

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN DE CONVENIO INTERVENIDO
SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS

A. GENERALIDADES

Información General	
Periodo del Informe	Del 01/10/2020 al 31/10/2020
Número de Convenio – Vigencia	7816/2020
Fecha de Convenio	14/07/2020
Asociado	ASOCIACIÓN MUJER CABEZA DE FAMILIA SANCARLOS ASOMUCAF
NIT	830.100.672-1
Comedor Comunitario	FLANDES
Localidad	FONTIBON

Objeto del Convenio
Prestar el servicio de atención alimentaria en los Comedores Comunitarios en cumplimiento del Proyecto 1098 "Bogotá Te Nutre" o el que haga sus veces, a fin de beneficiar con una alimentación, equilibrada, suficiente, adecuada e inocua a mujeres gestantes, niños, niñas y hogares identificados por la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, en inseguridad alimentaria moderada y severa, con énfasis en el fortalecimiento del tejido social y comunitario.

Condiciones Generales del Convenio							
Valor Cupo	Cupos Diarios Contratados	Cupos A. Totales Contratados	Plazo en Meses	Plazo de Operación en Días Hábiles	Aporte SDIS	Aporte Asociado	Valor Inicial del Convenio
\$ 8.853	290	40.020	6	138	\$ 326.163.000	\$ 28.134.060	\$ 354.297.060
Fecha Inicio de Operación		Fecha Final de Operación		Fecha Final de Ejecución		Número de Meses de Ejecución	
21/07/2020		06/01/2021		20/01/2021		6	

Modificaciones / Agotamiento de Recursos								
Modificación N°	Días de Prórroga	Meses de Prórroga	Valor de Adición	% de Adición	Días de Agotamiento de Recursos	Nueva Fecha Final Operación	Nueva Fecha Final Ejecución	Modificaciones (anexo técnico, cobertura y/o costo cupo día)
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Raciones del Periodo								
Raciones Validadas del Periodo	Déficit de Raciones del Periodo	Raciones Fuera de Horario del Periodo	Raciones Fuera de Horario de Periodos Anteriores	Raciones Validadas para Pago	Días de Operación en el Periodo	Días No Operados en el Periodo	Raciones Entregadas Acumuladas	Déficit de Raciones Acumuladas
7.424	116	0	0	7.424	26	0	23.866	1.074

Ejecución del Convenio en Porcentajes		
Porcentajes de Ejecución por Días Contratados en el Periodo Certificado	Porcentaje de Ejecución Financiera en el Periodo Certificado	Porcentaje en Cubrimiento Poblacional por Cupos Contratados en el Periodo
100%	100%	98%

B. COMPONENTE INCLUSIÓN SOCIAL

Realización de Visitas de Campo			
N° Visitas	Fecha	Tipo de Visita	Nombre Interventor/a
Visita 1	08/10/2020	Seguimiento	MARCELA PATIÑO
Visita 2	23/10/2020	Seguimiento	MARCELA PATIÑO

Seguimiento a Observaciones (O), Planes de Mejoramiento (P) y/o Requerimientos (R) en estado "Abierto" Generados en Periodos Anteriores - Inclusión Social					
N° Variable Afectada	Tipo (O, P, R)	Descripción (O, P, R)	Fecha de Generación	Seguimiento Interventoría	Estado
22	O	Se presentan inconsistencias en las historias sociales 5-7-8 de la caja 3 en atención y en las historias sociales 3-6-7 y 9 de la caja 4 en atención.	14/09/2020	08/10/2020: Se evidencia que se corrigieron las inconsistencias encontradas en las historias sociales 5-7-8 de la caja 3 En Atención y en las historias sociales 3-6-7 y 9 de la caja 4 En Atención.	Cerrado

Seguimiento a Observaciones (O), Planes de Mejoramiento (P) y/o Requerimientos (R) en estado "Abierto" Generados en el Periodo - Inclusión Social					
N° Variable Afectada	Tipo (O, P, R)	Descripción (O, P, R)	Fecha de Generación	Seguimiento Interventoría	Estado
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Concepto Componente Inclusión Social	
Concepto del Periodo	Observaciones
Favorable	Ninguna

C. COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Realización de Visitas de Campo			
N° Visitas	Fecha	Tipo de Visita	Nombre Interventoría
Visita 1	13/10/2020	Seguimiento	María Consuelo Duarte H
Visita 2	30/10/2020	Seguimiento	María Consuelo Duarte H

Seguimiento Concepto Sanitario				
Concepto Sanitario	Fecha Visita	N° Acta de Visita	Hospital/ SubRed	Hallazgos de Visita de SUBRED
Favorable	25/11/2019	AS02C055246	Sur occidente	Ninguno.

Seguimiento al Lavado de Tanque				
Fecha Último Lavado de Tanque	Material del Tanque	Número de Tanques	Capacidad del Tanque	Empresa que realiza el Lavado
08/08/2020	PVC	1	1000L	JAC Fumigaciones

Evaluación de la Calidad Microbiológica y Físicoquímica		
Fecha Toma	Fecha Resultado	Descripción de Hallazgos
14/10/2020	20/10/2020	1. LA MUESTRA FROTIS DE MANOS LIMPIAS: MIRIAM MOTTA - OPERARIA DE COCINA - DESINFECTANTE UTILIZADO: JABON ANTIBACTERIAL presentó Recuento de Coliformes Totales
Fecha Re-Muestreo	Fecha Resultado Re-Muestreo	Descripción de Hallazgos
N.A	N.A	N.A

Seguimiento a Observaciones (O), Planes de Mejoramiento (P) y/o Requerimientos (R) en estado "Abierto" Generados en Periodos Anteriores - Alimentación, Nutrición y Salubridad					
N° Variable Afectada	Tipo (O, P, R)	Descripción (O, P, R)	Fecha de Generación	Seguimiento Interventoría	Estado
26	P	No se evidencia que el personal manipulador aplique las BPM, dado que no desinfectan bolsas de leche, previo a la preparación del sorbete de guayaba	13/08/2020	<p>En visita de seguimiento del 08/09/2020 se evidencia adecuados procesos de desinfección, sin embargo se evidencia personal con uñas largas y petos plásticos con alto grado de desgaste. Se reitera la observación.</p> <p>En visita de seguimiento del 19/09/2020 se evidencia petos plásticos en adecuado estado, sin embargo se evidencia personal con uñas largas y una auxiliar presenta afectaciones en la piel con excesiva resequeidad, con descamación, se reitera la variable y genera plan de mejoramiento.</p> <p>En visita de seguimiento realizada el 13/10/2020 se evidencia dotación del personal en condiciones aceptables, de igual forma uñas cortas, y manipuladoras realizando tratamiento para resequeidad, se evidencia avances importantes, descamación moderada. Se da cierre a la variable.</p>	Cerrado
5	O	Se evidencia en el prelistamiento de la fruta banano, no se hace uso adecuado de la tabla de picar, no se utiliza.	08/09/2020	<p>En visita de seguimiento del 19/09/2020 se evidencia que no se hace uso de la tabla de picar en la elaboración de la ensalada de remolacha con zanahoria, se reitera la observación.</p> <p>En visita de seguimiento realizada el 13/10/2020 se evidencia uso adecuado de tablas de picar durante los procesos, de acuerdo a los lineamientos establecidos por el anexo. Se da cierre a la variable.</p>	Cerrado
34	P	Se evidencia pisos del área de cocina con manchas de oxido.	08/09/2020	<p>En visita de seguimiento del 19/09/2020 se evidencia pisos del área de cocina con presencia de manchas de oxido cerca a los equipos de frío, se reitera la observación.</p> <p>En visita de seguimiento realizada el 13/10/2020 se evidencia que el comedor realiza limpieza de los pisos retirando oxidación presente, sin embargo se evidencia medias cañas del área de proceso con desprendimiento de pintura, se genera plan de mejora de acuerdo a matriz de tipificación SDIS</p> <p>En visita de seguimiento realizada el 30/10/2020 se evidencia que el comedor realiza tratamiento a pisos y se realiza mantenimiento de pintura a las medias cañas del área de proceso. Se da cierre al plan de mejora.</p>	Cerrado
19	O	Se evidencia 7,6kg de helado por fuera de su empaque original almacenado en congelación, se toma registro fotográfico.	19/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 13/10/2020 se evidencia productos que se requieren cadena de frío almacenados en condiciones adecuadas, sin saturación y con temperaturas óptimas. Se da cierre a la variable.	Cerrado
24	O	Se evidencia muestra de referencia almacenada sorbete de guanabana menú 26 semana 5, superando el tiempo almacenado de 72 horas de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico. Se toma registro fotográfico.	19/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 13/10/2020 se evidencia que el comedor cuenta con las muestras de referencia de acuerdo a los lineamientos establecidos en el anexo técnico. Se da cierre a la variable.	Cerrado

7816_FLANDES

55	O	Se evidencia equipo congelador con desprendimiento de pintura en sus compartimientos internos.	19/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 13/10/2020 se evidencia que, aunque se realizó mantenimiento a los equipos congelador, aún se observa desprendimiento de pintura y oxidación en las rejillas y esquinas de equipos. Se reitera la variable. En visita de seguimiento realizada el 30/10/2020 se evidencia que se realiza instalación de láminas en los entrepaños del equipo congelador para protección y aislamiento. Se da cierre a la variable.	Cerrado
57	O	Se evidencia utensilios, cuchillos en área de proceso con mango en madera de material no higiénico sanitario.	19/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 13/10/2020 se evidencia que no se hace uso de cuchillo con mango de madera, sin embargo, se observa tabla verde clara que presenta gran desgaste. Se reitera variable. En visita de seguimiento realizada el 30/10/2020 se evidencia que el comedor cuenta con tabla verde de picado en buena condición para trabajar. Se da cierre a la variable.	Cerrado
68	P	Se evidencia temperatura de distribución de la ensalada de remolacha con zanahoria y mayonesa a 8,1°C a las 11:30 a.m.	19/09/2020	En visita de seguimiento realizada el 13/10/2020 se evidencia que el comedor no garantiza las temperaturas de seguridad de las preparaciones: Hígado de res dorado con tomillo T°2: 52,6°C, ensalada silvestre T°1: 7,5°C. Se reitera observación. En visita de seguimiento realizada el 30/10/2020 se evidencia que el comedor no garantiza las temperaturas de seguridad de la preparación de pollo en salsa blanca, sobre las 10:00am se observa temperatura de 58,6°C, y a las 2:10pm T°: 58,4°C producto retirado de olla y estufa que se reintegra para distribución de usuarios. Se reitera observación por tanto se genera plan de mejora de acuerdo a matriz de tipificación SDIS.	Abierto - Genera plan de mejoramiento

Seguimiento a Observaciones (O), Planes de Mejoramiento (P) y/o Requerimientos (R) en estado "Abierto" Generados en el Periodos - Alimentación, Nutrición y Salubridad					
N° Variable Afectada	Tipo (O, P, R)	Descripción (O, P, R)	Fecha de Generación	Seguimiento Interventoría	Estado
2	R	Se evidencia 7,8Kg de papaya con evidente deterioro y crecimiento micelar. Se genera requerimiento inmediato de acuerdo a matriz de tipificación SDIS	13/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 30/10/2020 se evidencia que el comedor cuenta con materias primas en óptima calidad y fechas de vencimiento vigentes. Se da cierre al requerimiento.	Cerrado
3	O	Se evidencia adición de carne congelada a la sopa.	13/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 30/10/2020 se evidencia que el comedor realiza proceso de descongelación conforme al anexo técnico. Se da cierre a la variable.	Cerrado
4	O	Se evidencia que no se realiza preparación del hígado de res dorado conforme a lo establecido por el anexo técnico al omitir el ingrediente vinagre establecido en el análisis nutricional	13/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 30/10/2020 se evidencia que se realiza preparación de los alimentos de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico. Se da cierre a la variable.	Cerrado
9	R	Se evidencia que el comedor omite uso de vinagre para la preparación de hígado de res dorado con tomillo conforme lo establece el análisis nutricional. Se genera requerimiento inmediato de acuerdo a matriz de tipificación SDIS.	13/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 30/10/2020 se evidencia que el comedor utiliza la totalidad de los ingredientes y cumple con los pesos netos de las materias primas de las preparaciones de la jornada. Se da cierre a la variable.	Cerrado

7816_FLANDES

10	O	Se evidencia que no se implementa de forma debida el plan de compras, no se considera adquisición de vinagre para la preparación de hígado de res dorado como lo establece el análisis nutricional; no se cuenta con banano completo para la jornada faltante 850g.	13/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 30/10/2020 se evidencia que el comedor implementa de forma debida, se cuenta con facturas/remisiones y se cumple con cronograma se da cierre a la variable	Cerrado
13	O	Se evidencia que el comedor cuenta con miga de pan marca Yemapan que no cumple con rotulado, no cuenta con condición de uso (1kg).	13/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 30/10/2020 se evidencia que las materias primas almacenadas cumplen con la resolución 5109/2005. Se da cierre a la variable.	Cerrado
14	O	Se evidencia que no se cuenta con todos los ingredientes para las preparaciones de la jornada, vinagre para la preparación de hígado de res dorado con tomillo menú No. 20; aguacate para menú No. 21, 0,850 kg de banano para postre menú No. 20.	13/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 30/10/2020 se evidencia que el comedor cumple con las materias primas completas para menú N°5 y 6, el día mañana de acuerdo a cronograma recibirá restantes de menú N°8. Se da cierre a la variable.	Cerrado
17	O	Se evidencia que el comedor no implementa de forma debida los criterios de aceptación y rechazo, se recibe miga de pan sin condición de uso y queso doble crema con empaque con rotura.	13/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 30/10/2020 se evidencia que el comedor implementa de forma debida los criterios de aceptación y rechazo. Se realiza refuerzo al personal el 16/10/2020. Se da cierre a la variable.	Cerrado
33	O	Se evidencia anejo de ventana de área de almacenamiento suelto en parte superior po lo tano no garantiza hermeticidad	13/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 30/10/2020 se evidencia que el comedor garantiza hermeticidad de las áreas, ajusta anejo de bodega. Se da cierre a la variable.	Cerrado
47	O	Se evidencia garrafa de alcohol para desinfección sin rotulo	13/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 30/10/2020 se evidencia que los productos químicos cuentan con su respectivo rótulo de producción. Se da cierre a la variable.	Cerrado
49	O	Se evidencia que no se implementa de forma debida el plan de saneamiento debido a que se observa adición de solución 1:1 al tapete, la coordinadora indica uso de amonio cuaternario solución que no se evidencia, y el plan de saneamiento indica uso de hipoclorito 1L: 8mL de hipoclorito 5,25%.	13/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 30/10/2020 se evidencia que se cuenta con solución desinfectante 1L/8mL de hipoclorito para desinfección en tapete, sin embargo se evidencia que las bolsas de leche para la salsa de pollo no se someten a proceso de desinfección. Se reitera la variable.	Abierto
64	O	Se evidencia que al implementar el plan de muestreo establecido por la SDIS no se ajustan las porciones servidas del grupo poblacional No. 3 de 9 a 13 años dado que se verifica no cumplimiento para un tamaño de muestra de 5, se superó el número de aceptación de 1, se superó el número para la preparación de hígado de res dorado con tomillo 3 muestras con resultados 88%, 71% y 71%.	13/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 30/10/2020 se evidencia que al implementar el plan de muestreo establecido por la SDIS no se ajustan las porciones servidas del grupo poblacional No. 4 de mayores de 14 años dado que se verifica no cumplimiento para un tamaño de muestra de 13, se superó el número de aceptación de 3, se superó el número para las preparaciones: pechuga de pollo en salsa blanca 7 muestras con resultados 11%, 125%, 119%, 118%, 112%, 97%, 129%; papa cocida con cáscara 10 muestras 88%, 111%, 112%, 85%, 86%, 86%, 77%, 86%, 81%, 111%; se observa bajo peso de tortilla en plato del orden de 46g. Se reitera observación.	Abierto
73	O	Se evidencia que el comedor no ha realizado socialización del estado nutricional a todos los participantes, se observa soporte de socialización del 19/09/2020 a 193 participantes	13/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 30/10/2020 se evidencia que el comedor realiza una segunda socialización a los participantes (111) completando el proceso. Se da cierre a la variable.	Cerrado

7816_FLANDES

74	O	Se evidencia que el comedor no ha realizado acciones IEC de los casos de malnutrición.	13/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 30/10/2020 se evidencia que el comedor realizó proceso de referenciación a 1 usuario- obesidad- y se realizaron las acciones de comunicación pertinentes. Documento se encuentra archivado. Se da cierre a la variable.	Cerrado
81	O	Se evidencia que no se aplica solución desinfectante al tapete de ingreso de hipoclorito (1L/8mL hipoclorito) de acuerdo al protocolo y plan de saneamiento.	13/10/2020	En visita de seguimiento realizada el 30/10/2020 se evidencia que el comedor implementa el protocolo de bioseguridad y el plan de saneamiento de acuerdo a lo establecido. Se da cierre a la variable.	Cerrado
8	O	Se evidencia que no se realiza desinfección de bolsas de leche para la salsa blanca del pollo.	30/10/2020	Se realizará seguimiento en la próxima visita	Abierto
26	O	Se evidencia porcionado de la preparación de papa cocida con cáscara sobre la tapa de la olla.	30/10/2020	Se realizará seguimiento en la próxima visita	Abierto
58	O	Se evidencia que el servicio se detiene cerca de 15 minutos entre las 2:15pm y las 2:30pm debido a que se termina la preparación de tortilla de espinaca y el comedor hace nueva preparación para completar entrega a 2 usuarios.	30/10/2020	Se realizará seguimiento en la próxima visita	Abierto
63	O	Se evidencia que el sorbete de mango no presenta características organolépticas propias, se observa apariencia aguada y sabor tenue a mango.	30/10/2020	Se realizará seguimiento en la próxima visita	Abierto

Concepto Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad	
Concepto del Periodo	Observaciones
Favorable	Ninguna.

D. COMPONENTE ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO

Seguimiento a la Estructura de Costos – Aportes SDIS							
Rubro	Valor Ejecutado Jul. 2020	Valor Ejecutado Ago. 2020	Valor Ejecutado Sep. 2020	Valor Ejecutado Oct. 2020	Valor Ejecutado Nov. 2020	Valor Ejecutado Dic. 2020	Valor Ejecutado Ene. 2021
Costos Variables	Valor minuta - Alimentos	\$ 13.044.015	\$ 32.778.040	\$ 36.634.575	\$ 37.231.360	N/A	N/A
Costos Fijos	Coordinador	\$ 1.554.400	\$ 3.730.560	\$ 4.041.440	\$ 4.041.440	N/A	N/A
	Dotación Coordinador	\$ 207.000	\$ -	\$ -	\$ 113.160	N/A	N/A
	Guía de Nutrición / Nutricartilla	\$ -	\$ 200.100	\$ -	\$ -	N/A	N/A
	Manipuladores de alimentos	\$ 2.343.200	\$ 5.623.680	\$ 6.092.320	\$ 6.092.320	N/A	N/A
	Dotación Manipuladores de alimentos	\$ 1.192.000	\$ -	\$ -	\$ 1.129.160	N/A	N/A
	Auxiliar	\$ 597.400	\$ 1.433.760	\$ 1.553.240	\$ 1.553.240	N/A	N/A
	Dotación Auxiliar	\$ 207.000	\$ -	\$ -	\$ 113.160	N/A	N/A
	Archivo	\$ -	\$ -	\$ 40.020	\$ -	N/A	N/A
	Internet	\$ -	\$ 133.970	\$ 109.370	\$ 111.120	N/A	N/A
	Elementos de Aseo y Desinfección	\$ 1.452.250	\$ 745.500	\$ 1.253.000	\$ 1.431.000	N/A	N/A
	Reconocimiento al Desgaste	\$ 800.000	\$ 1.600.000	\$ 1.600.000	\$ 1.600.000	N/A	N/A
	Menaje en Sitio	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	N/A	N/A
	Profesional Inclusor Social	\$ 1.334.000	\$ 3.201.600	\$ 3.468.400	\$ 3.468.400	N/A	N/A
	Dotación Profesional Inclusor Social	\$ 207.000	\$ -	\$ -	\$ 113.160	N/A	N/A
	Elementos de Apoyo para el Dpto. de Actividades	\$ 52.800	\$ 127.000	\$ 1.995.000	\$ -	N/A	N/A
	Gastos administrativos	\$ 1.250.000	\$ 3.222.550	\$ 3.330.270	\$ 3.900.100	N/A	N/A
Total		\$ 24.241.065	\$ 52.796.760	\$ 60.117.635	\$ 60.897.620	N/A	N/A

Seguimiento a la Estructura de Costos – Aportes ASOCIADO							
Rubro	Valor Ejecutado Jul. 2020	Valor Ejecutado Ago. 2020	Valor Ejecutado Sep. 2020	Valor Ejecutado Oct. 2020	Valor Ejecutado Nov. 2020	Valor Ejecutado Dic. 2020	Valor Ejecutado Ene. 2021
Nutricionista Dietista	\$ 238.500	\$ 600.000	\$ 600.000	\$ 600.000	N/A	N/A	N/A
Dotación Nutricionista Dietista	\$ 207.000	\$ -	\$ -	\$ 113.160	N/A	N/A	N/A
Espacios Físicos Funcionales	\$ 1.200.000	\$ 1.200.000	\$ 1.200.000	\$ 1.200.000	N/A	N/A	N/A
Servicios Públicos	\$ -	\$ 594.720	\$ 1.144.983	\$ 1.027.610	N/A	N/A	N/A
Bolsas	\$ -	\$ 1.305.000	\$ -	\$ 15.660	N/A	N/A	N/A
Menaje Portable	\$ -	\$ 7.134.000	\$ -	\$ 2.310.720	N/A	N/A	N/A
Total	\$ 1.645.500	\$ 10.833.720	\$ 2.944.983	\$ 5.267.150	N/A	N/A	N/A

Seguimiento al Pago de Salarios u Honorarios, Prestaciones Sociales o Aportes Parafiscales							
Cumplimiento	Estado Jul. 2020	Estado Ago. 2020	Estado Sep. 2020	Estado Oct. 2020	Estado Nov. 2020	Estado Dic. 2020	Estado Ene. 2021
Salarios	N/A	N/A	Cumple	NA	N/A	N/A	N/A
Honorarios	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	N/A	N/A	N/A
Prestaciones Sociales	N/A	Cumple	Cumple	Cumple	N/A	N/A	N/A
Parafiscales	Cumple	N/A	Cumple	NA	N/A	N/A	N/A

Seguimiento a Descuentos							
Cumplimiento	Valor Descuento Jul. 2020	Valor Descuento Ago. 2020	Valor Descuento Sep. 2020	Valor Descuento Oct. 2020	Valor Descuento Nov. 2020	Valor Descuento Dic. 2020	Valor Descuento Ene. 2021
No entrega o falta de componente del menú diario	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	N/A	N/A	N/A
Faltante de talento humano	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	N/A	N/A	N/A
Reiteración de hallazgos microbiológicos 0.5%	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	N/A	N/A	N/A
Reiteración de hallazgos microbiológicos 1%	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	N/A	N/A	N/A
Reiteración de hallazgos microbiológicos 1.5%	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	N/A	N/A	N/A
Inasistencias a comité de seguimiento y evaluación	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	N/A	N/A	N/A
Requerimientos reiterados	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	N/A	N/A	N/A
Hallazgos en estado abierto en visitas cierre	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	N/A	N/A	N/A

Seguimiento a Pagos Realizados al Asociado			
Número de Pago	Periodo de Pago	Nº Raciones Validadas	Valor
Correspondiente a julio 2020	Del 21/07/2020 al 31/07/2020	2.601	\$ 23.756.244
Correspondiente a agosto 2020	Del 01/08/2020 al 31/08/2020	6.536	\$ 51.740.825
Correspondiente a septiembre 2020	Del 01/09/2020 al 30/09/2020	7.305	\$ 58.915.282
Correspondiente a octubre 2020	Del 01/10/2020 al 31/10/2020	7.424	\$ 59.679.668
Total Acumulado		23.866	\$ 194.092.019

Realización de Visitas de Campo			
Nº Visitas	Fecha	Tipo de Visita	Nombre Interventor/a
Visita 1	26/10/2020	Administrativa - Seguimiento	Jorge López Abril
Visita 2	09/11/2020	Financiera - Seguimiento	Camilo A. Pinzón V.

Seguimiento a Observaciones (O), Planes de Mejoramiento (P) y/o Requerimientos (R) en estado "Abierto" Generados en Periodos Anteriores - Componente Administrativo y Financiero					
Nº Variable Afectada	Tipo (O, P, R)	Descripción (O, P, R)	Fecha de Generación	Seguimiento Interventoría	Estado
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Seguimiento a Observaciones (O), Planes de Mejoramiento (P) y/o Requerimientos (R) en estado "Abierto" Generados en el Periodos - Componente Administrativo y Financiero					
Nº Variable Afectada	Tipo (O, P, R)	Descripción (O, P, R)	Fecha de Generación	Seguimiento Interventoría	Estado
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Seguimiento Asistencia Comité Local de Seguimiento y Evaluación		
Persona que Asiste	Fecha	Observaciones
Dora Alarcón Villamil	15/10/2020	Representante legal

Concepto Componente Administrativo y Financiero	
Concepto del Periodo	Observaciones
Favorable	Este concepto se emite a partir de la información obtenida en las visitas de este componente a la unidad operativa y asociado, de la revisión de la información obtenida en dichas visitas, respecto a las obligaciones contractuales, siendo importante señalar que durante dichas visitas no se evidenciaron OPR'S o no conformidades que afecten o puedan afectar la prestación del servicio contratado, en cuanto a los aspectos administrativo y financieros.

E. COMPONENTE AMBIENTAL

Realización de Visitas de Campo			
N° Visitas	Fecha	Tipo de Visita	Nombre Interventor/a
Visita 1	20/10/2020	Seguimiento	María Fernanda Bustos Castro

Seguimiento a Observaciones (O), Planes de Mejoramiento (P) y/o Requerimientos (R) en estado "Abierto" Generados en Periodos Anteriores - Ambiental					
N° Variable Afectada	Tipo (O, P, R)	Descripción (O, P, R)	Fecha de Generación	Seguimiento Interventoría	Estado
24	O	No cuenta con acción afirmativa	20/08/2020	20/10/2020: Se evidencia que el asociado hizo seguimiento a la coordinadora para delegar a un reciclador de oficio para el comedor y firmar la acción afirmativa	Cerrado
29	P	Se evidencia 2 canecas de baño deterioradas	20/08/2020	20/10/2020: Se evidencia que el asociado suministró dos (2) canecas tipo pedal de color gris para los baños	Cerrado
52	P	Se evidencia RCD en el cuarto de almacenamiento	20/08/2020	20/10/2020: Se evidencia que el asociado hizo gestión para no guardar RCD en el cuarto de residuos	Cerrado
53	P	No se ha realizado ningún tipo de gestión para el RCD evidenciado en el cuarto de almacenamiento	20/08/2020	20/10/2020: Se evidencia que el asociado hizo seguimiento a la coordinadora para hacer gestión para la recolección de RCD y se evidencia formato de entrega a la empresa gestora	Cerrado
68	O	No cuenta con el 100% de los sistemas hidráulicos ahorradores.	20/08/2020	20/10/2020: Se evidencia que el asociado suministró las llaves (3) ahorradoras para las pocetas convencionales	Cerrado

Seguimiento a Observaciones (O), Planes de Mejoramiento (P) y/o Requerimientos (R) en estado "Abierto" Generados en el Periodos - Ambiental					
N° Variable Afectada	Tipo (O, P, R)	Descripción (O, P, R)	Fecha de Generación	Seguimiento Interventoría	Estado
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Concepto Componente Ambiental	
Concepto del Periodo	Observaciones
Favorable	Este concepto se emite a partir de la información obtenida a través de la visita seguimiento realizada por el componente ambiental, verificando el cumplimiento de los lineamientos ambientales de la Entidad - SDIS y la normatividad ambiental vigente, así mismo las temáticas de (Gestión Integral de residuos, Prácticas Sostenible, Ahorro y uso eficiente de agua y energía).

F. CONCEPTO PARA PAGO

Concepto Integral del Periodo	
Concepto	Observaciones
Favorable	Ninguna

G. RESUMEN HISTÓRICO DE CONCEPTOS PARA PAGO

Componente Mes	Componente Inclusión Social	Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad	Componente Administrativo y Financiero	Componente Ambiental	Concepto Integral
Jul - 2020	Favorable	Favorable	Favorable	Favorable	Favorable
Ago - 2020	Favorable	Favorable	Favorable	Favorable	Favorable
Sep - 2020	Favorable	Favorable	Favorable	Favorable	Favorable
Oct - 2020	Favorable	Favorable	Favorable	Favorable	Favorable

H. INFORMACIÓN ADICIONAL POR PARTE DE LA SUPERVISIÓN

La visita financiera realizada al asociado, corresponde a la verificación de los soportes del período del presente informe.

Fecha Informe: 10/11/2020



GLORIA GUZMÁN GÓMEZ
DIRECTORA DE INTERVENTORÍA



ELSA GUZMÁN GÓMEZ
COORDINADORA COMPONENTE ADMINISTRATIVO FINANCIERO



LUZ AMPARO RUÍZ
COORDINADORA COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD



DIANA CAROLINA FONSECA GUZMÁN
COORDINADORA COMPONENTE SOCIAL