ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO SEGUIMIENTO A OPERADORES TERCERIZADOS DE SERVICIOS DE DISCAPACIDAD	Código: FOR-PSS-413
		Versión: 0
		Fecha: 30/11/2020 Memo I2020032986
		Página: 1 de 16

1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO A SUPERVISAR	
NÚMERO DEL CONTRATO Y AÑO	*CONVENIO 9367 de 2022*
NOMBRE DEL CONTRATISTA	*FUNDACIÓN MARTHA CHACON CRECIENDO PARA EL MAÑANA*
OBJETO CONTRACTUAL	*Aunar recursos técnicos, físicos, administrativos y financieros para la atención interna, a personas que se encuentren en edades entre los dieciocho (18) años y hasta los cincuenta y nueve (59) años, once (11) meses de edad con discapacidad intelectual, o psicosocial, o física, o múltiple, que requieran de apoyos extensos o generalizados, o personas con discapacidad intelectual o psicosocial que requieran apoyos intermitentes o limitados que se encuentren en situación de abandono o que su cuidador-a no pueda ejercer su cuidado, Implementando acciones que favorezcan el desarrollo y mantenimiento de sus habilidades y capacidades para alcanzar mayores niveles de autonomía, promoviendo su inclusión, con el concurso de las familias, cuidadoras-es y su entorno y territorio, en Centros Integrarte Atención Interna, teniendo como referentes los enfoques diferencial y de género.*
NOMBRE DE LA SEDE DONDE SE PRESTA EL SERVICIO	*CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA GRUPO 6*
DIRECCIÓN / TELÉFONO DE LA SEDE DONDE SE PRESTA EL SERVICIO	*CARRERA 7 A # 30D - 44 Sur 20 DE JULIO*
CORREO ELECTRÓNICO DE LA SEDE DONDE SE PRESTA EL SERVICIO	integrarteinternogrupo6@gmail.com

2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA	
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA	YUDY LILIANA PEREZ MACIAS
CARGO	COORDINADORA
No DE CELULAR	3045734798

3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN QUE REALIZA LA VISITA	
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	Manuel Castellanos
No DE CELULAR	310 2314130
CORREO ELECTRÓNICO	arqmanuelcastellanos@gmail.com

4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	06/06/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:10am	HORA FINAL DE LA VISITA: 11:20am
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	60 participantes	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	58 personas en atención

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO:

Asistencia, cupos disponibles, actividades que se están desarrollando, talento humano, estado de las instalaciones y dotaciones, personas con incapacidad u hospitalizadas, minuta para el día.

Observaciones generales:

1. Cobertura: 60
Asistencia 58
Hospitalizados 0
Medio laboral: 0
Suspendidos 0
Cupos disponibles 2

Novedades de participantes:

Participantes: Hombres: 41 / Mujeres 17

Recorrido realizado en compañía de la COORDINADORA, YUDY LILIANA PEREZ MACIAS, se realiza verificación de condiciones de infraestructura, elementos mínimos para la prestación del servicio, servicio de alimentos, talento humano y actividades con los participantes, así:

TALENTO HUMANO

Se observa de manera presencial el siguiente talento humano, el cual está acorde al cronograma:

	CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS
1	COORDINADOR	Yudy Liliana Perez Macias
2	PSICOLOGO	Fabio Andres Torres ospina
3	TRABAJO SOCIAL	Norma Constanza Roldan Guapacho
4	TERAPIA OCUPACIONAL	Ivonne Andrea Camacho Moreno
5	EDUCADOR FISICO	Brandon Scott Correa Moreno
6	EDUCADOR ESPECIAL	Arnulfo Bernal Navarro
7	ENFERMERA PROFESIONAL	Tania Ines Villafañez Martinez
8	NUTRICIONISTA	Victoria Eugenia Camargo Quesada
9	TECNOLOGO DE ALIMENTOS	Nancy Marybel Pinzon Segura
10	AUXILIAR DE ENFERMERIA	Adriana Lorena Soacha Monroy
11	AUXILIAR DE ENFERMERIA	Diana Anyeli Urrego Romero
12	AUXILIAR DE ENFERMERIA	Flor Esperanza Cuevas Baron
13	AUXILIAR DE ENFERMERIA	Ana Isabel Jaimes Quiroga
14	AUXILIAR DE ENFERMERIA	Leiner Fabian Sarmiento
15	AUXILIAR DE ENFERMERIA	Klondy Sonia Vera Guzman
16	AUXILIAR DE ENFERMERIA	Natalia Quintero Perez
17	AUXILIAR DE ENFERMERIA	Yency Paola Martin Prieto
18	AUXILIAR DE ENFERMERIA	Vanesa Victoria Hernandez
19	AUXILIAR DE ENFERMERIA	Yaqueline Ortiz Arias
20	AUXILIAR DE ENFERMERIA	Jorge Enrique Salcedo Caro
21	AUXILIAR DE ENFERMERIA	Horacio Pelaez Palencia
22	AUXILIAR DE ENFERMERIA	Roberto Carlos Galofre Castro
23	AUXILIAR DE ENFERMERIA	VACANTE DISPONIBLE
24	AUXILIAR DE ENFERMERIA	Alvaro Cardenas Ramirez
25	AUXILIAR DE ENFERMERIA	Zabattany Gonzalez Arellan
26	AUXILIAR DE ENFERMERIA	Laura Viviana Pardo Rincon
27	AUXILIAR DE ENFERMERIA	Camilo Andres Mora Rincon
28	AUXILIAR DE ENFERMERIA	Jenny Stephanie Vasquez Losada
29	AUXILIAR DE ENFERMERIA	Luz Mayerly Cubillos Totena
30	AUXILIAR DE ENFERMERIA	Sugenis Elena Rebolledo Camacho
31	AUXILIAR DE ENFERMERIA	Jose Luis Saenz Florez
32	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Herenia Salcedo Fajardo
33	TALLERISTA	Katherine Burgos Muñoz
34	TALLERISTA	Martha Cecilia Benitez Garzon
35	TECNOLOGO AMBIENTAL	Katherine Mayerly Caro Riveros
36	SERVICIOS GENERALES	Juliana Andrea Gomez Vasquez
37	SERVICIOS GENERALES	Leidy Johana Galvis Giraldo
38	SERVICIOS GENERALES	Nestor Julian Beltran Mendoza
39	MANIPULACION DE ALIMENTOS	Blanca Doris Giraldo
40	MANIPULACION DE ALIMENTOS	Blanca Nieves Rodriguez Medina
41	MANIPULACION DE ALIMENTOS	Nancy de Jesus Giraldo Machado
42	MANIPULACION DE ALIMENTOS	Marleny Rodriguez Ospina

El talento humano se encuentra con una vacante para el cargo de auxiliar de enfermería.

AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS

Centro que se encuentra ubicado en barrio 20 de Julio, zona urbana de Bogotá, construcción de cinco plantas más terraza, salva los niveles con escalera en los cinco pisos, montacargas a tercer piso y salva escaleras entre piso tercero a quinto.

PLAN DE EMERGENCIAS Y CONTINGENCIAS		
Ítem	**Cantidad**	**Observación**
Documento Plan de emergencia	1	Actualizado el 04.09.2023
Extintor multipropósito, amarillo	12	Recarga a abril y agosto de 2025.
Extintor tipo K	1	Recarga a abril de 2025.
Extintor Tipo C	1	Recarga a abril de 2025.
Cámaras	24	Monitor en servicio desde coordinación.
Detectores de humo	6	Habitaciones
Sirenas	4	Todo el centro
Tablas rígidas	2	Cuidado a la salud y pasillo primer piso.

Novedades Ambientes Adecuados y Seguros:

Se realiza recorrido en todos los espacios de las instalaciones del centro aprobadas para la prestación del servicio, identificando las siguientes novedades que deben ser atendidas, reparadas o reemplazadas según sea el caso, con el fin de prestar el servicio de manera correcta.

1. En el área del comedor de profesionales se identifica un vidrio roto.
2. En el baño de la habitación numero 7 se observa un sanitario tapado.
3. En la habitación numero 4 se observa que la pared tiene humedad por una aparente gotera.
4. En el área del taller 5 se evidencia una pared en mal estado de la pintura.
5. En el área del comedor se observa una pared rota.
6. En el baño de la habitación número 5, se evidencia que las mediacañas se deben pintar.



NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

- Se revisa minuta del día, Minuta Semana 1 patrón 6, la cual cumple con la programación.

SEMANA 1							
PATRÓN/DÍAS	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
DESAYUNO							
LACTEO	CAFÉ MOCA CON LECHE	CHOCOLATE EN LECHE	CAFÉ CON LECHE	AVENA CON LECHE	TETERO	CHOCOLATE CLAVOS Y CANELA	CAFÉ CON LECHE
PROTEINA	HUEVO REVUELTO	EMPAREDADO DE QUESO	HUEVO FRITO	HUEVOS PERICOS	QUESO	HUEVOS REVUELTOS CON QUESO	QUESO
CEREAL/ TUBERCULO	PAN DE MAIZ		ENVUELTO	PAN ROLLO CON MANTEQUILLA	AREPA	PAN DE BONO	AREPUELA
FRUTA	BANANO	PERA	MANDARINA	MANZANA	GRANADILLA	FRESAS	MELON
NUEVES							
LACTEO	AVENA FRÍA	SORBETE DE GUAYABA	NATILLA CON MERMELADA DE MORA	SORBETE DE MORA	YOGURT CON CEREAL	LECHE ACHOCOLATADA	SORBETE DE FRESA
CEREAL	GALLETAS DE LECHE	PAN PERA	GALLETAS DUCALES	GALLETAS WAFFER		PAN COCO	PONQUE
FRUTA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
ALMUERZO							
PROTEINA	POLLO A LA CRIOLLA (PIERNA)	ESTOFADO DE CARNE	CERDO A LAS FINAS HIERBAS	FILETE DE PESCADO APANADO	PECHUGA DE POLLO MIEL MOSTAZA	CARNE ENCEBOLLADA	PECHUGA EN SALSA DE VERDURAS
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	ARROZ VERDE
VERDURA O ENSALADA	ACELGA SUDADA	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO, ZANAHORIA Y MANZANA CON VINAGRETA NATURAL	ENSALADA HAWAIANA	TORTA DE AHUYAMA	CALABAZA Y ZANAHORIA GUISADA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE, LIMON, ACEITE Y SAL	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, ZANAHORIA, CILANTRO Y VINAGRE
TUBERCULO O PLATANO	PAPA SALADA	PAPA CRIOLLA COCIDA	TAJADAS DE PLATANO	PAPA AL VAPOR CON PEREJIL	YUCA COCIDA CON CILANTRO	PAPA CRIOLLA DORADA	TAJADAS DE PLATANO MADURO
SOPA O CREMA	CAZUELA DE LENTEJAS	SOPA DE PASTA	SOPA DE AVENA	SOPA DE VERDURAS	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE ARRACACHA
BEBIDA DE FRUTA	JUGO TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUANABANA	JUGO DE MARACUYA	LIMONADA	JUGO DE NARANJA PIÑA	JUGO DE FEIJOA	JUGO DE GUAYABA
ONCES							
LACTEO	QUESO EN LA FRUTA	YOGURT	SORBETE DE CURUBA	KUMIS	LECHE	PETO	BATIDO DE AVENA CON BANANO
CEREAL	GALLETA WAFER	PAN ALIÑADO	GALLETAS SALTIN CON MERMELADA	MANTECADA	BOCADILLO Y PAN		
FRUTA	PICADO DE BANANO, PAPAYA Y MANZANA	MANZANA		FRESAS			GALLETAS DUCALES
CENA							
PROTEINA	HIGADO ASADO CON CEBOLLA Y CILANTRO PICADOS	FRICASE DE POLLO	CARNE ASADA	PECHUGA A LA PLANCHA	CARNE DE HAMBURGUESA Y QUESO	POLLO AL WOK	CARNE ASADA
CEREAL	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ AL TOMATE	ARROZ CON AJONJOLI	PAN DE HAMBURGUESA	ARROZ AL CILANTRO	CONCHITAS GUISADAS
VERDURA O ENSALADA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CILANTRO Y LIMÓN	POTECA DE AHUYAMA	ACELGAS CON MAIZ TIERNO	HABICHUELAS A LA DIABLA	TOMATE Y CEBOLLA GRILLE Y ADICIONAL LECHUGA FRESCA	ENSALADA CRIOLLA (TOMATE,CEBOLLA,PEREJIL,LIMON , SAL Y ACEITE)	VERDURAS GLACE (ZANAHORIA Y HABICHUELA)
TUBERCULO O PLATANO	N/A	N/A	N/A	N/A	PAPA EN CASCOS DORADA	N/A	N/A
SOPA O CREMA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
BEBIDA DE FRUTA	JUGO DE MANGO	JUGO DE LULO	LIMONADA	JUGO DE ZANAHORIA CON NARANJA	JUGO DE FRESA	JUGO DE PIÑA	JUGO DE FRUTOS ROJOS (UVA, FRESA, MORA)

NOVEDADES: El talento humano apoya y supervisa el proceso de ingesta de alimentos, zona de comedor con servido de alimentos alterna. El menú servido corresponde correctamente con el programado del día.

Describa el cumplimiento de cada una de las obligaciones contractuales referenciadas en el anexo técnico, puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada obligación.

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL TALENTO HUMANO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
8. Elaborar e implementar Plan de prevención de accidentes, el cual debe presentar a los 15 días calendario posteriores al inicio de la ejecución del convenio, al equipo de supervisión y al referente técnico del Equipo Técnico de la modalidad de atención Centros Integrarte. En este documento se debe identificar los riesgos y las medidas necesarias para evitar que este tipo de eventos se presenten, realizando las adecuaciones físicas y el entrenamiento del talento humano, de la población, referentes familiares, teniendo en cuenta los riesgos identificados y las acciones necesarias para controlarlos o mitigarlos.	X		Se realiza la revisión del documento: PROTOCOLO DE IDENTIFICACIÓN Y PREVENCIÓN DE RIESGOS POTENCIALES DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO G6 El asociado remite en tiempo el Plan de Prevención de Accidentes e implementa de manera permanente dicho plan, el cual fue enviado en diciembre de 2022 a referentes técnicos y apoyo a la supervisión para iniciar el convenio.	Se realiza la verificación y se consigna en la presente acta.

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1. Suministrar los elementos e implementos de aseo y desinfección durante todo el plazo de ejecución del convenio, de acuerdo con las fichas técnicas descritas en el plan de saneamiento del Centro Integrarte acorde a lo establecido en el presente anexo técnico.	X		Se realiza la revisión del cuarto de almacenamiento de elementos químicos e implementos de aseo y se verifican los elementos de aseo y desinfección, los cuales se encuentran etiquetados correctamente con las fichas técnicas del plan de saneamiento.	Se realiza la verificación y se consigna en la presente acta.
4. Mantener la dotación de lencería, camas, colchones, menaje, equipos y demás elementos descritos en el Anexo técnico, en óptimas condiciones efectuando el mantenimiento preventivo y correctivo, de manera permanente y oportuna, durante toda la ejecución del convenio.	X		Se realiza la revisión de los elementos de correspondientes a la obligación, en espacios de habitaciones y bodegas de almacenamiento, los cuales cumplen con las condiciones óptimas para la prestación del servicio adecuadamente.	Se realiza la verificación y se consigna en la presente acta.
5. Garantizar los elementos requeridos para la prestación del servicio relacionados en la sabana de elementos (Anexas a la estructura de Costos).	X		Se verifica durante la visita el cumplimiento de la presente obligación, el asociado cuenta con la disposición de elementos requeridos en espacios físicos y elementos de áreas definidas administrativas, habitaciones, talleres, lavandería, insumos de aseo y desinfección y contenedores requeridos en subsistema de gestión ambiental y kit de aseo de los participantes.	Se realiza la verificación y se consigna en la presente acta.

6. Suministrar los insumos de archivo (cajas, carpetas, ganchos legajadores), materiales y papelería asociada al desarrollo de las actividades de gestión documental que sean necesarios durante la ejecución del convenio, cumpliendo con las especificaciones técnicas definidas por la entidad y la normatividad legal vigente aplicable a la materia, desde el inicio de la ejecución del convenio.	X		Durante el recorrido, se observa en la oficina de archivo que se cuenta con los insumos de archivo (cajas, carpetas, ganchos legajadores), materiales y papelería asociada al desarrollo de las actividades de gestión documental.	Se realiza la verificación y se consigna en la presente acta.
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1. Poner a disposición para el desarrollo del convenio de asociación, el espacio físico funcional evaluado y aprobado por la Subdirección de Plantas Físicas.	X		El asociado pone a disposición para el desarrollo del convenio de asociación, el espacio físico funcional evaluado y aprobado por la Subdirección de Plantas Físicas, el cual cuenta con concepto de APTO, de fecha 02.12.2022 dando así cumplimiento a esta obligación.	Formato de calificación técnica de inmuebles (componente urbanístico y de infraestructura) -Centro integrarte interno

2. Cumplir con las instalaciones locativas definidas en el presente anexo técnico, los cuales serán verificados en su cumplimiento por el supervisor del convenio dentro del plazo establecido por la Subdirección de Plantas físicas en el Concepto de Visita.	X		El asociado cuenta con las instalaciones locativas definidas en el anexo técnico, las cuales fueron verificadas y avaladas por la Subdirección de Plantas físicas en el Concepto de Visita, manteniendo los espacios ofertados para tal fin, dando así cumplimiento a esta obligación.	Registro fotográfico Capturado en el centro durante la visita presencial.
3. Garantizar el debido cuidado, mantenimiento y reparaciones del espacio físico funcional en las que se desarrolla el servicio, incluyendo el encerramiento del centro.	X		El asociado cumple con el cuidado del centro, y realiza las actividades de mantenimiento locativos requeridos, sin embargo se dejan observaciones de reparaciones en la presente acta.	Registro fotográfico capturado en el centro durante la visita presencial.
4, Garantizar el diagnóstico de los sistemas de transporte vertical tales como ascensores, montacargas, malacates o similares, con el fin de tener la información técnica especializada frente a los tiempos que se determinan para efectuar su mantenimiento.	X		Se verificó durante la visita realizada que el asociado realizó mantenimiento del sistema de transporte vertical (tipo montacarga) capacidad 4 personas, en fecha 11 de abril de 2024, emitido por la empresa INDUSTRIA MANUFACTURERA COMPAÑIA DE SOLUCIONES S.A.S.	Observación Directa Certificado de Mantenimiento empresa COMPAÑÍA DE SOLUCIONES, en fecha 11 de abril de 2024, emitido por la empresa INDUSTRIA MANUFACTURERA COMPAÑÍA DE SOLUCIONES S.A.S.

5, Garantizar mensualmente la revisión y mantenimiento de las ayudas mecánicas dispuestas en el inmueble.	X		El asociado presenta certificación de mantenimiento correctivo y preventivo de ayuda mecánica (silla oruga) realizado por la empresa COMPAÑIA DE SOLUCIONES, de fecha 09 de marzo de 2024, de igual manera dicho elemento se encuentra en el centro y se comprueba su funcionamiento.	Observación directa. Registro fotográfico. Certificación de mantenimiento correctivo y preventivo de ayuda mecánica (silla oruga) realizado por la empresa COMPAÑÍA DE SOLUCIONES, de fecha 09 de marzo de 2024, vigencia seis meses
6, Implementar dentro de los veinte (20) calendario siguientes a la firma del acta de inicio del convenio, el Plan de manejo de emergencias y sistema de evacuación de acuerdo a lo dispuesto en la Ley 1523 de 2012, “Por la cual se adopta la Política Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres y se establece el Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres y se dictan otras disposiciones”, y el Decreto 172 de 2014 “Por el cual se reglamenta el Acuerdo 546 de 2013, donde se organizan las instancias de coordinación y orientación del Sistema Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático SDGR-CC y se definen lineamientos para su funcionamiento.” Para los Centros Integrarte que se encuentren dentro de la jurisdicción de Bogotá, corresponde al asociado registrar	X		El Centro presenta implementa el Plan de manejo de emergencias y sistema de evacuación de acuerdo a lo dispuesto en la Ley 1523 de 2012, (veinte (20) calendarios siguientes a la firma del acta de inicio del convenio). Presenta nuevo el documento Plan de manejo de emergencia y contingencias.	Reporte del equipo de supervisión en el primer informe presentado por el operador. Plan de manejo de emergencias en PDF

los PEC o PEGR en el aplicativo del SIRE de la página web del IDIGER, por lo que NO SE HACE NECESARIO registrarlos en las Alcaldías Locales, Hospital, Bomberos, personería y policía.				
7. Mantener el espacio físico funcional en condiciones de seguridad, limpieza, pulcritud, higiene, desinfección, asepsia, desratización, fumigaciones, lavado de tanques, aseo general en habitaciones, oficinas, talleres, baños, cocina, áreas comunes, área de basuras, zonas verdes y cualquier otro lugar que sea utilizado en el desarrollo de la jornada diaria para la ejecución del convenio; en concordancia con el plan de saneamiento del asociado, sus respectivos programas y conforme lo establecido en el presente anexo técnico.	X		El Centro mantiene el espacio físico funcional en condiciones de seguridad, limpieza, pulcritud, higiene, desinfección, asepsia, desratización, fumigaciones, lavado de tanques, aseo general en habitaciones, oficinas, talleres, baños, cocina, áreas comunes, área de basuras, zonas verdes y cualquier otro lugar que sea utilizado en el desarrollo de la jornada diaria para la ejecución del convenio; en concordancia con el plan de saneamiento del asociado, sus respectivos programas y conforme lo establecido en el presente anexo técnico.	Registro fotográfico capturado en el centro durante la visita presencial. Lavado y desinfección de Tanques de agua potable, certificado de 10.01.2024 de la empresa FUMITECH Fumigación control de plaga, certificado de 10.01.2024 de la empresa FUMITECH

Describa el cumplimiento de cada de cada uno de los componentes definidos en la estructura de costos, puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada rubro:

COMPONENTES ESTRUCTURA DE COSTOS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA

El centro realiza acorde a lo verificado en cada una de las obligaciones las acciones pertinentes en pro de dar cumplimiento a las obligaciones contractuales verificadas en la presente visita.

OBSERVACIONES DEL PERSONAL QUE RECIBE LA VISITA

6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA

ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Realizar las acciones concernientes de ambientes adecuados y seguros consignadas en esta acta	Plazo máximo 18 junio 2024

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA 10/05/2024 SI **X** NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Sin novedades
NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	YUDY LILIANA PEREZ MACIAS
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. *
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. COORDINADORA
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. MANUEL CASTELLANOS
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. *

*Se anexa formato de asistencia firmada.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/06/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: VISITA SUPERVISIÓN A,A y S 2. Lugar: GR 6 - INTERNO 3. Fecha y hora: 06/06/2024

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Yudy Liliana Perez	1019011040	CIAI 66	Coordinado	No Aplica	liliana@gmail.com	3045734798	Yudy Perez
2	MANUEL CASTELLANOS	1032425882	SDIS	ARQ - SDIS	CONTRATISTA	ARQMANUELCASTELLANOS	3102314130	
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.