIS **PREPARACIÓN** / **CAMBIOS SI** / **CAMBIOS NO** / **PESO** / **CUMPLE** / **TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS** / **CUMPLE** / **OBSERVACIONES** Pollo en salsa BQQ — — X — 75 GR — SI — 63.3 — SI — Arroz al cilantro — — X — 104 GR — SI — 64,8 — SI — Cubios guisados — X — — 60 GR — SI — 6,5 — SI — Ensalada de tomata y cebolla

No. OBLIGACIÓN	ASPECTO DE VERIFICACIÓN (Cumplimiento Lineamientos)	Satisfactorio	A Mejorar	Deficiente	OBSERVACIONES
					Chispa de arracacha X 34 GR SI 60 SI Tajadas de maduro
					Sopa de Verduras X 240 CC SI 89,9 SI
					Jugo de guanábana X 213 CC SI 6 SI
	Disponer de utensilios higiénicos estandarizados (cucharas, pinzas, tazas, etc.), para el servido y distribución de los alimentos según lo estipulado en el anexo técnico	X			Se evidencio al momento de la vista que se tienen los utensilios estandarizados para dar las cantidades establecidas en la minuta patrón.
	Implementar el proceso de la toma de muestras de alimentos	X			Al momento de la visita se evidencio que se esta implementando el proceso de toma de muestra de alimentos, las cuales se ven almacenados en un recipiente plástico con tapa de tres días.
	El servicio de alimentación debe estar debidamente señalizada	X			Durante el recorrido por el centro de comunidad de cuidado se evidencia que el asociado garantiza la señalización del servicio de alimentos.
9. Abastecer al servicio de alimentación de los suficientes alimentos en cantidad y calidad necesarios	Contar lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, toalla desechable o equipos automáticos para el secado de manos debidamente señalizada, ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personas manipulador de alimentos y para facilitar la supervisión de estas practicas			X	Se evidencia el lavamanos con grifo de accionamiento no manual
	Contar con el punto de Hidratación para las personas mayores	X			El asociado realizo la ubicación del punto de hidratación en el área del comedor.
	Contar con protocolo para el servicio de alimentos para el COVID 19	X			Se cuenta con el protocolo de COVID-19 para el servicio de alimentos.
	Verificar la capacitación con temas relacionado al protocolo COVID 19 y lineamientos nacionales, distritales o dados por SDIS				Se verificara en el informe de gestión la nutricionista se encuentra en permiso de un cita medica
10. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cuente con la dotación mínima requerida para la prestación del servicio de alimentación de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	El asociado debe garantizar la entrega de la dotación para el personal manipulador de alimentos el primer día de ejecución del convenio, si el plazo del convenio es de 12 o mas meses se debe entregar una dotación una nieva dotación adicional cada 6 meses posteriores al primer año de ejecución. En la medida que vallan ingresando nuevo talento humano al servicio, el asociado tendrá que realizar la entrega de dotación, de conformidad con lo establecido en el presente anexo técnico. Tabla 32. Dotación mínima para el personas manipulador de alimentos y técnico en gastronomía	X			**FECHA DE ENTREGA** / **OBSERVACIONES** Se realizo la entrega de la dotación en el mes de julio del 2021 / En el mes de enero del 2022 se realiza la 2 entrega de dotación a los manipuladores de alimentos .
	El asociado debe garantizar la entrega de gorro, tapaboca, guantes desechables para los manipuladores de alimentos y las personas que distribuyan y asistan a las personas mayores en su alimentación.	X			Se evidencia que los manipuladores portan los EPPs (guantes, tapabocas y gorro) desechable.
11. Garantizar que el personal manipulador de alimentos tenga formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".	Garantizar el certificado del que el manipulador de alimentos tenga formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".			X	El Asociado garantiza la documentación de los manipuladores de alimentos **NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** / **FECHA DE REALIZACIÓN** / **FECHA DE VENCIMIENTO** Cristian Fernando Cristancho / 16-ago-21 / 16-ago-22 Mary Luz Moque Moya / 27-may-21 / 27-may-22 Julieth Paola Vega Jaramillo / 31-may-21 / 31-may-22 Johanna Moreno Vera / 31-may-21 / 31-may-22 Ana Astrid Samper García / 16-sept-21 / 16-sept-22
12. Garantizar que el talento humano que realiza la manipulación de alimentos cuente con certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos con vigencia no mayor de un año y garantizar que se efectúe un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera afectar la inocuidad de los alimentos donde se certifique la aptitud para la manipulación de alimentos.	Contar y verificar que el asociado garantice el certificado médico donde conste aptitud de la persona para "manipular alimentos", no superior a un año.			X	El asociado garantiza que el manipulador de alimentos cuenta con certificado médico de aptitud para manipulación de alimentos con vigencia no mayor de un año y garantizar que se efectúe un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera afectar la inocuidad de los alimentos donde se certifique la aptitud para la manipulación de alimentos. **NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** / **FECHA DE REALIZACIÓN** / **FECHA DE VENCIMIENTO** Cristian Fernando Cristancho / 17 de agosto 2021 / 17 de agosto 2022 Mary Luz Moque Moya / 13 de octubre 2021 / 13 de octubre 2022 Julieth Paola Vega Jaramillo / 31 de mayo 2021 / 31 de mayo 2022 Johanna Moreno Vera / 28 de mayo 2021 / 28 de mayo 2022 Ana Astrid Samper García / 16 de septiembre 2021 / 16 de septiembre de 2022
13. Contar con un plan de capacitación continuo y permanente según lo establecido en la resolución 2674 de 2013, para todo el personal que realiza la manipulación de alimentos en cualquiera de las etapas del proceso desde el recibo hasta el servido y distribución de alimentos.	Disponer de guía de capacitación en manipulación de alimentos de acuerdo con lo reglamentado en la resolución 2674 de 2013 art 12 y 13	X			El asociado cuenta con la guía de capacitación continua en manipulación de alimentos de acuerdo a la resolución 2674 del 2013.
	Contar con el cronograma para de capacitación continua y permite	X			Se evidencia que estaba terminado de realizar el cronograma para la ejecución del convenio.
	Verifica la capacitación de BMP a los manipuladores de alimentos mensualmente	X			Se verificara en el informe de gestión la nutricionista se encuentra en permiso de un cita medica
14. Garantizar la valoración inicial, seguimientos nutricionales de las personas mayores y envió de la base de seguimiento nutricional de acuerdo a la periodicidad requerida, así mismo diligenciar los formatos de vigilancia nutricional según lo establecido en el anexo técnico y adjuntarlos a la historia social de cada persona mayor	Realizar la primera evaluación del estado nutricional de la personas mayores, Realizar cierres de historias sociales por fallecimientos, traslados y reintegros familiares, Realizar seguimiento nutricional cada dos meses a la población atendida en los Centros de Protección Social con estado nutricional de malnutrición (Desnutrición, bajo peso, sobrepeso y Obesidad), Realizar seguimiento nutricional cada tres meses a la población atendida en los Centros de Protección Social con estado nutricional de normalidad, seguimiento de los PAIIN. Se han realizado consentimientos informados para el no recibir la alimentación establecida según sus patologías y estado nutricional y Se han presentado canalizaciones a las Instituciones Prestadoras de Salud (IPS) de personas mayores al servicio de urgencia o a consulta con nutrición.				INGRESOS / FALLECIMIENTOS / EVASIONES / REINTEGRO FAMILIA / TRASLADOS / BIMENSUAL / TRIMESTRAL / CONOCIMIENTO / PLANEADO / MONITOREANDO / CONSENTIMIENTO INFORMADO / CANALIZACIÓN Se verificara en el informe de gestión la nutricionista se encuentra en permiso de un cita medica
	Realizar revisión de historias sociales de las personas mayores con todas las características nombradas en el presente anexo técnico.				Se verificara en el informe de gestion la nutricionista se encuentra en permiso de un cita medica
	El contratista debe garantizar el diligenciamiento de la base de seguimiento nutricional al referente técnico de la Subdirección para la Vejez a más tardar el último día hábil del mes de febrero, mayo, agosto y noviembre, para el respectivo diligenciamiento de los formatos definidos para el registro de la información en el aplicativo SIRBE. la cual esta en el Drive	X			La nutricionista se encuentra realizando el diligenciamiento de la base para enviarlo en los tiempos establecidos
15. Diseñar, implementar y evaluar el plan de promoción de estilos de vida saludable (Estrategia de Información, Educación y Comunicación -IEC), conforme a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	Desarrollar e implementar una estrategia de Información Educación y Comunicación IEC para implementarla en la población atendida y/o el talento humano contratado, desarrollando como mínimo una socialización al mes				Se verificara en el informe de gestion la nutricionista se encuentra en permiso de un cita medica
	Implementar la estrategia IEC, se programa mediante cronograma y ficha técnica, se controla la asistencia, y su se evalúa mediante pre y pos-test				Se verificara en el informe de gestion la nutricionista se encuentra en permiso de un cita medica
	El contratista debe entregar al referente técnico de la Subdirección para la Vejez un reporte cuantitativo de los participantes que asistieron a los procesos de promoción de estilos de vida saludable, en el formato definido por la SDIS y con la periodicidad establecida institucionalmente para este proceso institucionalmente para este proceso, trimestralmente	X			No aplica para el periodo es para el mes de diciembre del 2021
	El contratista realizará un reporte cualitativo a la mitad y al finalizar el convenio que dé cuenta de los logros, dificultades y oportunidades de mejora en el proceso desarrollado, a través del formato definido por la SDIS lo cual será incluido en el informe de la estrategia IEC.	X			No aplica se hace la entrega 2 veces durante la ejecución del convenio
	El contratista deberá presentar los resultados de la implementación del plan de promoción de estilos de vida saludable en la última mesa técnica realizada en la Subdirección para la vejez desde el componente nutricional antes de finalizar el convenio, eligiendo la estrategia IEC más relevante y que el equipo considere que generó mayor cumplimiento de los objetivos planteados.	X			Se hace entrega finalizando el convenio.
16. Planear, preparar y ofrecer a los participantes, preparaciones especiales en todos los tiempos de comida diferentes al ciclo de menú establecidos para la conmemoración de fechas especiales y cumpleaños de las personas mayores según lo descrito en el anexo técnico. Estas preparaciones deben ser programadas de manera previa y enviadas mínimo quince (15) días calendario antes del evento para su revisión por parte del equipo técnico de la subdirección para la vejez de la SDIS.	Como parte de la atención integral y la humanización del servicio, el contratista a través del profesional nutricionista dietista debe planear para ofrecer a los participantes, preparaciones especiales diferentes a las establecidas en el ciclo de menú para todos los tiempos de comida en fechas como , jueves y viernes santo, día del padre, día de la madre, día de la independencia, mes de la persona mayor (un día de agosto), día de amor y amistad, día de las velitas,24 y 31 de diciembre y la conmemoración de los cumpleaños de las personas mayores una vez al mes, en la cual el contratista deberá proporcionar adicionalmente una torta o pastel como parte de la celebración. Para las novenas de aguinaldos no se realizará cambio del total de tiempos de comida, únicamente para el refrigerio que acompañe esta actividad, se suministraran preparaciones propias y tradicionales de dicha celebración.			X	Se realizo la solicitud del cambio del ciclos el día 18 de noviembre del 2021, para celebrar el cumpleaños de las personas mayores para el mes de noviembre del 2021
17. Programar el recibo de materias primas para el servicio de alimentación en horarios diferentes a los establecidos para el suministro de cada tiempo de comida, con el fin de no generar interrupciones durante el servido y distribución de los alimentos.	Contar con programar del recibo de materias primas para el servicio de alimentación en horarios diferentes a los establecidos para el suministro de cada tiempo de comida, con el fin de no generar interrupciones durante el servido y distribución de los alimentos.			X	**PROVEEDORES** / **DÍAS** / **HORARIO** Carnes J.C / Todos los sábados / 3:00 pm Corabastos / Todos los sábados / 3:00 pm Avícola Luz Marina / Todos los sábados / 3:00 pm La frontera / Todos los sábados / 3:00 pm

<table>
<tr><th>No. OBLIGACIÓN</th><th>ASPECTO DE VERIFICACIÓN
(Cumplimiento Lineamientos)</th><th>Satisfactoria</th><th>A Mejorar</th><th>Deficiente</th><th>OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><td rowspan="5">18. Implementar el Plan de Saneamiento – PS en lo relacionado con el servicio de alimentos durante la ejecución del convenio, de acuerdo con los lineamientos del subcomponente de salubridad establecidos en el anexo técnico.</td><td>Contar con el documento PLAN DE SANEAMIENTO-PB que contenga los programas: Limpieza y Desinfección, Control de Plagas y Roedores, Residuos Sólidos y Líquidos y Control y Abastecimiento de Agua Potable</td><td>X</td><td></td><td></td><td>El asociado cuanta con el plan de saneamiento el cual esta implementado en el servicio de alimentos Hogar .</td></tr>
<tr><td>Garantizar el conocimiento, desarrollo e implementación del PSB en el área de producción de alimentos al igual que su evaluación y actualización periódica</td><td></td><td></td><td></td><td>Se verificara en el informe de gestion la nutricionista se encuentra en permiso de un cita medica</td></tr>
<tr><td>Para una adecuada limpieza y desinfección de áreas, zona, equipos, elementos y superficies es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsa de residuos, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.</td><td>X</td><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th>CÓDIGO DEL FORMATO</th><th>NOMBRE DEL FORMATO</th><th>OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><td>FOR PSS 065</td><td>SEGUIMIENTO A SOLUCIÓN DESINFECTANTE</td><td>AL DÍA</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 066</td><td>INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS</td><td>AL DÍA</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 067</td><td>INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES</td><td>AL DÍA</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 068</td><td>VERIFICACIÓN LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS</td><td>AL DÍA</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Disponer de canecas con su respectiva tapa en material sanitario para la recolección de desechos, en adecuadas condiciones higiénicas, rotulados y dotados con el color de bolsa respectiva</td><td>X</td><td></td><td></td><td>Se evidencia que cuenta con las canecas en el servicio de alimentos dando cumplimiento al código de colores, para el servicio de alimentos.</td></tr>
<tr><td></td></tr>
<tr><td rowspan="3">18. Implementar el Plan de Saneamiento – PS en lo relacionado con el servicio de alimentos durante la ejecución del convenio, de acuerdo con los lineamientos del subcomponente de salubridad establecidos en el anexo técnico.</td><td>Contar con el punto de Aceite Vegetal Utilizado (AVU), el cual debe contar con un recipiente, sellado herméticamente con rotulo, embudo con malla filtradora.</td><td>X</td><td></td><td></td><td>Se cuenta con el AVU en el servicio de alimentos con su respectivo embudo y malla filtradora.</td></tr>
<tr><td>Verificar la marcación de los elementos de aseo de acuerdo con el código de colores del P.S.B. Así: Amarillo áreas de preparación de alimentos, Verde áreas de recibo y almacenamiento, Rojo Instalaciones sanitarias y Negro salón comedor, pasillos y áreas comunes.</td><td>X</td><td></td><td></td><td>Durante el recorrido se evidencio que los elementos de aseo están debidamente rotulado, según lo establecidos en el documento Plan de Saneamiento Básico.</td></tr>
<tr><td>Realizar el proceso de limpieza y desinfección del menaje de acuerdo con los establecidos en el plan de saneamiento</td><td>X</td><td></td><td></td><td>Las manipuladoras de alimentos realizan el proceso de limpieza y desinfección del menaje de las personas mayores teniendo encuentra los dos factores 1 menaje de personas mayores sin COVID-19 y 2 menaje de personas mayores por prevención o con COVID-19.</td></tr>
<tr><td colspan="6">GESTIÓN ADMINISTRATIVA</td></tr>
<tr><td rowspan="4">10. Garantizar el talento humano mínimo requerido durante la ejecución del convenio, dando cumplimiento a lo señalado en el anexo técnico.</td><td rowspan="4">El asociado debe garantiza la totalidad de talento humano descrito en la Tabla 13. Relación de Talento Humano mínimo requerido para la atención de 100 cupos.</td><td rowspan="4">X</td><td rowspan="4"></td><td rowspan="4"></td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">CARGO</th><th rowspan="2">No. PERSONAL</th><th colspan="3">HORARIO</th><th rowspan="2">OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><th>MAÑANA</th><th>INTERMEDIO</th><th>TARDE</th></tr>
<tr><td>NUTRICIONISTA</td><td>1</td><td colspan="3">TC</td><td>Se verificara en el informe de gestion la nutricionista se encuentra</td></tr>
<tr><td>TÉCNICO EN GASTRONOMÍA</td><td>1</td><td colspan="3"></td><td>El técnico en dia compensatorio trabaja todo el fin de semana</td></tr>
<tr><td>OPERARIO/A DE COCINA</td><td>4</td><td>2</td><td>0</td><td>2</td><td></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr></tr>
<tr></tr>
<tr></tr>
<tr><td>15. Todo el talento humano debe cumplir cabalmente con las obligaciones establecidas en el anexo técnico.</td><td>Los profesionales como el nutricionista, el técnico en gastronomía y operarios de cocina cumplan cabalmente con la obligaciones establecidas en el anexo tecnecio</td><td>X</td><td></td><td></td><td>Los profesionales del asociado con sus profesionales y técnicos para el componente de nutrición y salubridad están dando cumplimiento a las obligaciones contractuales por cada especialidad</td></tr>
</table>

FECHA DE LA VISITA:	25 DE NOVIEMBRE DEL 2021	CONVENIO/CONTRATO No:	7462	DEL:	2021

COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Concepto cumplimiento de obligaciones verificadas en las visita

El asociado esta dando cumplimiento a lo establecido en el anexo tecnico y clausulado para el componente de nutricion y salubridad en sus cuatro componentes, el asociado dio cumplimiento a las socliazaciones con los temas de apoyo alimentarios, salibridad y las acciones necesarias para diseñar la estategia de Información, Educación y comunicación estilos de vida saludable, se realizaron las valoraciones de ingreso, los segumientos nutricionales

Observaciones y recomendaciones del apoyo a la supervisión que realiza la visita:

Garantizar la docuemtnacion sanitario completa de los proveedores de alimentos

Garantiza el lavamos de grifo de accionamiento no manual

Aspectos de verificación que no aplican en el periodo

Obligación	Aspecto a verificar	Observaciones	Fecha en que se verifica
14. Garantizar la valoración inicial, seguimientos nutricionales de las personas mayores y envió de la base de seguimiento nutricional de acuerdo a la periodicidad requerida, así mismo diligenciar los formatos de vigilancia nutricional según lo establecido en el anexo técnico y adjuntarlos a la historia social de cada persona mayor	Entrega de base de datos antropométricos	Se realiza en el mes de noviembre del 2021	Diciembre del 2021
15. Diseñar, implementar y evaluar el plan de promoción de estilos de vida saludable (Estrategia de Información, Educación y Comunicación -IEC), conforme a las especificaciones descritas en el anexo técnico.	El contratista debe entregar al referente técnico de la Subdirección para la Vejez un reporte cuantitativo de los participantes que asistieron a los procesos de promoción de estilos de vida saludable, en el formato definido por la SDIS y con la periodicidad establecida institucionalmente para este proceso institucionalmente para este proceso, trimestralmente	No aplica ya que se tiene programado cada 3 meses después de su aprobación.	Diciembre del 2021
	El contratista realizará un reporte cualitativo a la mitad y al finalizar el convenio que dé cuenta de los logros, dificultades y oportunidades de mejora en el proceso desarrollado, a través del formato definido por la SDIS lo cual será incluido en el informe de la estrategia IEC.	Se hace entrega finalizando el convenio.	finalizando el convenio

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN COMPONENTE	Código: FOR-PSS-220 Versión: 2 Fecha: Memo I2021031874 – 22/10/2021 Página: 3 de 3

FECHA DE LA VISITA:	25 DE NOVIEMBRE DEL 2021	CONVENIO/CONTRATO No:	7462	DEL:	2021
COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD					
Acciones de mejora a implementar como resultado de la visita					
Acciones a implementar					Plazo
Falta documentación de proveedores al día.					Para el 10 de octubre
Garantiza el lavamos de grifo de accionamiento no manual					Ver fecha convenida con el componente de ambientes adecuados y seguros
Observaciones de la visita :					
Firma de quien recibe la visita					
Nombres y Apellidos		DISNEYLA DÍAZ			
Cargo		COORDINADORA			
Fecha de la visita	25/11/21	Hora inicio de la visita	10:35 a.m.	Hora finalización de la visita	1:30:00 p.m.
Firma de los profesionales de apoyo a la supervisión: Firma:					
Nombres y Apellidos:	MÓNICA MARITZA MEDINA SÁNCHEZ				
Cargo:	CONTRATISTA DEL EQUIPO DE APOYO A LA SUPERVISIÓN - NUTRICIONISTA				