1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO A SUPERVISAR	
NÚMERO DEL CONTRATO Y AÑO	*9362 DE 2022 LOTE 2*
NOMBRE DEL CONTRATISTA	*FUNDACIÓN MISIONEROS DIVINA REDENCION SAN FELIPE NERI - FUMDIR*
OBJETO CONTRACTUAL	*AUNAR RECURSOS TECNICOS, FISICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA ATENCION 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 FISICA, O MULTIPLE, QUE REQUIERAN DE APOYOS EXTENSOS O GENERALIZADOS, O PERSONAS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL O PSICOSOCIAL QUE REQUIERAN APOYOS INTERMITENTES O LIMITADOS QUE SE ENCUENTREN EN SITUACION 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 AUTONOMIA, PROMOVIENDO SU INCLUSION, 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 GENERO.*
NOMBRE DE LA SEDE DONDE SE PRESTA EL SERVICIO	*CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA GRUPO 2*
DIRECCIÓN / TELÉFONO DE LA SEDE DONDE SE PRESTA EL SERVICIO	*Carrera 90 No. 149 - 73 Suba, Tuna Alta*

CORREO ELECTRÓNICO DE LA SEDE DONDE SE PRESTA EL SERVICIO	integrarteinternog2@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	BRAYAN DAVID SÁNCHEZ BARRERA
CARGO	PSICÓLOGO
No DE CELULAR	3118105879

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	04/03/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 1:25pm	HORA FINAL DE LA VISITA: 3:10pm
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 participantes	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	76 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 76

Hospitalizados 4

Suspendidos 0

Cupos disponibles 0

Novedades de participantes:

Participantes: Hombres: 45 / Mujeres 35

Recorrido realizado en compañía del PSICÓLOGO, BRAYAN DAVID SÁNCHEZ BARRERA, encargado de parte de la coordinación, 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	NOMBRES COMPLETOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD
1	COORDINADOR	ANYELA MARCELA GASPAR BELTRÁN	1.013.615.203
2	PSICOLOGO	INGRID JOANA FORERO SANCHEZ	1.014.194.654
3	PSICOLOGO	BRAYAN DAVID SANCHEZ BARRERA	1.015.436.769
4	TRABAJADOR SOCIAL	LEIDY VIVIANA SALAZAR NARVAEZ	1.023.923.701
5	TRABAJADOR SOCIAL	ANA MARIA VALDERRAMA	1.019.138.501
6	TERAPEUTA OCUPACIONAL	OLGA LEONOR RINCON DELGADO	51.954.865
7	TERAPEUTA OCUPACIONAL	TATIANA HERRERA VELANDIA	1.032.484.271
8	EDUCADOR FÍSICO	SEBASTIÁN BERNAL RAMOS	1.012.416.182
9	EDUCADOR FÍSICO	TERMINACIÓN DE CONTRATO	1.014.235.064
10	TERAPEUTA FÍSICA	DEISY CRISTINA ROJAS BEJARANO	52.529.940
11	TERAPEUTA FÍSICA	LEIDY JOHANNA PARDO BRIÑEZ	1.019.037.838
12	FONOAUDIÓLOGO	MONICA IBAÑEZ RUBIANO	53.069.152
13	FONOAUDIÓLOGO	MARIA FERNANDA PARDO PENAGOS	1.019.089.618
14	ENFERMERO	TERMINACIÓN DE CONTRATO	1.233.688.385
15	ENFERMERA	GUADALUPE CUADRO OROZCO	1.143.377.245
16	NUTRICIONISTA	YANETH ELVIRA VIANA ANILLO	32.755.372
17	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA	CRISTIAN BATISTA MUÑOZ GUTIERREZ	1014247974
18	TALLERISTA	DIANA ALEXANDRA ROA ARISMENDI	36.304.410
19	TALLERISTA	OSCAR DARIO GIL CHICA	71.612.657
20	AUXILIAR DE ENFERMERIA	JUAN CARLOS MOSQUERA ESTUPIÑAN	79.783.159
21	AUXILIAR DE ENFERMERIA	JENNY VIVIANA VAQUIRO NIEVES	1.101.754.816
22	AUXILIAR DE ENFERMERIA	SANDRA PATRICIA SAAVEDRA CIPAGUATA	35.251.644
23	AUXILIAR DE ENFERMERIA	DIEGO ALEJANDRO RAMIREZ TELLEZ	1.003.711.699
24	AUXILIAR DE ENFERMERIA	MONICA CAMILA PATIÑO GAONA	1.019.009.538
25	AUXILIAR DE ENFERMERIA	CARLOS EFREN CABEZAS ANGULO	1234189626
26	AUXILIAR DE ENFERMERIA	ROLANDO RODRÍGUEZ CAPERA	17.674.696
27	AUXILIAR DE ENFERMERIA	DUVAN FELIPE BELTRAN TORRES	1.233.488.860
28	AUXILIAR DE ENFERMERIA	BRAYAN FERNANDO LADINO	1.090.336.948
29	AUXILIAR DE ENFERMERIA	CRISTIAN CAMILO RODRIGUEZ LEON	1.018.509.900
30	AUXILIAR DE ENFERMERIA	MARTIN BONILLA REYES	1.072.660.824
31	AUXILIAR DE ENFERMERIA	YULY MARCELA ROZO THERAN	1.019.097.414
32	AUXILIAR DE ENFERMERIA	GLADYS BELLO CORREA	52.347.421
33	AUXILIAR DE ENFERMERIA	MONICA PATRICIA VERGARA OLIVEROS	1.072.191.556
34	AUXILIAR DE ENFERMERÍA	MARIA FERNANDA ORDOÑEZ CALDERÓN	1.020.804.578
35	AUXILIAR DE ENFERMERIA	ANGELA JULIETTE GIL BEJARANO	1.019.040.560
36	AUXILIAR DE ENFERMERIA	EYDIS SAEN MURILLO GUERRA	1.073.995.038
37	AUXILIAR DE ENFERMERIA	ADRIANA ARDILA ZAMORA	39.678.050
38	AUXILIAR DE ENFERMERÍA	YURI VANESSA ARANGO MONROY	1.193.579.542
39	AUXILIAR DE ENFERMERÍA	MANUEL FERNANDO PINEDA ANGULO	1.014.205.953
40	AUXILIAR DE ENFERMERÍA	ROSMIRA LARRAHONDO LARRAHONDO	34.598.638
41	AUXILIAR DE ENFERMERIA	ROCIO DEL PILAR MORALES IZQUIERDO	52.929.843
42	AUXILIAR DE ENFERMERIA	OSCAR IVAN SANCHEZ RICAURTE	1.012.435.217
43	AUXILIAR DE ENFERMERIA	BRAYAN JOHAN BARRERA ROJAS	1.023.958.914
44	AUXILIAR DE ENFERMERÍA	WILSON ORLANDO QUILAGUY AVILAN	79.735.081
45	AUXILIAR DE ENFERMERIA	ARIS ESTEBAN PUENTES MUÑOZ	1.073.699.006
46	AUXILIAR DE ENFERMERIA	SANDRA BIBIANA SANCHEZ CASTILLO	52.300.598
47	AUXILIAR DE ENFERMERIA	GISELA GONZALEZ RAMIREZ	1.080.263.041
48	AUXILIAR DE ENFERMERIA	SANDRA YANNET VEGA LOPEZ	52.340.780
49	AUXILIAR DE ENFERMERIA	ZULY CONTRERAS VANEGAS	1.005.228.728
50	AUXILIAR DE ENFERMERIA	CESAR FABIÁN ORTÍZ	1.075.266.760
51	AUXILIAR DE ENFERMERIA	BIBIANA QUINTANA CAVIATIVA	1019016344
52	AUXILIAR DE ENFERMERÍA	DIEGO CAMILO ROJAS TORRES	1033742385
53	AUXILIAR DE ENFERMERÍA	PEDRO JOSUE BELLO GONZALEZ	1.003.503.573
54	AUXILIAR DE ENFERMERÍA	JUAN SEBASTIAN ROMERO TUNAROZA	1.024.555.549
55	AUXILIAR DE ENFERMERÍA	FABIAN ANDRES HOYOS ANAYA	1.033.762.850
56	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	CLAUDIA PEREZ MARTIN	39.775.205
57	TÉCNICO AMBIENTAL	YEIME JOHANA LOPEZ HEREDIA	1.023.979.520
58	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	LAURA SOFIA VARGAS CHADID	1.005.160.315
59	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	ROSALBA BELTRAN CARDENAS	66.854.196
60	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	LISA FERNANDA QUINTERO DEVIA	1072198569
61	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	PAULA TATIANA PEREZ BRICEÑO	1023366558
62	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	YENIS PAOLA MESA GONZALEZ	1.003.432.944,00
63	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	PRESCELIA STELLA BASTIDAS CALVACHE	51.979.611
64	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	ADRIANA ROSALES CHACON	1.019.150.542

El talento humano se encuentra con 2 vacantes pendientes para el puesto de educador físico y enfermero.

AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS

- Se comparten los servicios de cocina, despensa abarrotes, Fruver y cárnicos, lavandería, zonas verdes, campos deportivos y parqueaderos.
- Se encuentra ubicado en el edificio “Casa San Antonio” y una habitación en “Casa padre Arturo”
- Lavandería compartida, Lavandería en Horario lavandería 6-3, 7-4, 2-10 con dos personas cada turno, Tres lavadoras, 1 secadora
- Se evidencia pendón al ingreso del centro.
- Se evidencia zona exterior con cerramiento
- Deposito temporal de residuos sólido, compartido para los cuatro grupos.
- Punto ecológico por piso

PLAN DE EMERGENCIAS Y CONTINGENCIAS		
Ítem	**Cantidad**	**Observación**
Documento Plan de emergencia	1	Actualizado en fecha 07.09.2023
Extintor multipropósito, amarillo	4	Recarga a abril de 2024
Extintor tipo K	1	En cocina, recarga a abril de 2024
Extintor tipo A – verde, agua	1	Recarga a abril de 2024, en archivo
Cámaras	32	Monitor en servicio desde coordinación en el computador, en habitaciones y corredores

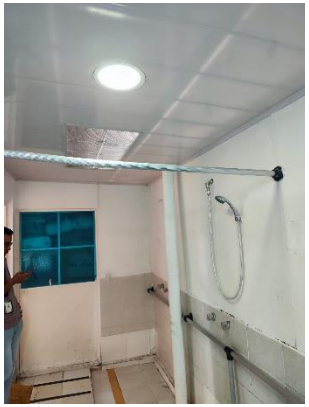
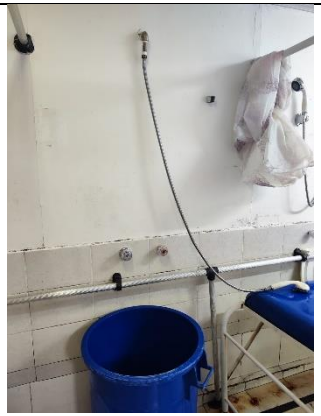
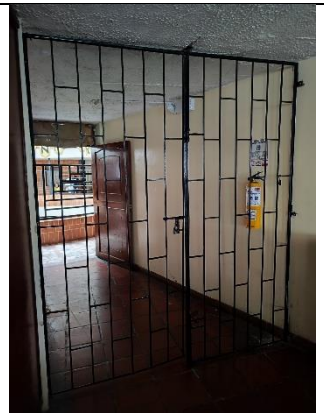
Detectores de humo	4	Pasillos
Botiquín tipo A	1	Fijo en cuidado a salud, Ultima revisión con firma 04.04.2023
Luces de emergencia	2	Pasillos
Detectores de humo	3	Por habitación
Cerramiento	1	General compartido, vigilancia 24/7
Tablas rígidas	2	Cuidado a la salud y pasillo primer piso.

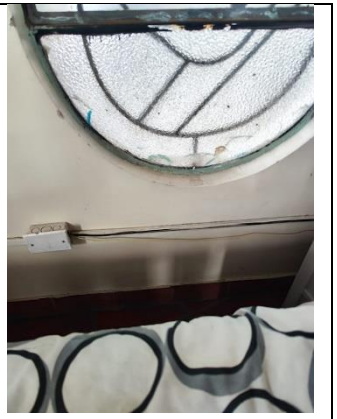
Novedades Ambientes Adecuados y Seguros:

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 baño de mujeres de la habitación numero 1 se identifica un panel LED dañado (desgaste y presenta iluminación muy baja) y también se evidencia que no hay agua caliente en las duchas.

2. En la habitación numero 3 se evidencia que nuevamente la reja de entrada al espacio se encuentra deformada y con los anclajes a la pared sueltos, adicionalmente, se observa que hay cableado eléctrico expuesto de los tomacorrientes.

Actividades que están pendientes reportadas en el periodo anterior:

1. En el área de archivo se identifica una sección faltante de la cornisa.

2. En la habitación número 3 de hombres se identifica que el cableado eléctrico de la toma se encuentra sin canaleta y está expuesto. Adicionalmente, el baño que colinda con esta habitación se evidencio que en uno de ellos no contaban con el accesorio de la ducha.





NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

- Se comparten los servicios de despensa y cocina para los CIAI grupos 1,2,3 y 4. Se revisa minuta del día, el menú es semana 4 día 25.

SEMANA 4							
PATRÓN/DÍAS	22	23	24	25	26	27	28
DESAYUNO							
LACTEO	TE CON LECHE	CAFÈ EN LECHE	CHOCOLATE EN LECHE	TETERO	CAFÉ MOCA EN LECHE	TETERO	CHOCOLATE
PROTEINA	HUEVOS PERICOS	QUESO	HUEVO COCIDO	EMPAREDADO DE QUESO	HUEVO FRITO	QUESO	HUEVO REVUELTO
CEREAL/ TUBERCULO	MOGOLLA	AREPUELA	PAN DE MAIZ		AREPA	ENVUELTO	TOSTADAS
FRUTA	PICADO DE PAPAYA Y BANANO	UVAS	MANDARINA	PIÑA	PATILLA	PICADO DE BANANO Y MELÓN	MANZANA
NUEVES							
LACTEO	SORBETE DE MORA	SORBETE DE MANGO	GELATINA CON LECHERA Y QUESO	ARROZ CON LECHE	YOGURT CON CEREAL	SORBETE DE GUAYABA	PETO
CEREAL	GALLETAS DUCALES CON MERMELADA	PONQUE	GALLETAS DE LECHE			GALLETA DULCE	
FRUTA	N/A	N/A	N/A	N/A	PATILLA	N/A	N/A
ALMUERZO							
PROTEINA	CARNE MOLIDA AL LAUREL	HIGADO ASADO CON CEBOLLA Y CILANTRO PICADOS	POLLO DORADO	CERDO A LA NARANJA	POLLO A LA CRIOLLA	CARNE ASADA	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	MACARRONES GRATINADOS	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO
VERDURA O ENSALADA	ENSALADA DE TOMATE, LECHUGA, PEPINO, CILANTRO Y LIMÓN	CALABAZA Y ARVEJA GUISADAS	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA, MANGO Y MIEL	ENSALDA DE LECHUGA, AGUACATE, MAIZ Y TOMATE CON VINAGRETA	ENSALADA DE LECHUGA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE Y VINAGRE	ENSALADA DE REPOLLO MORADO, LECHUGA, TOMATE, CILANTRO Y LIMÓN
TUBERCULO O PLATANO	PAPA SALADA	PLÁTANO MELAO	PLÁTANO ASADO	PURE DE PAPA CRIOLLA	PAPA EN CASCOS DORADA	YUCA SUDADA	PATACON
SOPA O CREMA	CAZUELA DE FRIJOLES	SOPA DE MAIZ PETO	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE CONCHITAS	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	SOPA DE AHUYAMA	SOPA DE ARRACACHA
BEBIDA DE FRUTA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE CURUBA	JUGO DE MANGO	JUGO DE GUANABANA	JUGO DE FEIJOA	LIMONADA DE HIERBABUENA	JUGO ZANAHORIA Y NARANJA
ONCES							
LACTEO	SORBETE DE FEIJOA	LECHE CALIENTE CON CANELA	KUMIS	LECHE	SORBETE DE CURUBA	AVENA FRÍA	SORBETE DE BANANO
CEREAL	GALLETAS INTEGRALES	HERPO	GALLETA DE AVENA	MANTECADA	GALLETAS DE LECHE	GALLETAS WAFFER	ROSCON CON AREQUIPE
FRUTA		SANDIA	GRANADILLA	PERA		FRESAS	
CENA							
PROTEINA	CERDO EN SALSA AGRIDULCE	PECHUGA DESMECHADA A LA CRIOLLA	CARNE EN BISTECK	PECHUGA EN SALSA BBQ	ALBONDIGAS DE CARNE	CERDO DESMECHADO	PECHUGA ADOBADA ASADA
CEREAL	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CON VERDURAS (ZANAHORIA, HABICHUELAS Y ARVEJA)	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ AL CILANTRO
VERDURA O ENSALADA	VERDURAS ORIENTALES	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y MANZANA CON VONAGRETA DULCE	TORTA DE ZANAHORIA	VERDURAS GUISADAS	TORTILLA DE ESPINACA	ENSALADA DE ESPINACA, MANGO, TOMATE, CILANTRO CON VINAGRETA DULCE	HABICHUELAS A LA DIABLA
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 LULO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MELON	JUGO DE NARANJA	JUGO DE MORA	JUGO DE FRUTOS ROJOS (UVA, FRESA, MORA)	JUGO DE MANGO

NOVEDADES: El talento humano apoya y supervisa el proceso de ingesta de alimentos, zona de comedor con servido de alimentos alterna. El servicio de alimentos (preparación) es compartido para los CIAI grupos 1,2,3 y 4, apoya talento humano, tecnólogos y manipuladores de alimentos de los 4 grupos.

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: 1.IDENTIFICACIÓN Y PREVENCIÓN DE RIESGOS POTENCIALES DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO GRUPO. El cual fue enviando en enero de 2023 para iniciar el convenio y nuevamente en junio del 2023 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 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.	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	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 en fecha 01.09.32023	Reporte del equipo de supervisión en el primer informe presentado por el operador. Plan de manejo de emergencias en PDF

definen lineamientos para su funcionamiento.” Para los 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.	Registro fotográfico capturado en el centro durante la visita presencial. Lavado y desinfección de Tanques de agua potable, certificado 482 de 02.12.2023 SANIOX HIGIENE AMBIENTAL SAS Fumigación control de plaga, certificado 482 de 01.12.2023 SANIOX HIGIENE AMBIENTAL SAS

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		

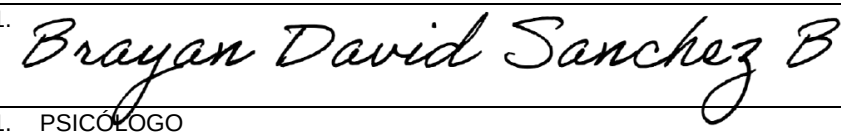
5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA

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 15 de marzo 2024

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA 05/02/2024 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	BRAYAN DAVID SÁNCHEZ BARRERA
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. 
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. PSICÓLOGO
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. MANUEL CASTELLANOS
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. 