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:	7460	del año:	2021	
Nombre del Asociado / Contratista:	FUNDACION MESALUD			
Nombre del Servicio:	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO			
Nombre de la Unidad Operativa:	LA MESA			
Dirección de la Unidad Operativa:	VEREDA SAN ANDRES EL RETAZO KILOMENTRO 52 VIA LA MESA ANAPOIMA			
Teléfono de la Unidad Operativa:	3204989334			
Correo Electrónico de la Unidad Operativa:	comunidaddecuidadohogarlamesa7460@outlook.es			
1.1 DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL ASOCIADO-OPERADOR PARA ATENDER LA VISITA				
Nombre de la persona que atendió la visita:	MARIA DEL PILAR GARCIA			
Cargo:	COORDINADORA DE LA COMUNIDAD DE CUIDADO	Celular:	3219507689	
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:	JULIETE JIMÉNEZ ANDRADE			
Celular:	3184330458			
Correo Electrónico:	jjimeneza@sdid.gov.co			
1.3 DATOS GENERALES DE LA VISITA				
Fecha de la Visita:	22 DE DICIEMBRE DEL 2022			
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	50	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:	INSTITUCIONALIZADOS : 50 HOSPITALIZADOS:0 MEDIO FAMILIAR:0 CUPOS LIBRES: 0	
Hora de inicio:	10.15 a.m.	Hora final:	4:30:00 p.m.	
Observaciones:				
Se realiza visita al Centro Comunidad de Cuidado La Mesa, nos recibiò la coordinadora de la comunidad de cuidado , se inicia el recorrido por el área de lavandería donde se encuentran en proceso de lavado de ropa, continuamos el recorrido por las habitaciones de las personas mayores las cuales se encuentran camas tendidas con lencería completa, en los diferentes armarios se encuentran prendas de vestir organizadas limpias y con la marcación correspondiente, se ingresa al servicio de alimentos en compañia del técnico en gastronomia de la comunidad de cuidado quien acompaña el recorrido del componente de nutriciòn y salubridad, se realiza verificación de procesos de preparación de alimentos, almecenamiento y rotulación de los mismos, BPM, estandarización de porciones, grmajes y temperaturas de alimentos, se acompañan los procesos de la oferta de los tiempos de comida , nueves y almuerzo s para las personas mayores				

FECHA DE LA VISITA:	22 DE DICIEMBRE DEL 2022				CONVENIO/CONTRATO No:	7460 -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			Acta Inspección, Vigilancia y Control Sanitario Establecimientos de Hogares Geriátricos o de Larga Estancias No. 25389 del 28 de diciembre del 2021 con un concepto favorable con un cumplimiento del 98.5%.	
	Contar con el concepto higiénico sanitario por medio del Acta Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos	X			Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos No. 25386 del 12 de mayo del 2022 con concepto favorable con un cumplimiento del 98%.	
	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.	X			Al momento de la visita, la nutricionista presenta la captura de pantalla a la plataforma de la SDIS para verificación de formatos ,protocolos, instructivos del mapa de procesos el día 4 de diciembre del 2022.	
	Verificar cuadro de Excel con los formatos, guías, instructivos, protocolos y lineamientos por cada subcomponente.	X			Se evidencia durante la viisita realizada que la s nutricionista de la comunidad de cuidado cuenta con la carpeta magnético en donde se pueden verificar los formatos, instrumentos, protocolos y lineamientos para los subcomponente de nutricion actualizada.	
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			Durante el recorrido se evidencia que la comunidad de cuidado cuenta con la publicación de la minuta patrón, ciclos de menús y análisis nutricional de los alimentos que serán ofrecidos a 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 verifico que el día 14 de julio de 2021 fecha en que se dio inicio al convenio implementó la minuta patrón, ciclos de menús, dando cumplimiento al anexo técnico en el numeral "1.1.2 Minuta de alimentos, como evidencia a traves de captura de pantalla del 26 de agosto del 2021 del correo electrónico de la nutricionista de la Comunidad de Cuidado que el asociado se acogia a la de la opción 1.	
	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			Durante el recorrido se evidencia que la comunidad de cuidado cuenta con la publicación de la minuta patrón, ciclos de menús y análisis nutricional de los alimentos que serán ofrecidos a las personas mayores y los están ejecutando desde el primer día de inicio del convenio	
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			No aplica ya se cumplió con la obligación en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	
	Verificar si se cuenta con el formato de modificaciones de menús.	X			Durante la visita se verifica que la nutricionista del centro de cuidado cuenta con el formato derivación de menús para cada uno de las patologías y particularidades de cada de las personas mayores.	
	Verificar la fecha mensualmente la socialización del listado de modificaciones alimentarias por cada particípate	X			Durante la visita realizada se envidencia que la nutricionista realizó la socialización de las modificaciones alimentarias con los manipuladores de alimentos el día 13 Octubre del 2022.	
	Verificar la socialización de cada 3 meses la capacitación del documento modificaciones alimentarias al talento humano .	X			No aplica para este mes.	
	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			La 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 11 refrigerios para salida de tramites	
5 . Realizar el acompañamiento al consumo diario de alimentos en el comedor para	Verificar que se este llevando el formato de Acompañamiento de toma de alimentos en cada uno de los tiempos de comida.	X			. Se evidencia en formato FOR581 registro por bajo consumo de alimentos de las personas mayores durante el mes de septiembre con rechazo por aceptación del alimento.	

No. OBLIGACIÓN	ASPECTO DE VERIFICACIÓN (Cumplimiento Lineamientos)	Satisfactoria	A Mejorar	Deficiente	OBSERVACIONES
identificar alteraciones o modificaciones en la conducta alimentaria de las personas mayores.	Verificar y hacer seguimiento al cronograma de acompañamiento de los profesionales a la hora de la toma de alimentos de las personas mayores.	X			Para almuerzo se evidencio el acompañamiento de los profesionales y auxiliares de enfermeria.
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 12 personas mayores que por sus necesidades de salud o Nutricionales así los requieren solo a una personas mayor. Y refrigerios nocturno 25
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 realiza capacitación de reinducción con el tema Minuta Patrón , ciclo de menús , análisis quimico y modificaciones alimentarias el día 7/12/2022
	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 cuenta con el cronograma con los temas a socializar durante la ejecución del convenio .
	Verificar la fecha del Acta de de capacitación de los procedimientos, instructivos, lineamientos de los formatos establecidos en el subcomponente suministro de alimentos según lo establecido en el anexo técnico	X			El día 10 diciembre del 2022 la nutricionista de la comunidad de cuidado realizó la capacitación a los manipuladores de alimentos., con el tema procedimientos, instructivos y formatos
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
	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 evidencia que se cuenta con hoja de vida digita para equipos del servicio de alimentos y antropometría y cronograma de mantenimiento y calibración de los mismos que lo requieran.
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		El asocaido cuenta con la documentacion sanitaria los proveedores de alimentos, al momento de la visita se evidencia que el proveedor de carnes presenta solicitud de visita a la secretaría de salud

<table>
<tr><th>No. OBLIGACIÓN</th><th>ASPECTO DE VERIFICACIÓN
(Cumplimiento Lineamientos)</th><th>Satisfactoria</th><th>A Mejorar</th><th>Deficiente</th><th colspan="3">OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><td rowspan="25">9. Abastecer al servicio de alimentación de los suficientes alimentos en cantidad y calidad necesarios</td><td rowspan="11">Verificación el diligenciamiento de los siguiente formatos por parte del asociado</td><td rowspan="11">X</td><td rowspan="11"></td><td rowspan="11"></td><td>CÓDIGO DEL FORMATO</td><td>NOMBRE DEL FORMATO</td><td>OBSERVACIONES</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 175</td><td>PLAN DE COMPRAS SEMANAL</td><td>AL DÍA</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 226</td><td>PLAN DE COMPRAS CONSOLIDADO MENSUAL</td><td>AL DÍA</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 230</td><td>RECEPCIÓN DE ALIMENTOS</td><td>AL DÍA</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 232</td><td>VERIFICACIÓN TRASPORTE DE ALIMENTOS</td><td>AL DÍA</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 236</td><td>CONTROL ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS ASOCIADOS</td><td>AL DÍA</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 238</td><td>CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN</td><td>AL DÍA</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 239</td><td>CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN</td><td>AL DÍA</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 243</td><td>PREPARACIÓN ALIMENTOS</td><td>AL DÍA</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 246</td><td>EVALUACIÓN CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</td><td>AL DÍA</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 247</td><td>FORMADO SEGUIMIENTO DE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS</td><td>AL DÍA</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 248</td><td>FORMATO ACOMPAÑAMIENTO DE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS MENSUAL</td><td>AL DÍA</td></tr>
<tr><td>FOR PSS 249</td><td>ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN AL SERVICIO ALIMENTOS SEMANAL</td><td>AL DÍA</td></tr>
<tr><td>NO CONTROLADO</td><td>RELACIÓN TOMA MUESTRAS TESTIGO</td><td>AL DÍA</td></tr>
<tr><td>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</td><td>X</td><td></td><td></td><td colspan="3">El asociado realiza la adquisición de los alimentos de buena calidad y para cumplir con la alimentación de las personas mayores</td></tr>
<tr><td>Contar con alimentos fortificados como la sal (Yodo y flúor) y la harina de trigo (hierro, ácido fólico, niacina, vitamina B1 y B2)</td><td>X</td><td></td><td></td><td colspan="3">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)</td></tr>
<tr><td>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.</td><td>X</td><td></td><td></td><td colspan="3">El asociado adquiere la panadería dando cumplimiento a la Res. 1528/2002 (uso prohibido de Bromato de Potasio, solo o como aditivo en mezclas)</td></tr>
<tr><td>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.</td><td>X</td><td></td><td></td><td colspan="3">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.</td></tr>
<tr><td>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.</td><td>X</td><td></td><td></td><td colspan="3">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)</td></tr>
<tr><td>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</td><td>X</td><td></td><td></td><td colspan="3">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.</td></tr>
<tr><td>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</td><td>X</td><td></td><td></td><td colspan="3">Durante la visita no llegaron alimentos como lácteos y cárnicos para tomar la temperaturas de ingreso</td></tr>
<tr><td>Almacenar de inmediato (en refrigeradores y congeladores) a la recepción de productos perecederos (lácteos y cárnicos), asegurando la continuidad de la cadena de frío.</td><td>X</td><td></td><td></td><td colspan="3">Durante la visita no llegaron alimentos como lácteos y cárnicos que requieran cadena de frio.</td></tr>
<tr><td>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.</td><td>X</td><td></td><td></td><td colspan="3">El asociado realiza la rotulación interna de los alimentos que recepción de los proveedores .</td></tr>
<tr><td>Utilizar el método de rotación P.E.P.S (primero en entrar, primero en salir) en el almacenamiento</td><td>X</td><td></td><td></td><td colspan="3">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.</td></tr>
<tr><td>Los alimentos almacenados en canecas con tapas que estén rotulados con fecha de ingreso al almacén, fecha de vencimiento y lote.</td><td>X</td><td></td><td></td><td colspan="3">Se evidencio al momento de la visita que se tienen alimentos almacenados en Canecas las cuales están debidamente rotuladas.</td></tr>
<tr><td>Los alimentos no perecederos se encuentran almacenados en forma separada, alejados del piso y dispuestos, en material sanitario</td><td>X</td><td></td><td></td><td colspan="3">Durante la visita se evidencio que el asociado almacena los alimentos en estantería, la cual esta alejada del piso y de la pared.</td></tr>
<tr><td>Los alimentos que se almacenan en los equipos de frio se encuentran separados y protegidos según el tipo (crudos, preparados y pre cocidos) para evitar la contaminación cruzada</td><td>X</td><td></td><td></td><td colspan="3">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.</td></tr>
<tr><td>Almacenar los alimentos de mayor riesgo, en condiciones de temperatura seguras: refrigeración (0 °C - 4 °C) y congelación (-1 - 18 °C)</td><td>X</td><td></td><td></td><td>EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN</td><td>TIPO DE CONSERVACIÓN</td><td>GRADOS CENTÍGRADOS</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td>CONGELADOR</td><td>CONGELADOR</td><td>-20</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td rowspan="2">NEVERA MIXTA</td><td>REFRIGERACIÓN</td><td>4</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td>CONGELADOR</td><td>-22,3</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td>REGRIGERADOR</td><td>REFRIGERADOR</td><td>6</td></tr>
</table>

<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="11"></td><td>Realizar limpieza y desinfección de frutas, verduras, hortalizas, tubérculos y demás alimentos frescos, al momento del pre alistamiento</td><td>X</td><td></td><td></td><td>Se evidenció que el asociado se encontraba realizando el proceso de alistamiento de las verduras almuerzo .</td></tr>
<tr><td>Realizar los procesos de pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, etc. en forma higiénica y evitar la contaminación cruzada</td><td>X</td><td></td><td></td><td>Se evidencia que están en la preparación del alimento proteico para el almuerzo</td></tr>
<tr><td>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.</td><td>X</td><td></td><td></td><td>Se evidencio que se dio cumplimiento de la entrega del almuerzo 12:00 am terminaron de distribuir del almuerzo a las 12:45 am . cumpliendo con las modificaciones alimentarias por participantes.</td></tr>
<tr><td>Cumplir con las condiciones de presentación, contraste en color, textura, consistencia, sabor, forma y métodos de preparación de los alimentos servidos</td><td>X</td><td></td><td></td><td>Al momento de la visita se evidencia que los alimentos ofrecidos en nueves y almuerzo a las personas cumplen con contraste de colores, textura, consistencia, sabor.</td></tr>
<tr><td>Utilizar condimentos de origen natural en las preparaciones realizadas</td><td>X</td><td></td><td></td><td>El tecnólogo de alimentos utiliza para la preparación de alimentos condimentos naturales como lo indica el anexo técnica.</td></tr>
<tr><td>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</td><td>X</td><td></td><td></td><td>El tecnólogo de alimentos presento elalimento protecio en texturas blandas para facilitar la masticación y deglución de los alimentos de las personas mayores</td></tr>
<tr><td>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.</td><td>X</td><td></td><td></td><td>Las manipuladora de alimentos tomaron las temperatura de lo alimentos y realizaron el proceso de lavado y desinfección de los termómetros.</td></tr>
<tr><td>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</td><td>X</td><td></td><td></td><td>Se esta dando cumplimiento a la semana 1 menú 4 e los menús estragado por la SDIS
<table>
<tr><th rowspan="2">PREPARACIÓN</th><th colspan="2">CAMBIOS</th><th rowspan="2">PESO</th><th rowspan="2">CUMPLE</th><th rowspan="2">TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS</th><th rowspan="2">CUMPLE</th><th rowspan="2">OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><th>SI</th><th>NO</th></tr>
<tr><td>SOPA</td><td></td><td>X</td><td>260</td><td>SI</td><td>72,9</td><td>SI</td><td></td></tr>
<tr><td>ARROZ AL CILANTRO</td><td></td><td>X</td><td>105</td><td>SI</td><td>77,2</td><td>SI</td><td></td></tr>
<tr><td>POLLO BBQ</td><td></td><td>X</td><td>90</td><td>SI</td><td>73,9</td><td>SI</td><td></td></tr>
<tr><td>ARRACACHA</td><td></td><td>X</td><td>60</td><td>SI</td><td>63</td><td>SI</td><td></td></tr>
<tr><td>CUBIOS</td><td></td><td>X</td><td>80</td><td>SI</td><td>70,9</td><td>SI</td><td></td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Disponer de utensilios higiénicos estandarizados (cucharas, pinzas, tazas, etc.), para el servido y distribución de los alimentos según lo estipulado en el anexo técnico</td><td>X</td><td></td><td></td><td>Se evidencio al momento de la vista que se tienen los utensilios estandarizados para dar las cantidades establecidas en la minuta patrón.</td></tr>
<tr><td>Implementar el proceso de la toma de muestras de alimentos</td><td>X</td><td></td><td></td><td>Al momento de la visita se evidenció 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.</td></tr>
<tr><td>El servicio de alimentación debe estar debidamente señalizada</td><td>X</td><td></td><td></td><td>Durante el recorrido por el centro de comunidad de cuidado se evidencia que el asociado garantiza la señalización del servicio de alimentos.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">9. Abastecer al servicio de alimentación de los suficientes alimentos en cantidad y calidad necesarios</td><td>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</td><td>X</td><td></td><td></td><td>Se evidencia el lavamanos con grifo de accionamiento no manual</td></tr>
<tr><td>Contar con el punto de Hidratación para las personas mayores</td><td>X</td><td></td><td></td><td>El asociado realizo la ubicación del punto de hidratación en el área del comedor.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">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.</td><td>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.</td><td>X</td><td></td><td></td><td><table>
<tr><th>FECHA DE ENTREGA</th><th>OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><td>Se realizo la entrega de la dotación en el mes de agosto del 2022</td><td>En el mes de enero 23 se proyecta entrega de dotación a los manipuladores de alimentos .</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>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.</td><td>X</td><td></td><td></td><td>Se evidencia que los manipuladores portan los EPPs (guantes, tapabocas y gorro) desechable, la entrega de esta dotación se realiza de forma mensual</td></tr>
<tr><td>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”.</td><td>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”.</td><td>X</td><td></td><td></td><td>El Asociado garantiza la documentación de los manipuladores de alimentos presentando fechas vigentes
<table>
<tr><th>NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</th><th>FECHA DE REALIZACIÓN</th><th>FECHA DE VENCIMIENTO</th></tr>
<tr><td>HEIDY PILAR SANCHEZ</td><td>22/12/2021</td><td>22/12/2022</td></tr>
<tr><td>SORAIDA FONSECA</td><td>14/10/2022</td><td>14/10/2023</td></tr>
<tr><td>MARTHA PATRICIA PEDREROS</td><td>15/11/2022</td><td>15/11/2023</td></tr>
<tr><td>SANDRA MENDIETA</td><td>16/06/2022</td><td>16/06/2023</td></tr>
<tr><td>JUAN DANIELCORREA</td><td>29/08/2022</td><td>2/08/2023</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>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</td><td>Contar y verificar que el asociado garantice el certificado médico donde conste aptitud de la persona para "manipular alimentos", no superior a un año.</td><td>X</td><td></td><td></td><td>El asociado garantiza que el manipulador de alimentos cuente con certificado medico 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
<table>
<tr><th>NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</th><th>FECHA DE REALIZACIÓN</th><th>FECHA DE VENCIMIENTO</th></tr>
<tr><td>HEIDY PILAR SANCHEZ</td><td>22/12/2021</td><td>22/12/2022</td></tr>
<tr><td>SORAIDA FONSECA</td><td>24/02/2022</td><td>24/02/2023</td></tr>
<tr><td>MARTHA PATRICIA PEDREROS</td><td>22/11/2022</td><td>22/11/2023</td></tr>
<tr><td>SANDRA MENDIETA</td><td>11/11/2022</td><td>11/11/2023</td></tr>
<tr><td>JUAN DANIELCORREA</td><td>2/08/2022</td><td>2/08/2023</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td rowspan="3">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.</td><td>Disponer de guía de capacitación en manipulación de alimentos de acuerdo con lo reglamentado en la resolución 2674 de 2013 art 12 y 13</td><td>X</td><td></td><td></td><td>El asociado cuenta con la guía de capacitación continua en manipulación de alimentos de acuerdo a la resolución 2674 del 2013.</td></tr>
<tr><td>Contar con el cronograma para de capacitación continua y permite</td><td>X</td><td></td><td></td><td>Se evidencia que estaba terminado de realizar el cronograma para la ejecución del convenio.</td></tr>
<tr><td>Verifica la capacitación de BMP a los manipuladores de alimentos mensualmente </td><td>X</td><td></td><td></td><td>Se realizó el de 15 diciembre del 2022 la capacitación del BMP con el tema : Métodos de cocción</td></tr>
<tr><td></td><td>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</td><td>X</td><td></td><td></td><td><table>
<tr><th>INGRESOS</th><th>FALLECIMIENTOS</th><th>EVASIONES</th><th>REINTEGRO FAMILIA</th><th>TRASLADOS</th><th>BIMENSUAL</th><th>TRIMESTRAL</th><th>CONOCIMIENTO</th><th>PLANEADO</th><th>MONITOREANDO</th><th>CONSENTIMIENTO INFORMADO</th><th>CANALIZACIÓN</th></tr>
</table></td></tr>
</table>

<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="11">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</td><td>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.</td><td></td><td></td><td></td><td>2 | 2 | 0 | 0 | 0 | 16 | 9 | 9 | 0 | 0 | 0</td></tr>
<tr><td>Realizar revisión de historias sociales de las personas mayores con todas las características nombradas en el presente anexo técnico.</td><td>X</td><td></td><td></td><td>No se realiza revision de historios por entrega de dotacion a las persona mayores
<table><tr><th>NOMBRE DEL PERSONAS MAYOR</th><th>FECHA DE SEGUIMIENTO</th><th>ESTADO NUTRICIONAL</th><th>FECHA PROXIMO SEGUIMIENTO</th></tr><tr><td>RAÚL ONOFRE</td><td>19/12/2022</td><td>NORMAL</td><td>mar-23</td></tr><tr><td>MARTHA ODILIA MILLARES</td><td>19/12/2022</td><td>NORMAL</td><td>mar-23</td></tr><tr><td>MARIA ELVIRA CARDONA</td><td>19/12/2022</td><td>NORMAL</td><td>mar-23</td></tr><tr><td>ARCELINA VARGAS</td><td>19/12/2022</td><td>NORMAL</td><td>mar-23</td></tr><tr><td>ANA VIRGINIA GOMEZ</td><td>19/12/2022</td><td>NORMAL</td><td>mar-23</td></tr><tr><td>PABLO EMILIO BUITRAGO</td><td>19/12/2022</td><td>PESO INSUFICIENTE</td><td>feb-23</td></tr><tr><td>LUIS ARNOLDO MUÑOZ</td><td>19/12/2022</td><td>PESO INSUFICIENTE</td><td>feb-23</td></tr><tr><td>FRANCISCO PASCUE</td><td>10/12/2022</td><td>NORMAL</td><td>mar-23</td></tr><tr><td>MIGUEL TOCA NUÑEZ</td><td>14/12/2022</td><td>NORMAL</td><td>mar-23</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>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</td><td>X</td><td></td><td></td><td>La nutricionista se encuentra realizando el diligenciamiento de la base para enviarla el día 30 de diciembre 2022</td></tr>
<tr><td rowspan="4">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.</td><td>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</td><td>X</td><td></td><td></td><td>Diseñaron la Estrategia de Información, Educación y comunicación - IEC) y realizo él envió de esta el día 14 de septiembre de 2021 desde el correo de las nutricionista a los correos electrónicos: mgonzalez@sdis.gov.co Martha González</td></tr>
<tr><td>Implementar la estrategia IEC, se programa mediante cronograma y ficha técnica, se controla la asistencia, y su se evalúa mediante pre y pos-test</td><td>X</td><td></td><td></td><td>El día 29 de octubre del 2022 con el tema Actividad Física</td></tr>
<tr><td>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</td><td>X</td><td></td><td></td><td>La nutricionista se encuentra realizando el diligenciamiento de la base para enviarla el día 30 de diciembre 2022</td></tr>
<tr><td>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.</td><td>X</td><td></td><td></td><td>No aplica se hace la entrega 2 veces durante la ejecución del convenio, se proyecta para el final de convenio.</td></tr>
<tr><td>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.</td><td>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.</td><td>X</td><td></td><td></td><td>La nutricionista realizo solictud de ajuste el día 10 de noviembre del 2022 para la celebracion de 24 y 31 de diciembre 2022, recibiendo el aval el día 14/12/2022</td></tr>
<tr><td>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.</td><td>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.</td><td>X</td><td></td><td></td><td><table><tr><th>PROVEEDORES</th><th>DÍAS</th><th>HORARIO</th></tr><tr><td>Distribuidora Wilmar: Leche UHT</td><td>Lunes</td><td>7:00am a 11:00am</td></tr><tr><td>Agrocultivo L.S: Fruta</td><td>Jueves y viernes</td><td>7:00am a 10:00am</td></tr><tr><td>Karnes y Karnes: Carne res, carne de cerdo y pollo</td><td>Jueves y viernes</td><td>10:00 am a 12:00pm</td></tr><tr><td>Víveres El Condado: Abarrotes, frutas y verduras</td><td>Viernes</td><td>12:00 pm a 4:00pm</td></tr><tr><td>Panadería San Javier</td><td>Todos los días</td><td>07:00 am 08:00am</td></tr></table></td></tr>
</table>

No. OBLIGACIÓN	ASPECTO DE VERIFICACIÓN (Cumplimiento Lineamientos)	Satisfactoria	A Mejorar	Deficiente	OBSERVACIONES
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.	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	X			El asociado cuanta con el plan de saneamiento el cual esta implementado en el servicio de alimentos Hogar Nazareth y Diligenciamiento formato soliciones desinfectantes.
	Garantizar el conocimiento, desarrollo e implementación del PSB en el área de producción de alimentos al igual que su evaluación y actualización periódica	X			Se realiza capacitación desde el área ambiental
	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.	X			**CÓDIGO DEL FORMATO** / **NOMBRE DEL FORMATO** / **OBSERVACIONES** FOR PSS 065 – SEGUIMIENTO A SOLUCIÓN DESINFECTANTE – AL DÍA FOR PSS 066 – INSPECCIÓN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS – AL DÍA FOR PSS 067 – INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES – AL DÍA FOR PSS 068 – VERIFICACIÓN LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS – AL DÍA
	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	X			Se evidencia que cuenta con las canecas en el servicio de alimentos dando cumplimiento al código de colores, para el servicio de alimentos.
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.	Contar con el punto de Aceite Vegetal Utilizado (AVU), el cual debe contar con un recipiente, sellado herméticamente con rotulo, embudo con malla filtradora.	X			Se cuenta con el AVU en el servicio de alimentos con su respectivo embudo y malla filtradora.
	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.	X			Durante el recorrido se evidencio que los elementos de aseo están debidamente rotulado, según lo establecidos en el documento Plan de Saneamiento Básico.
	Realizar el proceso de limpieza y desinfección del menaje de acuerdo con los establecidos en el plan de saneamiento	X			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.

GESTIÓN ADMINISTRATIVA

					CARGO	No. PERSONAL	HORARIO			OBSERVACIONES
							MAÑANA	INTERMEDIO	TARDE	
10. Garantizar el talento humano mínimo requerido durante la ejecución del convenio, dando cumplimiento a lo señalado en el anexo técnico.	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.	X			NUTRICIONISTA	1	TC			
					TÉCNICO EN GASTRONOMÍA	1				
					OPERARIO/A DE COCINA	4	2	0	2	
15. Todo el talento humano debe cumplir cabalmente con las obligaciones establecidas en el anexo técnico.	Los profesionales como el nutricionista, el técnico en gastronomía y operarios de cocina cumplan cabalmente con la obligaciones establecidas en el anexo tecnecio	X			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					

FECHA DE LA VISITA:	22 DE DICIEMBRE DEL 2022	CONVENIO/CONTRATO No:	7460	DEL:	2021

COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Concepto cumplimiento de obligaciones verificadas en las visita

El asociado está dando cumplimiento a las obligaciones del componente de nutrición y salubridad , dando cumplimiento a las minuta patrón y ciclos de menús y análisis nutricional entregados por la SDIS, los cuales están publicados en el servicio de alimentos y en el comedor así mismo se está garantizando una alimentación variada, adecuada y con derivaciones teniendo en cuenta las patologías y estado nutricional de las personas mayores, la cual está bajo los parámetros de las Buenas Prácticas de Manufactura, vigilancia nutricional se encuentra al día con los seguimientos a las personas mayores, con relación a las capacitaciones de Plan de saneamiento, buenas prácticas de manufactura, Orientación modificaciones alimentarias, Operación entrega de apoyos alimentarios a los servicios sociales y estrategia IEC, se realizaron las capacitaciones según lo establecido anexo técnico. Se presentaron los documentos y cronogramas teniendo en cuenta las fechas dadas en el anexo técnico.

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

El asociado cuenta con la documentación sanitaria los proveedores de alimentos, al momento de la visita se evidencia que el asociado presenta solicitud de visita de actualización de concepto higienico del proveedor de carnes a la secretaría de salud para la actualización de la documentación requerida.

Aspectos de verificación que no aplican en el periodo

Obligación	Aspecto a verificar	Observaciones	Fecha en que se verifica
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 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

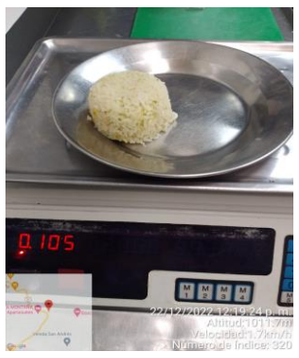
FECHA DE LA VISITA:	22 DE DICIEMBRE DEL 2022	CONVENIO/CONTRATO No:	7460	DEL:	2021
COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD					
Acciones de mejora a implementar como resultado de la visita					
Acciones a implementar					Plazo

Observaciones de la visita :					
Firma de quien recibe la visita		Maria del Pilar Garcia SIGNED VIA ILOVEPDF 23ADBFB4-5854-4A18-A93B-1EF32E99BF1B			
Nombres y Apellidos		MARIA DEL PILAR GARCIA			
Cargo		COORDINADORA DE LA COMUNIDAD DE CUIDADO			
Fecha de la visita	22 DE DICIEMBRE DEL 2022	Hora inicio de la visita	10.15 a.m.	Hora finalización de la visita	4:30:00 p.m.

Firma de los profesionales de apoyo a la supervisión:

Firma:	Juliete Jimenez SIGNED VIA ILOVEPDF 2C776D3D-B905-4EF0-AA5A-2DA06BAEE3D6
Nombres y Apellidos:	JULIETE JIMÉNEZ ANDRADE
Cargo:	CONTRATISTA DEL EQUIPO DE APOYO A LA SUPERVISIÓN - NUTRICIONISTA

RÉGISTRO FOTOGRÁFICO DE LA VISITA DEL 22 DE DICIEMBRE DEL 2022





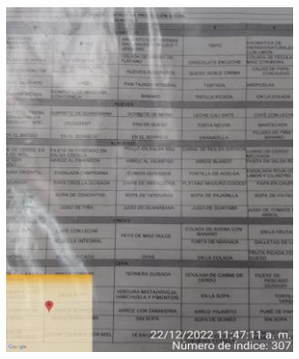








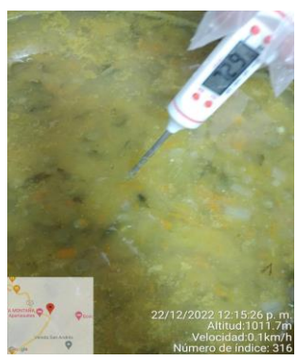












Datos Representante de la Secretaria de Integración		Datos Representante de la Unidad Operativa	
Nombres y Apellidos:	**JULIETE JIMÉNEZ**	**Nombres y Apellidos:**	MARIA DEL PILAR GARCIA
Firma:	Juliete Jimenez SIGNED VIA ILOVEPDF 2C776D3D-B905-4EF0-AA5A-2DA06BAEE3D6	**Firma:**	Maria del Pilar Garcia SIGNED VIA ILOVEPDF 23ADBFB4-5854-4A18-A93B-1EF32E99BF1B
Cargo:	**CONTRATISTA DEL EQUIPO DE APOYO A LA SUPERVISIÓN**	**Cargo:**	**COORDINADORA DEL CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO**