1. **DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO**	
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	*Convenio 8416 de 2024*
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	*FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO HUMANO FIPADH.*
OBJETO CONTRACTUAL	*Aunar recursos técnicos, físicos, administrativos y financieros para la atención 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, implementando acciones que favorezcan el desarrollo y mantenimiento de sus habilidades y capacidades para alcanzar mayores niveles de autonomía y toma de decisiones, promoviendo su inclusión en los diferentes entornos, en el Servicio Social Centros Integrarte Atención Interna, teniendo como referentes los enfoques diferencial y de género.*
NOMBRE DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	*CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA GRUPO 8*
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	*CRA 5A # 1 – 68 sur, Vereda La Balsa, Chía / 3015805217.*
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	*g8ciai@gmail.com*
2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA	
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIO LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	*LAURA XIOMARA REINA LARA.*
CARGO	*Coordinadora unidad.*
No DE CELULAR	*3015805217*
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA	
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION – TECNICO	*DIEGO ALFONSO LEÓN OTÁLORA*
No DE CELULAR	*3125190059*

CORREO ELECTRONICO	*diegoleonotalora@gmail.com*		
4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	*03/03/2025*	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 11:00 am	HORA FINAL DE LA VISITA: 2:25 pm
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	*60 participantes*	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	*60 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: 60
   Medio familiar: 0
   Hospitalizado: 0
   Medio laboral: 0
   Cupos disponibles: 0

Novedades de participantes:

Participantes: Hombres: 38 / Mujeres 22

Recorrido realizado en compañía de la COORDINADORA, LAURA XIOMARA REINA LARA, 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:

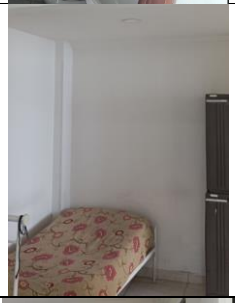
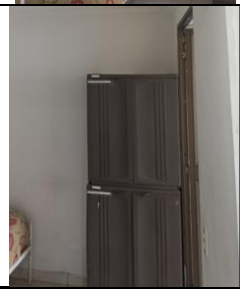
PERFIL	COLABORADORES	PERFIL	COLABORADORES
COORDINACION	LAURA XIOMARA REINA LARA	AUX DE ENFERMERIA 9	LUZ DARY RODRIGUEZ
TRABAJO SOCIAL	VIVIANA QUIROZ	AUX DE ENFERMERIA 10	CAMILA ANDREA CALVO
PSICOLOGIA	NIYIRETH RODRIGUEZ	AUX DE ENFERMERIA 11	LUZ MARINA GARCIA
TERAPIA OCUPACIONAL	LISETH CAMILA AVILA	AUX DE ENFERMERIA 12	JENNY BELTRAN
EDUCADOR FISICO	GUILLERMO OBANDO	AUXILIAR DE ENFERMERIA 13	ELIZABETH GARAY
EDUCADOR ESPECIAL	KATHERINE PUENTES	AUX DE ENFERMERIA 14	JOHANNA TOBARIA
NUTRICIONISTA	NATALY FANDIÑO	AUX DE ENFERMERIA 15	CAROLINA ROBAYO
TALLERISTA 1	WILSON GUAYAMBUCO	AUX DE ENFERMERIA 16	JESUS LEONARDO GUTIERREZ - PCD
TALLERISTA 2	MARIA DIAZ HERRERA	AUX DE ENFERMERIA 17	VICTORIA GARCIA
TECNOLOGA DE ALIMENTOS	LAURA TATIANA SUAREZ	AUX DE ENFERMERIA 18	JHONATAN RIVERA
AUXILIAR ADMINSITRATIVO	DIANA CATALINA SANABRIA	AUX DE ENFERMERIA 19	(VACANTE)
TECNICA AMBIENTAL	LUDYS CAPATAZ ORTIZ	AUX DE ENFERMERIA 20	FANNY ESPERANZA PACHON
ENFERMERA PROFESIONAL	KELI ALEJANDRA NAVARRETE	AUX DE ENFERMERIA 21	(VACANTE)
AUX DE ENFERMERIA 1	CAMILO VILLAMIL	AUX DE ENFERMERIA 22	DAMARY SERRANO
AUX DE ENFERMERIA 2	ROBINSON CASTAÑEDA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 1	(VACANTE)
AUX DE ENFERMERIA 3	ERIKA CAROLINA PINZON	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 2	YANETH MUÑOZ
AUX DE ENFERMERIA 4	NANCY XIMENA RODRIGUEZ	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 3	JOSEFA BENITEZ
AUX DE ENFERMERIA 5	OSCAR PINZON GARCIA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 4	ROCIO FLOREZ
AUX DE ENFERMERIA 6	NELSY MAYERLI BELLO	MANIPULADORA DE ALIMENTOS 5	JOHANNA ORTIZ
AUX DE ENFERMERIA 7	ISABEL JIMENEZ	SERVICIOS GENERALES 1	AGUSTIN RODRIGUEZ
AUX DE ENFERMERIA 8	RUTH YANETH LINARES	SERVICIOS GENERALES 2	FLOR CASTRO
		SERVICIOS GENERALES 3	ELIZABETH CADENA

AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS

Centro ubicado en el municipio de Chía, zona urbana, construcción de dos plantas, con zonas verdes destinadas a huerta, jardín, zona de parqueo y zona dura de esparcimiento.

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.

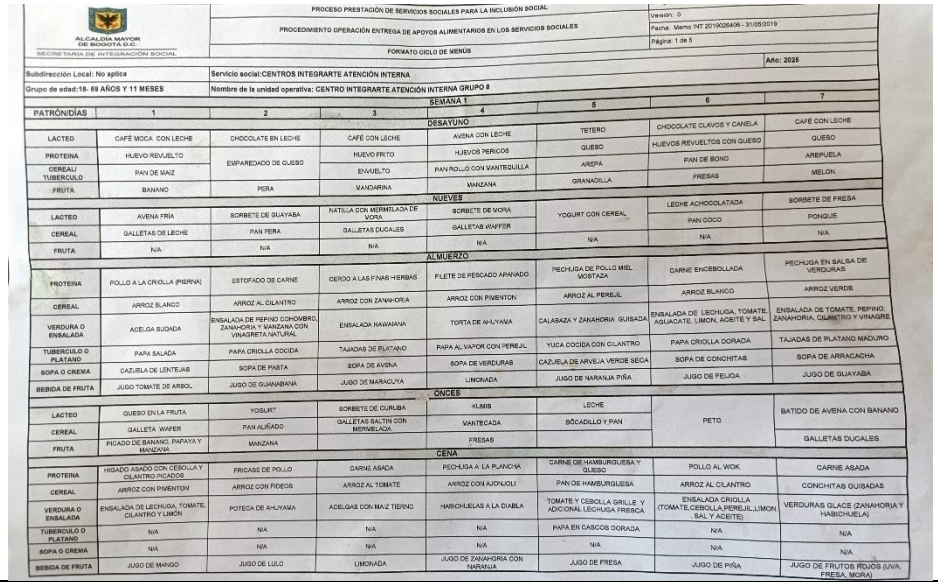
N° de orden.	Ubicación.	Descripción	Evidencia y/o registro fotográfico.
1	Baño de Profesionales.	Luminaria sin funcionamiento.	
2	Habitación N° 1 de mujeres	Luminaria sin funcionamiento.	
3	Habitación N° 1 de mujeres	Armario sin anclaje a muro.	

4	Habitación N° 1 de mujeres	Orificio en puerta.	
5	Habitación N° 4 de hombres.	Sin barrera física como puerta o cortina	
6	Habitación N° 7 de hombres.	Pintura de cielo raso en mal estado.	
7	Zona de lavandería.	Sin sujeción fija del tubo de desagüe de la lavadora.	

- Durante el recorrido se evidencio que en zona de cocina se estaban efectuando actividades de mantenimiento de neveras, enchapes entre otros, con el objetivo de subsanar las novedades reportadas en la visita de concepto sanitario (27-02-2025) con enfoque en preparación de alimentos.

NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

Se revisa minuta del día, semana 1, patrón 3, la cual cumple con la programación.



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL — Versión: 0
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES — Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
FORMATO CICLO DE MENÚS — Página: 1 de 5 — Año: 2025

Subdirección Local: No aplica — Servicio social:CENTROS INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA
Grupo de edad:18- 69 AÑOS Y 11 MESES — Nombre de la unidad operativa: CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA GRUPO 8

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
AL MUERZO							
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 PEUOA	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 BALTIN CON MERMELADA	MANTECADA	BOCADILLO Y PAN		GALLETAS DUCALES
FRUTA	PICADO DE BANANO, PAPAYA Y MANZANA	MANZANA		FRESAS			
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 LIMON	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)

Describa el cumplimiento de cada una de las obligaciones 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	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.

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.				
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 el periodo el asociado garantizo las condiciones, información y herramientas para dar control y seguimiento a la calidad operativa.	Se realiza la verificación y se consigna en la presente acta.
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
3. Mantener vigente el Certificado de Inspección, vigilancia y control, cumpliendo las obligaciones que sobre el particular la norma y el ente de control establezca.	X		Se realizo la verificación del certificado de inspección, vigilancia y control, con el fin de dar cumplimento de los requisitos allí contenidos y las acciones a subsanar en debida forma y tiempo.	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 LAS PIEZAS COMUNICATIVAS	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
2. Instalar el pendón o aviso de identificación del Centro Integrarte, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico, dentro de los treinta (30) días siguientes al inicio de la ejecución del convenio de asociación y acorde con el diseño avalado por la Oficina Asesora de Comunicaciones de la secretaria Distrital de Integración Social.	X		Durante la visita de supervisión se evidenció el documento en mención encontrándose en debida forma.	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**		
8. Elaborar e implementar protocolos y medidas de seguridad para prevenir evasiones de las personas con discapacidad ubicadas en el Centro, durante la ejecución del convenio de asociación.	X		Durante la visita de supervisión se evidenció el documento en mención encontrándose en debida forma, así como las condiciones locativas para prevenir las evasiones.	Se realiza la verificación y se consigna en la presente acta.

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA IMPLEMENTACIÓN DEL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
4. Disponer de áreas para almacenar la documentación que tiene bajo custodia en atención a la normatividad legal vigente, las cuales como mínimo deben cumplir con las condiciones ambientales y de seguridad establecidas por la entidad.	X		Se realizo la inspección del espacio dispuesto para tal fin cumpliendo con los requerimientos	Se realiza la verificación y se consigna en la presente acta.
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	**CUMPLE**		**EVIDENCIAS**	**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 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. (ver registro fotográfico de la minuta.)
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
3. Garantizar durante toda la ejecución del convenio el concepto sanitario favorable del centro.	X		Se realizo la verificación del certificado de inspección, vigilancia y control, con el fin de dar cumplimento de los requisitos allí contenidos y las acciones a subsanar en debida forma y tiempo. (visita de concepto sanitario 27-02-2025 con enfoque en preparación de alimentos.)	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	X		Durante el presente periodo se observó que el asociado tiene todos los elementos conforme a la sabana de costos.	Se realiza la verificación y se consigna en la presente acta.

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.				
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 los elementos de mobiliario solicitados en la sabana de costos.	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.	Inspección a las instalaciones durante la visita. 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.	Inspección a las instalaciones durante la visita.
3. Garantizar el diagnóstico de los sistemas de transporte vertical 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		N/A.	
4. Garantizar mensualmente la revisión y mantenimiento de las ayudas mecánicas dispuestas en el inmueble.	X		N/A.	
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	X		El Centro presenta Plan de manejo de emergencias y sistema de evacuación de acuerdo a lo dispuesto en la Ley 1523 de 2012.	Presentado y remitido previamente por el operador.

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.				
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.	Inspección visual del documento presentado por el operador. Lavado y desinfección de Tanques de agua potable, certificado expedido por FUMINIKO S.A.S, con fecha de 13 de diciembre 2024. Fumigación control de plagas, certificado expedido por FUMINIKO S.A.S, con fecha de 13 de diciembre 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 presenta Plan de prevención de accidentes.	Presentado y remitido previamente por el operador.
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	Presentado y remitido previamente por el operador.

			debe realizar el respectivo protocolo y enviarlo para socialización.	
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 se efectuó visita por parte del INVIMA en cual se realizó (acta) inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos. (27.02.2025)	Inspección visual del documento presentado por el operador.

Describa el cumplimiento de cada de cada uno de los componentes definidos en la estructura de costos (según corresponda al Servicio Centros Integrarte Atención Interna, Centros Integrarte Atención Externa, Centros Avanzar, Servicio Bogotá te Cuida en Casa) puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada rubro:

COMPONENTES ESTRUCTURA DE COSTOS DEL SERVICIO CORRESPONDIENTE	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		

Registre la información solicitada:

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	
6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Conforme a las novedades registradas en la presente acta el operador manifiesta el compromiso de realizar las acciones tendientes al cumplimento de los requisitos	Marzo 20 de 2025.

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 26/12/2024 SI ☒ NO ☐	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: Se efectuaron en debida forma.

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. LAURA XIOMARA REINA LARA.
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. (Ver anexo de planilla de asistencia)
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. coordinadora de la unidad 2.
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. DIEGO ALFONSO LEÓN OTÁLORA
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	2. (Ver anexo de planilla de asistencia)

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código	FOR-GD-02
Versión	2
Fecha	Memo (20244188[illegible] - 12/07/2024
Página	1 de 1

1. Tema: Visita Supervision y Fortalecimiento A.D. y Teg 2. Lugar o Localidad o Serie: CAI # 8 3. Fecha y hora: Marzo 3/2025 - 11:00 am

4. Nombre responsable: Diego Alfonso León Ordóñez 5. Dependencia responsable: Subdirección para la discapacidad.

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	Laura Yomaira Ferreira	CC	1016080033	Cici grupo 8	Coordinadora	Apoyo	gaciciv@gmail.com	3015205217	
2	Diego Alfonso León Ordóñez	CC	1098701498	SDIS Subdirec.	Prof. Apoyo Supervisión	Contratista	diegoleonordonez@gmail.com	3125190058	
3									
4									
5									
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 han sido 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 recolectan 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 manera presencial debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner