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 9374 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 13*
DIRECCIÓN / TELÉFONO DE LA SEDE DONDE SE PRESTA EL SERVICIO	*CRA 40 # 9 A 129 LA MESA CUNDINAMARCA . FINCA EL RETIRO*
CORREO ELECTRÓNICO DE LA SEDE DONDE SE PRESTA EL SERVICIO	integrarteinternogrupo13@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	SANDRA MILENA FERNÁNDEZ BUENO
CARGO	COORDINADORA
No DE CELULAR	3115156488
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	09/04/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 10:30am	HORA FINAL DE LA VISITA: 1:15pm
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 participantes	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	74 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: 80
Asistencia 74
Hospitalizados 0
Medio hospitalario: 5
Medio Familiar: 1
Cupos disponibles 0

Novedades de participantes:

Participantes: Hombres: 32 / Mujeres 48

Recorrido realizado en compañía de la COORDINADORA, SANDRA MILENA FERNÁNDEZ BUENO, 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:

No.	CARGO	NOMBRE
1	Coordinador-a Centro	SANDRA MILENA FERNANDEZ BUENO
2	Psicologa-o	RAFAEL ANTONIO CANTILLO
3	Psicologa-o	GISELA ARIAS NOVOA
4	Trabajador Social	ELIANA MARCELA IRIARTE ACOSTA
5	Trabajadora Social	CINTHIA MARCELA BOLIVAR
6	Terapeuta ocupacional	ADRIANA MIRANDA BUITRAGO
7	Terapeuta ocupacional	ANGELICA LABRADOR
8	Terapeuta Física	LORENA MONTOYA HERNANDEZ
9	Terapeuta Física	NATHALIE ALEXANDRA CUERVO BELTRAN
10	Profesional en Fonoaudiologia	MARIA ANGELICA GUERRERO HERAZO
11	Profesional en Fonoaudiologia	ZURYS ZADAY MENDEZ BENITEZ
12	Educador-a Físico-a	ROCIO DEL PILAR GARAVITO
13	Educador-a Físico-a	JOSE CAMILO BONILLA CARVAJAL
14	Enfermera-o	ALEXANDRA QUINCENO DE LA CRUZ
15	Enfermera-o	YAZMIN SANCHEZ
16	Nutricionista	JULIANA CAROLINA LEON RODRIGUEZ
17	Tecnologo de alimentos	DIEGO ALEJANDRO ACEVEDO FONSECA
18	Auxiliar de Enfermeria 1	MARTHA ISABEL CAMARGO GALINDO
19	Auxiliar de Enfermeria 2	ANA PATRICIA TORRES MARTINEZ
20	Auxiliar de Enfermeria 3	EDITH ZORAIDA MOLINA
21	Auxiliar de Enfermeria 4	DIEGO MARTINEZ BALLESTEROS
21	Auxiliar de Enfermeria 4	DIEGO MARTINEZ BALLESTEROS
22	Auxiliar de Enfermeria 5	DINA MAGALY HERNANDEZ SALGUERO
23	Auxiliar de Enfermeria 6	DORIS AMANDA PEREIRA
24	Auxiliar de Enfermeria 7	RONAL YESID RUBIANO
25	Auxiliar de Enfermeria 8	GINNA FERNANDA ESCOBAR JAIMES
26	Auxiliar de Enfermeria 9	JOHANNA CASTIBLANCO GUERRA
27	Auxiliar de Enfermeria 10	GINETH MARIENY PINZON MONTENEGRO
28	Auxiliar de Enfermeria 11	HENRY ALBERTO ACOSTA MARTÍNEZ
29	Auxiliar de Enfermeria 12	DIANA PAOLA AVENDAÑO JAUREGUI
30	Auxiliar de Enfermeria 13	LEIDY KARINA RIVEROS
31	Auxiliar de Enfermeria 14	JEIMY NORIETH ORTEGA BELTRAN
32	Auxiliar de Enfermeria 15	MAYELIN PRIETO MARTINEZ
33	Auxiliar de Enfermeria 16	YEIMY LORENA MURCIA PORTES
34	Auxiliar de Enfermeria 17	SANDRA CAROLINA GORDO
35	Auxiliar de Enfermeria 18	VALERIA STEFANIA BARRIOS
36	Auxiliar de Enfermeria 19	MIRIAM CONSUELO SALINAS SIERRA
37	Auxiliar de Enfermeria 20	YESSICA YORYIT VALENZUELA
38	Auxiliar de Enfermeria 21	ELIZABETH MUÑETON MEDINA
39	Auxiliar de Enfermeria 22	MARIA CRISTINA PEÑA
40	Auxiliar de Enfermeria 23	LINA PAOLA TORRES
41	Auxiliar de Enfermeria 24	FENER YESID PEÑALOZA
42	Auxiliar de Enfermeria 25	ANGELA CAMILA PINZON BELTRAN
43	Auxiliar de Enfermeria 26	SANDRA YAMILE BATANERO COMBITA
44	Auxiliar de Enfermeria 27	MARIA DEL CARMEN GALLEGO
45	Auxiliar de Enfermeria 28	ANGIE YISETH TORRES GOMEZ
46	Auxiliar de Enfermeria 29	VICTOR MANUEL VALERO TRIJILLO
47	Auxiliar de Enfermeria 30	ANGELA DEL PILAR VARGAS
48	Auxiliar de Enfermeria 31	LENIS LORENA DIAZ QUIROGA
49	Auxiliar de Enfermeria 32	MARIA FERNANDA CASTIBLANCO
50	Auxiliar de Enfermeria 33	ANDREA CATERIN MANCIPE RODRIGUEZ
51	Auxiliar de Enfermeria 34	CRISTAN EDUARDO LOZANO ROA
52	Auxiliar de Enfermeria 35	LAURA MARIA ARGUELLO VARGAS
53	Auxiliar de Enfermeria 36	ASTRID CAROLINA MANCERA PARDO
54	Auxiliar Administrativo	MONICA RAMIREZ PATIÑO
55	Tallerista	LINA MARIA MORENO RAMIREZ
56	Tallerista	MARIO JULIAN RIVEROS RIVERA
57	Técnico Ambiental	YENNY NATHALIEA PEÑA HERNANDEZ
58	Servicios Generales 1	LUZ MARY CASTILLO QUEVEDO
59	Servicios Generales 2	DIANA MARIA MOLIA ROMERO
60	Servicios Generales 3	MARIA TERESA MOLINA CORTES
61	Manipulador de Alimentos 1	CLARA PATRICIA SOLANO
62	Manipulador de Alimentos 2	MARIA ISABEL PERILLA SOLANO
63	Manipulador de Alimentos 3	NOHORA RODRIGUEZ
64	Manipulador de Alimentos 4	XIOMARA ANDREA CASTRO

ADICIONALES		
1	**LESSLI GIL - PROFESIONAL ENFE**	PROFESIONAL ENFERMERA
2	**YEIMY TATIANA PEREZ MACIAS**	AUXILIAR DE ENFERMERIA
3	**BLANCA BECERRA**	SERVICIOS GENERAL

El talento humano se encuentra completo.

AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS

- El Centro se encuentra ubicado en el Municipio de La Mesa, Cundinamarca, zona rural.
- La distribución se realiza por “casas” distribuidas sobre terreno levemente inclinado, cuenta con patio central y amplias zonas destinadas al cultivo de frutales principalmente.
- La totalidad de los servicios se prestan a nivel de primer piso.
- Cuenta con AVAL Plantas Físicas, lo que permitió dar inicio a la operación, de fecha 02.12.2022
- Los cambios de nivel son sorteados con rampas.
- 2 calentadores eléctricos de acumulación en Casa 4 (fuente)
- Tanques de reserva de agua potable 4 de 1.000 litros, 2 de agua lluvias 5.000 litros. cada uno

PLAN DE EMERGENCIAS Y CONTINGENCIAS		
Ítem	**Cantidad**	**Observación**
Documento Plan de emergencia	1	Cuenta con Plan de emergencias y contingencias de fecha febrero de 2023. Actualiza en nuevo formato en fecha 31 de agosto de 2023
Extintor multipropósito, amarillo	12	Recarga a abril de 2024.
Extintor tipo K	1	Recarga a abril de 2024.
Extintor Tipo C	1	Recarga a abril de 2024.
Cámaras	16	Monitor en servicio desde coordinación.
Detectores de humo	16	Habitaciones
Tablas rígidas	2	Cuidado a la salud y casa 1

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 baño del taller 1 se identifica un esquinero de la pared roto.
2. En la habitación numero 5 se observa una puerta de un closet suelta.
3. En el baño principal mixto se evidencia un sanitario con el tanque roto.

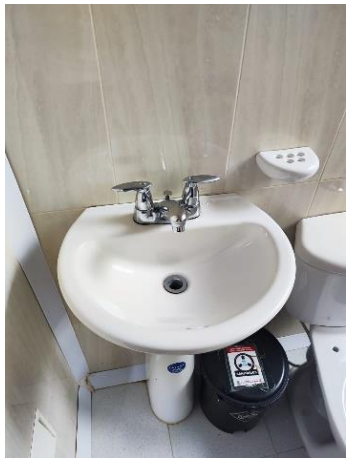




Actividades que están pendientes reportadas en el periodo anterior:

1. En el área de elementos de aseo se observa un descarapelamiento de la pintura, el cual podría ser una humedad.
2. En la casa número 4 se identifican que, en las habitaciones número 9 y 10 tienen los panel LED dañados, el cual al parecer es un problema eléctrico en estas 2 habitaciones.
3. En el área de alistamiento del personal se identifica un vidrio roto.
4. Se identifican algunos lavamanos que no tienen rejilla sifón del desagüe.
5. En centro se identifican que algunas rampas de acceso deben mejorar la demarcación y poner cinta antideslizante.




NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

- Se revisa minuta del día, Minuta Semana 2 día 9, la cual cumple con la programación.

SEMANA 2							
PATRÓN/DÍAS	8	9	10	11	12	13	14
DESAYUNO							
LACTEO	CHOCOLATE EN LECHE	CAFÉ CON LECHE	TE CON LECHE	TETERO	CAFÉ EN LECHE	TE CON LECHE	CHOCOLATE CLAVOS Y CANELA
PROTEINA	TAMAL	HUEVO PERICOS	QUESO	HUEVO FRITO	EMPAREDADO DE QUESO	HUEVOS PERICOS	HUEVO REVUELTO CON QUESO
CEREAL/ TUBERCULO	PAN MOLDE	PAN ROLLO	TOSTADAS CON MERMELADA	CROISANT		ENVUELTO	AREPA
FRUTA	MANDARINA	UVAS	PIÑA	GRANADILLA	PICADO DE MANZANA Y MANGO	PERA	MELON
NUEVES							
LACTEO	GELATINA CON LECHERA Y QUESO	AVENA FRIA	SORBETE DE MORA	FLAN	QUESO	SORBETE DE BANANO	YOGURT CON CEREAL
CEREAL	GALLETAS DE LECHE	MANTECADA	GALLETA DULCE	GALLETA TIPO CREKER	PAN BLANCO	PONQUE	
FRUTA	N/A	N/A	N/A	N/A	JUGO DE MARACUYA	N/A	N/A
ALMUERZO							
PROTEINA	CARNE EN CUADROS EN SALSA ROJA	FAJITAS DE PECHUGA	CERDO EN SALSA BBQ	POLLO (PIERNA) ASADO	PECHUGA EN SALSA BECHAMEL	CARNE EN BISTECK	PECHUGA A LAS FINAS HIERBAS
CEREAL	ESPAGUETIS GUISADOS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ ROJO (EXTRACTO DE REMOLACHA)	ARROZBLANCO	ARROZ CON FIDEOS
VERDURA O ENSALADA	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON VINAGRETA NATURAL	ENSALADA DE AGUACATE, LECHUGA, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA PICO DE GALLO	TORTILLA DE ESPINACA	CALABACIN Y ZANAHORIA GUISADOS	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA, TOMATE, CILANTRO Y LIMON
TUBERCULO O PLATANO	PAPA A LA FRANCESA	TAJADAS DE MADURO	MONEDITAS DE PLATANO	PURE DE PAPA CRIOLLA	YUCA DORADA	PAPA AL VAPOR CON PEREJIL	PURE DE PAPA
SOPA O CREMA	SOPA DE VERDURAS	CAZUELA DE FRIJOLES	SOPA DE FIDEOS	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE MAIZ PETO
BEBIDA DE FRUTA	JUGO DE MANZANA	LIMONADA CON PANELA	JUGO DE MANGO	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE MARACUYA
ONCES							
LACTEO	SORBETE DE GUANABANA	YOGURT	LECHE	SORBETE DE CURUBA	KUMIS	ARROZ CON LECHE	PICADO DE PAPAYA Y BANANO CON CREMA DE LECHE Y QUESO
CEREAL	GALLETAS DE MANTEQUILLA	ROSCON CON AREQUIPE	MOJICON	GALLETAS SALTIN CON MERMELADA	HERPO		
FRUTA		PERA	BANANO		MANDARINA	FRESAS	
CENA							
PROTEINA	LOMO DE CERDO ASADO	CARNE ASADA	PECHUGA A LA PLANCHA	ESTOFADO DE CARNE	CERDO EN SALSA AGRIDULCE	POLLO (PIERNA) DORADO	ALBONDIGAS DE CARNE ATOMATADAS
CEREAL	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ PAJARITO
VERDURA O ENSALADA	PEPINO GUISADO	ENSALADA DE HABICHUELA, TOMATE , CEBOLLA Y MAYONESA	CALABAZA CON ARVEJAS GUISADA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, MAIZ Y VINAGRE	VERDURAS ORIENTALES	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, FRESA Y MIEL	HABICHUELA, ZANAHORIA Y ARVEJA GUISADAS
TUBERCULO O PLATANO	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	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 MARACUYA	JUGO DE FEIJOA	JUGO DE TROPICAL (BANANO, PAPAYA, MANZANA)	JUGO ZANAHORIA Y NARANJA	JUGO DE MANDARINA	JUGO DE GUANABANA	JUGO DE UVA

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: FORMATO PLAN EMERGENCIAS Y CONTINGENCIAS CIAI GRUPO 13 El cual fue enviando en enero de 2023 para iniciar el convenio, nuevamente en agosto de 2023 conforme a una actualización que se realizó. Se realiza envío a referentes técnicos y apoyo a la supervisión.	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 23.11.2022 dando así cumplimiento a esta obligación.	formato de calificación técnica de inmuebles (componente urbanístico y de infraestructura) - centro integrarte interno, de fecha 02.12.2022
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.	N/A	N/A	No aplica, toda vez que el Centro no cuenta con sistemas de transporte vertical.	N/A
5, Garantizar mensualmente la revisión y mantenimiento de las ayudas mecánicas dispuestas en el inmueble.	N/A	N/A	No aplica, toda vez que el Centro no cuenta con ayudas mecánicas.	N/A
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	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). Se presenta documento actualizado fechado el 31.08.2023	Reporte del equipo de supervisión en el primer informe presentado por el operador. Plan de manejo de emergencias en PDF , de fecha febrero de 2023

Centros Integrarte que se encuentren dentro de la jurisdicción de Bogotá, corresponde al asociado registrar 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.	Observación directa Verificado durante la visita presencial. Lavado y desinfección de Tanques de agua potable, realizado por la empresa THE NEXT COMPANY SAS, en fecha 16.01.2024. Fumigación control de plagas, realizado por la empresa THE NEXT COMPANY SAS, en fecha 16.01.2024.

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 19 abril 2024

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA 08/03/2024 SI **X** (PARCIALMENTE) NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se realizaron algunas de las actividades de mejora requeridas anteriormente, sin embargo, quedaron algunas pendientes, las cuales fueron informadas al coordinador, junto con las que se reportan en esta acta que quedaron asignadas para este periodo.
NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	SANDRA MILENA FERNÁNDEZ BUENO
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. 