1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO A SUPERVISAR	
NÚMERO DEL CONTRATO Y AÑO	*CONVENIO 8420 de 2024 Lote 12*
NOMBRE DEL CONTRATISTA	*UNION TEMPORAL SERVICIOS INTEGRALES FUNDACIÓN*
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 12*
DIRECCIÓN / TELÉFONO DE LA SEDE DONDE SE PRESTA EL SERVICIO	*Km 44 vía Bogotá La Vega , Vereda Arrayan Alto, finca Guayabalito*
CORREO ELECTRÓNICO DE LA SEDE DONDE SE PRESTA EL SERVICIO	integrarteinternog12@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	LUIS ENRIQUE MEYER ODUBER
CARGO	COORDINADOR
No DE CELULAR	3012558804
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	20/08/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 10:35am	HORA FINAL DE LA VISITA: 12:20pm
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 participantes	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	77 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 77
Hospitalizados 1
Cita médica: 0
Medio familiar: 2
Cupos disponibles 0

Novedades de participantes:

Participantes: Hombres: 38 / Mujeres 42

Recorrido realizado en compañía de la COORDINADOR, LUIS ENRIQUE MEYER ODUBER, 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.	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO
1	Luis Enrique Meyer Oduber	Coordinador-a de Centro
2	Fernando Alexander Bonilla Sandoval	Psicóloga-o 1
3	Paulo Cesar Legro Quintero	Psicóloga-o 2
4	Laura Carolina Moreno Rodríguez	Trabajadora Social 1
5	Dilva Esther Tapia Perez	Trabajadora Social 2
6	Oscar Mauricio Yopasá	Terapeuta Ocupacional 1
7	Martha Elena Patiño	Terapeuta Ocupacional 2
8	Mychel Fernando Huerfano Moreno	Educador-a Físico 1
9	Daniel Duran Lara	Educador-a Físico 2
10	Sharon Tatiana Polania Gil	Terapeuta Física 1
11	Jennifer Catalina Gil León	Terapeuta Física 2
12	Rocio Liliana Manjarres del Portillo	Fonoaudiologia 1
13	Sandra Jaqueline Valencia	Fonoaudiologia 2
14	Natalia Forero	Enfermera-o 1
15	Luisa Fernanda Martinez Tellez	Enfermera-o 2
16	Asuncion Escorcia Julio	Nutricionista
17	Valentina Acosta Marentes	Tec ambiental
18	Ruth Mabel Peralta Ibañez	Tallerista 1
19	Vianey Faduary Acero Baracaldo	Tallerista 2
20	Jimmy Ortiz Triana	Auxiliar Administrativo
21	Jaider José Villegas Sierra	Tec alimentos
22	Yeris sandrid Gonzalez Torres	Auxiliar de enfermeria 1
23	Diego Mauricio Rodriguez Patiño	Auxiliar de enfermeria 2
24	Edilda Luz Oyola	Auxiliar de enfermeria 3
25	Angie Lorena Sanabria Carvajal	Auxiliar de enfermeria 4
26	Johanna Katherine Rivas Rodríguez	Auxiliar de enfermeria 5
27	Karem Julieth Moreno	Auxiliar de enfermeria 6
28	Yolima Catherine Rubiano Maldonado	Auxiliar de enfermeria 7
29	Nirsa Edith Bustos Gutierrez	Auxiliar de enfermeria 8
30	Laura Alexandra Polania Gil	Auxiliar de enfermeria 9
31	Daniela Fernanda Sastre Martinez	Auxiliar de enfermeria 10
32	Dayana Paola Rozo Cardenas	Auxiliar de enfermeria 11
33	Carolina Guzman Barrero	Auxiliar de enfermeria 12
34	Carlos Castro	Auxiliar de enfermeria 13
35	Ana Liliana Martinez	Auxiliar de enfermeria 14
36	Fredy Ramirez Vanegas	Auxiliar de enfermería 15
37	Jesica Brigitte Bustos Trujillo	Auxiliar de enfermeria 16
38	Doris Mercedes Vanegas Martinez	Auxiliar de enfermeria 17
39	Eliana Guayacàn Martìnez	Auxiliar de enfermeria 18
40	Sonia Patricia Mejía Torres	Auxiliar de enfermeria 19
41	Lizeth Andrea Bravo Ruíz	Auxiliar de enfermeria 20
42	Diana Carolina Rivas Rodriguez	Auxiliar de enfermeria 21
43	Bibiana Andrea Uribe	Auxiliar de enfermeria 22
44	Yeni Pelaez Pedraza	Auxiliar de enfermeria 23
45	Maria Angelica Cuellar Ruíz	Auxiliar de enfermeria 24
46	Yadith Cely Hernandez	Auxiliar de enfermería 25
47	Lina Fernanda Melo Rodriguez	Auxiliar de enfermeria 26
48	Kellys Johana Barraza Rodriguez	Auxiliar de enfermeria 27
49	Luis Alfredo Cartagena Díaz	Auxiliar de enfermeria 28
50	Luis Ernesto Mahecha Rodriguez	Auxiliar de enfermeria 29
51	Ana Milena Pusapaz Sanchez	Auxiliar de enfermeria 30
52	Maria Paula Galindo Castañeda	Auxiliar de enfermeria 31
53	Jeimy Tatiana Orjuela Garzon	Auxiliar de enfermeria 32
54	Greicy Camila Correa Medellin	Auxiliar de enfermeria 33
55	Danith Rossana Alvarez Perez	Auxiliar de enfermeria 34
56	Yina Mayerly Hernandez Caicedo	Auxiliar de enfermeria 35
57	Angela Marcela Cardenas	Auxiliar de enfermeria 36
58	Gloria Azucena Gaviria Arboleda	Servicios Generales 1
59	Marceliano Corredor Garzon	Servicios Generales 2
60	Maria Yeraldyn Ospina Torres	Servicios Generales 3
61	Pedro Manuel Alcalá	Servicios Generales 4
62	Yuleixi camacho	Manipuladora de Alimentos 1
63	Giannina del Carmén Bolivar Palma	Manipuladora de Alimentos 2
64	Luz Erica Vilches Oviedo	Manipuladora de Alimentos 3
65	Alix Mayerly Rodriguez Lizcano	Manipuladora de Alimentos 4
66	Marceliano Sanchez Archila	Manipuladora de Alimentos 5

El talento humano se encuentra completo.

AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS

El Centro se encuentra ubicado en el Municipio de San Francisco, zona rural, comparte a nivel general con los grupos 5,10 y 11, los servicios de alimentos (cocina, despensa, comedor) son compartidos con el grupo 5, lavandería se comparte con los grupos 12,10 y 11.
La distribución se realiza por “casas” dispersas sobre terreno inclinado, cuenta con patio central y amplias zonas destinadas al cultivo de café principalmente.
La mayoría de los servicios se prestan a nivel de primer piso.

PLAN DE EMERGENCIAS Y CONTINGENCIAS		
Ítem	**Cantidad**	**Observación**
Documento Plan de emergencia	1	Enviado el 20/08/2024 (pendiente de aprobación)
Extintores	7	Todos vigentes
Cámaras	32	Monitor en servicio desde coordinación en el computador, en habitaciones y corredores.
Detectores de humo	4	Pasillos
Luces de emergencia	2	Pasillos
Detectores de humo	4	Por habitación
Cerramiento	1	General compartido, vigilancia 24/7
Tablas rígidas	2	Cuidado a la salud y externa

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 hombres se observa que hace falta la griferia de la ducha.



NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

- Se revisa minuta del día, Semana 3 día 20, la cual cumple con la programación.

SEMANA 3							
PATRÓN/DÍAS	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**
DESAYUNO							
LACTEO	CAFÉ EN LECHE	CHOCOLATE EN LECHE	CAFÉ MOCA EN LECHE	TE CON LECHE	TETERO	CHOCOLATE EN LECHE CON CANELA	AGUA DE PANELA CON CANELA
PROTEINA	HUEVO FRITO	HUEVOS PERICOS	QUESO	HUEVO REVUELTO	HUEVOS REVUELTOS CON PLÁTANO MADURO PICADO	QUESO	CHANGUA CON HUEVO
CEREAL/ TUBERCULO	PAN DE SAL	AREPA	PAN HOJALDRADO	PAN DE MAIZ	PAN INTEGRAL	AREPUELA	TOSTADAS
FRUTA	BANANO BOCADILLO	RODAJA DE PATILLA	PAPAYA	PICADO DE PERA Y UVA	MANZANA	NARANJA	FRESA
NUEVES							
LACTEO	SORBETE DE FRESA	ARROZ CON LECHE	AVENA FRÍA	SORBETE DE GUANABANA	NATILLA	SORBETE DE MORA	YOGURT CON CEREAL
CEREAL	ROSCON CON AREQUIPE		PONQUE	GALLETAS WAFER	GALLETAS SALTIN	GALLETAS DE MANTEQUILLA	
FRUTA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
ALMUERZO							
PROTEINA	CERDO EN SALSA AGRIDULCE	ROLLO DE POLLO (ZAHANORIA, HABICHUELA Y ESPINACA)	CERDO EN SALSA DE MORA	CARNE A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA DORADA	TILAPIA EN SALSA CRIOLLA	ALBONDIGAS DE CARNE
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MAZORCA	ARROZ VERDE	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ CON FRÚOL CABECITA NEGRA	ESPAGUETIS GUISADOS
VERDURA O ENSALADA	ENSALADA ROJA	ENSALADA DE ESPINACA, FRESA Y MANGO	TORTILLA DE ESPICACA	CALABAZA Y ZANAHORIA GUISADAS	VERDURAS ORIENTALES (ZUQUINI , ZANAHORIA, PIMENTÓN Y CEBOLLA Y SALSA SOYA	ENSALADA DE AGUACATE, LECHUGA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE, CILANTRO Y LIMÓN	ENSALADA HAWAIANA
TUBERCULO O PLATANO	MONEDAS DE PLATANO	PAPA CRIOLLA FRITA	PLATANO AL VAPOR	PAPA AL VAPOR CON PEREJIL	PAPA EN CASCOS DORADA	YUCA DORADA	PAPA CRIOLLA AL VAPOR
SOPA O CREMA	SOPA DE CONCHITAS	CAZUELA DE LENTEJAS	SOPA DE AVENA	SOPA DE ARROZ	CAZUELA DE GARBANZOS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA
BEBIDA DE FRUTA	JUGO DE TROPICAL (BANANO, PAPAYA, MANZANA)	JUGO DE FRUTOS ROJOS (UVA, FRESA, MORA)	JUGO DE MANDARINA	JUGO DE GUAYABA	LIMONADA DE HIERBABUENA	JUGO DE FRESA	JUGO DE GUANABANA
ONCES							
LACTEO	YOGURT	QUESO	SORBETE DE CURUBA	KUMIS	FLAN DE MARACUYA CON GALLETAS WAFER	AVENA FRIA	QUESO
CEREAL	HERPO	PAN BLANDITO	GALLETAS DE LECHE	PAN PERA		GALLETA DULCE	GALLETA DE AVENA
FRUTA	MANZANA	JUGO DE LULO		MANDARINA		MELON	FRUTA PICADA CON QUESO
CENA							
PROTEINA	CARNE RAGU	CERDO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO DORADO	LOMO DE CERDO ASADO	CARNE EN GOULASH	CARNE DE CERDO SUDADA	PECHUGA A LA PLANCHA
CEREAL	ARROZ CON HABICHUELA	ARROZ VERDE	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ PAJARITO	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ CON PIMENTON
VERDURA O ENSALADA	ENSALADA DE ESPINACA, ZANAHORIA, TOMATE Y CILANTRO	VERDURAS ORIENTALES	ACELGA GRATINADA	ENSALADA DE PEPINO COHOMBRO Y ZANAHORIA CON VINAGRETA NATURAL	PEPINO GRATINADO	POTECA DE AHUYAMA	CALABACIN Y MAÍZ GUISADOS
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 FEIJOA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE UVA	JUGO TOMATE DE ARBOL	JUGO DE LULO	JUGO DE 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 5 y 12, apoya talento humano de los dos 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 GENERALES DEL ASOCIADO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
16. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del convenio de asociación, cuando en ello se cause perjuicio a los participantes, a la administración o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993. Sin perjuicio, de la responsabilidad individual del causante directo.	X		Durante el periodo el asociado realizo seguimiento a la ejecución de la totalidad de la documentación que da cuenta de la ejecución del convenio de asociación.	Se realiza la verificación y se consigna en la presente acta.
18. No realizar reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los muros y/o en espacios del Centro Integrarte durante la ejecución del convenio de asociación.	X		Durante el periodo se evidencio que no hay publicidad política instalada en el centro, ni se ha convocado a los participantes o referentes a marchas políticas o reuniones afuera o dentro del centro.	Se realiza la verificación y se consigna en la presente acta.

22. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio.	X		Durante la visita al centro el coordinador fue diligente y entrego la información y documentación que se le solicitó, además, recibió las observaciones y recomendaciones de la Supervisión de manera atenta.	Se realiza la verificación y se consigna en la presente acta.
23. Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del Convenio de asociación celebrado.	X		Durante el periodo no se le asignaron obligaciones adicionales al asociado.	Se realiza la verificación y se consigna en la presente acta.

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
4. Garantizar que el servicio de transporte cumpla con las condiciones descritas en el anexo técnico y con la normatividad vigente expedida por el Ministerio de Transporte, Secretaría de Movilidad y demás entidades competentes.	X		Durante la visita de supervisión se evidenció el correcto funcionamiento del servicio de transporte de los participantes.	Se realiza la verificación y se consigna en la presente acta.
6. Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos.	X		Se verificó que las cámaras de seguridad se encontraban instaladas en todo el centro cumpliendo con la cantidad solicitada y que el monitor se encontraba dispuesto en el área de coordinación conforme a lo requerido en el anexo técnico.	Se realiza la verificación y se consigna en la presente acta.

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1. Dar cumplimiento a las especificaciones técnicas descritas en el anexo técnico, estudios previos, la propuesta presentada durante el proceso competitivo, el convenio de asociación, procedimientos misionales e instructivos, para desarrollar con eficiencia y eficacia el servicio, durante la ejecución del convenio de asociación	X		Durante la visita se observó que los participantes se encontraban realizando las actividades acordes a lo estipulado en el anexo técnico, adicionalmente, el talento humano del centro realiza las metodologías solicitadas por la Entidad.	Se realiza la verificación y se consigna en la presente acta.
2. Garantizar que la atención de las personas con discapacidad, este libre de acciones, omisiones o situaciones que lleve implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), amenaza, negligencia, descuido, exclusión, discriminación (generalizada o por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y/o a la población víctima del conflicto armado) y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral o que ponga en riesgo o vulnere sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación.	X		Durante la visita realizada al centro integrarte atención interna, se observa que el asociado ejecuta actividades y procesos con los participantes lo cual favorece su cuidado.	Se realiza la verificación y se consigna en la presente acta.

3. Informar de manera inmediata, mediante correo electrónico, al equipo de apoyo a la supervisión y al equipo técnico todas las novedades relacionadas con la prestación del servicio y con el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	X		El asociado realiza de manera oportuna las alertas o novedades que se presentan en el centro o con los participantes por medio de correo electrónico, con el fin de atender el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Se realiza la verificación y se consigna en la presente acta.
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL TALENTO HUMANO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
6. Garantizar la dedicación exclusiva del talento humano del centro integrarte durante el horario de atención establecido para la modalidad, de acuerdo con el Anexo Técnico.	X		Durante el recorrido se observa que el personal presente está dedicado exclusivamente a labores propias de atención con la población.	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. Disponer de todos los elementos contenidos en la sabana de elementos, teniendo en cuenta las características técnicas mínimas allí descritas, cantidades establecidas y periodicidad de entrega de cada elemento. En caso de presentar características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS.		X	Durante el presente periodo se observó que el asociado tiene pendiente la adquisición de algunos elementos de talleres y otros elementos del plan de emergencias conforme a la sabana de costos.	Se realiza la verificación y se consigna en la presente acta.
2. Mantener los bienes muebles descritos en el Anexo Técnico y Sabana de Elementos, en óptimas condiciones efectuando el mantenimiento preventivo y correctivo, de manera permanente y oportuna, durante toda la ejecución del convenio.		X	Durante el presente periodo se observó que el asociado presenta la mayoría de los elementos de mobiliario solicitados en la sabana de costos, sin embargo, están pendientes algunos como televisores, sillas, armarios.	Se realiza la verificación y se consigna en la presente acta.

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
2. Implementar la minuta de alimentos y la derivación dietaría entregada por la Subdirección para la Discapacidad de la SDIS, desde el primer día de ejecución del convenio, con el fin de garantizar el aporte de energía y nutrientes de la población atendida	X		Durante la visita, se verifico el ciclo menú para el almuerzo, el cual es acorde al menú implementado en la minuta patrón.	Se realiza la verificación y se consigna en la presente acta.
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1. Disponer en su totalidad de las instalaciones locativas definidas en el anexo técnico de la Subdirección de Plantas físicas y el formato de calificación técnica del inmueble, 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, poniendo a disposición para la ejecución del convenio de asociación, el espacio físico funcional evaluado y aprobado.	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 dando así cumplimiento a esta obligación.	Registro fotográfico capturado en el centro durante la visita presencial. Formato de calificación técnica de inmuebles (componente urbanístico y de infraestructura) - centro integrarte interno.

2. 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, sin embargo, se dejan observaciones de reparaciones en la presente acta.	Registro fotográfico capturado en el centro durante la visita presencial y se dejan registradas en la presente acta.
3. 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	El asociado no cuenta con sistema de transporte vertical.	Contenido de la presente acta
4. Garantizar mensualmente la revisión y mantenimiento de las ayudas mecánicas dispuestas en el inmueble.	N/A	N/A	El centro no cuenta con ayudas mecánicas.	Contenido de la presente acta

5. Implementar dentro de los veinte (20) días calendario siguientes a la firma del acta de inicio y de manera permanente durante la ejecución 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”, garantizando su implementación durante la ejecución del convenio. 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.	X		El Centro presenta Plan de manejo de emergencias y sistema de evacuación de acuerdo a lo dispuesto en la Ley 1523 de 2012.	Contenido de la presente acta

6. 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		Se verificó durante la visita realizada que las diferentes áreas del centro se mantienen limpias, organizadas y en condiciones adecuadas para la ejecución de las actividades y habitabilidad de la población. Cuenta con certificación de lavado y desinfección de tanques de reserva de agua potable.	Observación directa Verificado durante la visita presencial. Certificado Lavado y desinfección de Tanques, Empresa VECTORS AND WASTE SAS, de fecha 2 de julio de 2024. Control de plagas, Empresa FUMISERT SAS, de fecha 2 de julio de 2024.
7.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 Centros Integrarte. En este documento se deben 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 mitigar.		X	El Centro no presenta Plan de prevención de accidentes, en los tiempos establecidos en la obligación.	Contenido de la presente acta

8. Implementar medidas de seguridad para prevenir posibles evasiones de las personas con discapacidad durante su permanencia en el Centro de atención	X		Durante el presente periodo se evidencia que el cerramiento del centro cumple con lo requerido en el anexo técnico con el fin de evitar posibles evasiones de parte de los participantes, sin embargo, el asociado debe realizar el respectivo protocolo y enviarlo para socialización.	Verificación durante la visita presencial y se deja contenido en la presente acta.
9. Comunicar e informar visitas, notificaciones o alertas de entidades público o privadas relacionadas con la infraestructura o inmueble asignado, sobre posibles visitas de afectaciones de obras urbanas, actas de vecindad, exigencias de secretaria de salud distrital o departamental, personerías, veedurías o similares.	X		Durante el presente periodo no se realizaron visitas por parte de los entes públicos y/o privados con el fin de revisar novedades de infraestructura, sin embargo, se le informa al asociado que deberán notificar en caso de presentarse alguna visita en los días posteriores a la visita de supervisión.	Verificación durante la visita presencial y se deja contenido en la presente acta.

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 13 septiembre 2024

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA SI **N/A** NO **N/A**	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Sin novedades
NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	LUIS ENRIQUE MEYER ODUBER
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. *
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. COORDINADOR
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: 2	
Fecha: Memo 20240189B3 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: VISITA SUPERVISIÓN A, A y S 2. Lugar o Localidad o Sede: SE 5, 10, 11, 12 - INTERNO 3. Fecha y hora: 20/09/2024

4. Nombre responsable: 5. Dependencia responsable:

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Grady Navarrete Tovar.	CC	1098717624	Centro Integral Protección Grupos S.	Coordinador	No aplica	integralcentro@gmail.com	3104215800	
2	Yeimy Catalina Ortiz Mora	CC	1024535185	Centro Integral Interno 11	Coordinadora	No Aplica	integralcentro11@gmail.com	3102298383	
3	Luis E. Meyer Odober	CC	7632011	Centro Integral Atención Integ. 5/5	Coordinador	No Aplica	integralcentro12@gmail.com	3012568804	
4	Katalina Ortiz Velasco	CC	1005130771	Centro Integral Atención Integral Grupos 10	T. Social	No Aplica	katalinaortizv@gmail.com	3142542829	
5	MANUEL CASTELLANOS	CC	1032425882	SDIS	APO - SDIS	CONTRATISTA	MANUELCASTELLANOS@	3102314130	
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.