1. **DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO**	
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	*Convenio 8411 de 2024*
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	*FUNDACIÓN MISIONEROS DIVINA REDENCIÓN SAN FELIPE NERI FUMDIR.*
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 2.*
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	*Carrera 90 No. 149 - 73 Suba, Tuna Alta / 314 288 65 91.*
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	*integrarteinternog2@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	*MARIA MONICA PEREZ SOTELO.*
CARGO	*Coordinadora de unidad.*
No DE CELULAR	*314 288 65 91.*
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	*17/03/2025*	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 1:35 pm	HORA FINAL DE LA VISITA: 3:15 pm
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	*80 participantes*	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	*78 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: 78
   Medio familiar: 0
   Hospitalizado: 1
   Medio laboral: 0
   Cupos disponibles: 1
   Cita médica: 0

Novedades de participantes:

Participantes: Hombres: 47 / Mujeres: 32

Recorrido realizado en compañía de la COORDINADORA, MARIA MONICA PEREZ SOTELO, 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:

#	NOMBRES Y APELLIDOS (En mayúscula)	Cédula (sin comas, ni puntos)	Cargo
1	MARIA MONICA PEREZ SOTELO	1.015.403.710	COORDINADORA
2	FRANCISCO MELO ZAMBRANO	1.020.721.946	PSICOLOGO 1
3	ANA JULIA PATIÑO CARDENAS	52.417.092	PSICOLOGO 2
4	NICOLL CAMILA SANTOS CABRERA	1.000.214.325	TRABAJADOR SOCIAL 1
5	LEIDY MARIA ORDUZ RIOS	1.016.001.596	TRABAJADOR SOCIAL 2
6	OLGA LEONOR RINCON DELGADO	51.954.865	TERAPEUTA OCUPACIONAL 1
7	DIANA ESPERANZA JARAMILLO VARGAS	52.802.461	TERAPEUTA OCUPACIONAL 2
8	JANER ANDRES MORALES ZORRILLA	1.026.571.433	EDUCADOR FÍSICO 1
9	SEBASTIÁN BERNAL RAMOS	1.012.416.182	EDUCADOR FÍSICO 2
10	BETTY ALEJANDRA ORTIZ GOMEZ	20.724.125	TERAPEUTA FÍSICO 1
11	DEISY CRISTINA ROJAS BEJARANO	52.529.940	TERAPEUTA FÍSICA 2
12	LAURA VALENTINA MORENO GAÑAN	1.032.471.295	FONOAUDIÓLOGO 1
13	GINNA VANESSA LEON BLANCO	52.829.854	FONOAUDIÓLOGO 2
14	GUADALUPE CUADRO OROZCO	1.143.377.245	ENFERMERO 1
15	MAIRA YAMIR PUELLO PEREZ	23.076.030	ENFERMERO 2
16	YANETH ELVIRA VIANA ANILLO	32.755.372	NUTRICIONISTA
17	JEFERSON BASTO NAVARRO	1.105.306.038	TECNOLOGO DE ALIMENTOS
18	LIZ DAIANA SANCHEZ MAZUERA	52.391.526	TALLERISTA 1
19	EDWIN CAMILO GOMEZ PEÑA	1.019.037.759	TALLERISTA 2
20	JUAN CARLOS MOSQUERA ESTUPIÑAN	79.783.159	AUXILIAR DE ENFERMERIA 1
21	AMISADAY CORDERO TORRENTE	1.073.812.725	AUXILIAR DE ENFERMERIA 2
22	SANDRA PATRICIA SAAVEDRA CIPAGUA	35.251.644	AUXILIAR DE ENFERMERIA 3
23	KATRIN LORENA GUERRERO CORTES	64.702.141	AUXILIAR DE ENFERMERIA 4
24	ANA TIVIDAD RIVAS	35.589.942	AUXILIAR DE ENFERMERIA 5
25			AUXILIAR DE ENFERMERIA 6
26	PRIMITIVA ROMERO OVIEDO	28.867.489	AUXILIAR DE ENFERMERIA 7
27	DUVAN FELIPE BELTRAN TORRES	1.233.488.860	AUXILIAR DE ENFERMERIA 8
28	JUAN MANUEL PATIÑO PINZON	1.019.042.560	AUXILIAR DE ENFERMERIA 9
29	DIANA PAOLA TORRES	1.010.213.215	AUXILIAR DE ENFERMERIA 10
30	MARTIN BONILLA REYES	1.072.660.824	AUXILIAR DE ENFERMERIA 11
31	SILFREDO JOSE VELASCO ALTAMAR	1.082.988.811	AUXILIAR DE ENFERMERIA 12
32	GLADYS BELLO CORREA	52.347.421	AUXILIAR DE ENFERMERIA 13
33	ADRIANA GISELL BALLESTEROS PANCHE	52.794.783	AUXILIAR DE ENFERMERIA 14
34	DIANA CAROLINA SANCHEZ CABALLERO	1.024.560.484	AUXILIAR DE ENFERMERIA 15
35	ANGELA JULIETTE GIL BEJARANO	1.019.040.560	AUXILIAR DE ENFERMERIA 16
36	VIVIANA HERRERA MERCADO	52.802.110	AUXILIAR DE ENFERMERIA 17
37	ADRIANA ARDILA ZAMORA	39.678.050	AUXILIAR DE ENFERMERIA 18
38	NATALIA MANRIQUE PEÑA	1.031.801.207	AUXILIAR DE ENFERMERÍA 19
39	RUSEL MANUEL OSORIO PEREZ	11.036.600	AUXILIAR DE ENFERMERIA 20
40	ROSMIRA LARRAHONDO LARRAHONDO	34.598.638	AUXILIAR DE ENFERMERÍA 21
41	ROCIO DEL PILAR MORALES IZQUIERDO	52.929.843	AUXILIAR DE ENFERMERÍA 22
42	OSCAR IVAN SANCHEZ RICAURTE	1.012.435.217	AUXILIAR DE ENFERMERÍA 23
43	JOSE RONALDO GONZALEZ GUIZA	1.000.731.381	AUXILIAR DE ENFERMERIA 24
44	WILSON ORLANO QUILAGUY AVILAN	79.735.081	AUXILIAR DE ENFERMERIA 25
45	MARIA DEL PILAR BARACALDO PEÑA	1.072.593.127	AUXILIAR DE ENFERMERIA 26
46	SANDRA BIBIANA SANCHEZ CASTILLO	52.300.598	AUXILIAR DE ENFERMERIA 27
47	GISELA GONZALEZ RAMIREZ	1.080.263.041	AUXILIAR DE ENFERMERIA 28
48	DERLY GISELLA MARIN VILLA	1.122.143.589	AUXILIAR DE ENFERMERIA 29
49	NORMA CONSTANZA SALGADO SILVA	39.804.921	AUXILIAR DE ENFERMERIA 30
50	LUIS JAVIER BELTRAN		AUXILIAR DE ENFERMERÍA 31
51	DIEGO CAMILO ROJAS TORRES	1.033.742.385	AUXILIAR DE ENFERMERIA 32
52	PEDRO JOSUE BELLO GONZALEZ	1.003.503.573	AUXILIAR DE ENFERMERIA 33
53	JUAN SEBASTIAN ROMERO TUNAROZA	1.024.555.549	AUXILIAR DE ENFERMERIA 34
54	FABIAN ANDRES HOYOS ANAYA	1.033.762.850	AUXILIAR DE ENFERMERIA 35
55	CESAR ALBERTO ARANGO TORO	79.831.652	AUXILIAR DE ENFERMERIA 36
56	CLAUDIA PEREZ MARTIN	39.775.205	AUXILIAR ADMINISTRATIVO
57	YEIME JOHANA LOPEZ HEREDIA	1.023.979.520	TECNICO AMBIENTAL
58	ROSALBA BELTRAN CARDENAS	66.854.196	SERVICIOS GENERALES 1
59	LUZ MYRIAM ARIZA FORERO	51.667.261	SERVICIOS GENERALES 2
60	JOHAN HERNANDEZ MELO	1.023.367.442	SERVICIOS GENERALES 3
61			SERVICIOS GENERALES 4
62	JAMES SANTIAGO QUINTERO VILLALOB	1.019.116.248	MANIPULADOR DE ALIMENTOS 1
63			MANIPULADOR DE ALIMENTOS 2
64	MAYRA ALEXANDRA PADILLA MOLINA	1.007.706.371	MANIPULADOR DE ALIMENTOS 3
65	MARTHA TERESA GONZALEZ	39.663.660	MANIPULADOR DE ALIMENTOS 4
66	MONICA RAMIREZ OCAMPO	1.136.909.984	MANIPULADOR DE ALIMENTOS 5

- Novedades de la verificación del talento humano: Se presentan tres vacantes para el cargo de auxiliar de enfermería, servicios generales y manipulador de alimentos.

AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS

El C.I.A.I. Grupo 2, se encuentra ubicado en la localidad de Suba, ciudad de Bogotá, dentro de un complejo de edificaciones dotadas para la prestación del servicio, en este mismo lote funcionan los C.I.A.I. 3,4 y 7, es preciso mencionar que se comparte o funciona en simultaneo algunos espacios como, lavandería, zona de preparación de alimentos, zonas verdes entre otros.

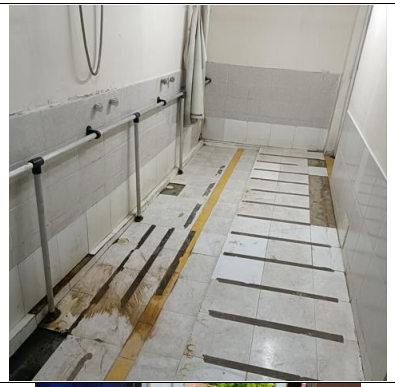
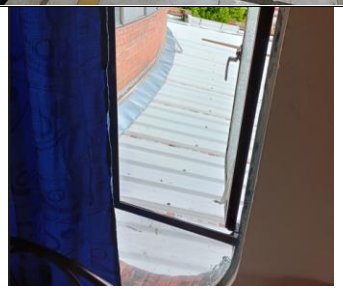
- Se encuentra ubicado en el edificio “Casa San Antonio“ y una habitación en “Casa Padre Arturo”.
- Se evidencia pendón al ingreso del centro.
- Las cámaras del circuito cerrado de zonas comunes son monitoreadas desde la portería (32), las cámaras internas se encuentran ubicadas
- en la totalidad de habitaciones y pasillos, son monitoreadas por la Coordinadora desde su móvil y por personal de vigilancia desde un punto
- central al cual no se tiene acceso de mi parte.
- Se evidencia zona exterior con cerramiento
- Deposito temporal de residuos sólido, compartido con grupos 3, 4 y 7.
- Punto ecológico por piso
- Vigilancia permanente.

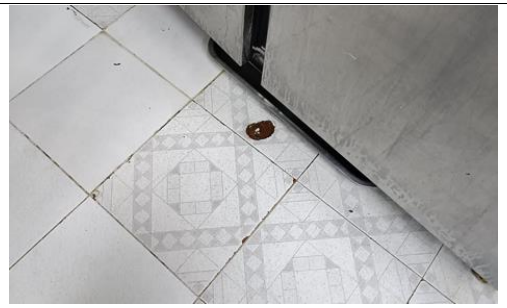
PLAN DE EMERGENCIAS Y CONTINGENCIAS		
Ítem	**Cantidad.**	**Observación.**
Documento Plan de emergencia	1	Enviado el 30/08/2024
Extintor multipropósito, amarillo	6	Vigente hasta mayo de 2025.
Extintor tipo K.	1	vigente hasta mayo de 2025.
Extintor tipo A – verde, agua.	1	vigente hasta mayo de 2025.
Cámaras	32	Monitor en servicio, ubicación coordinación.
Detectores de humo	4	Pasillos.
Luces de emergencia	2	Pasillos.
Detectores de humo	3	Por cada habitación.
Tablas rígidas	2	Cuidado a la salud y pasillo primer piso.
Cerramiento	1	General compartido, vigilancia 24/7

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	habitación # 2.	Se observan desprendimiento parcial de revoque en muro.	
2	Comedor.	en el espacio del escurridor se observa el desprendimiento de revoque de muros y pintura.	

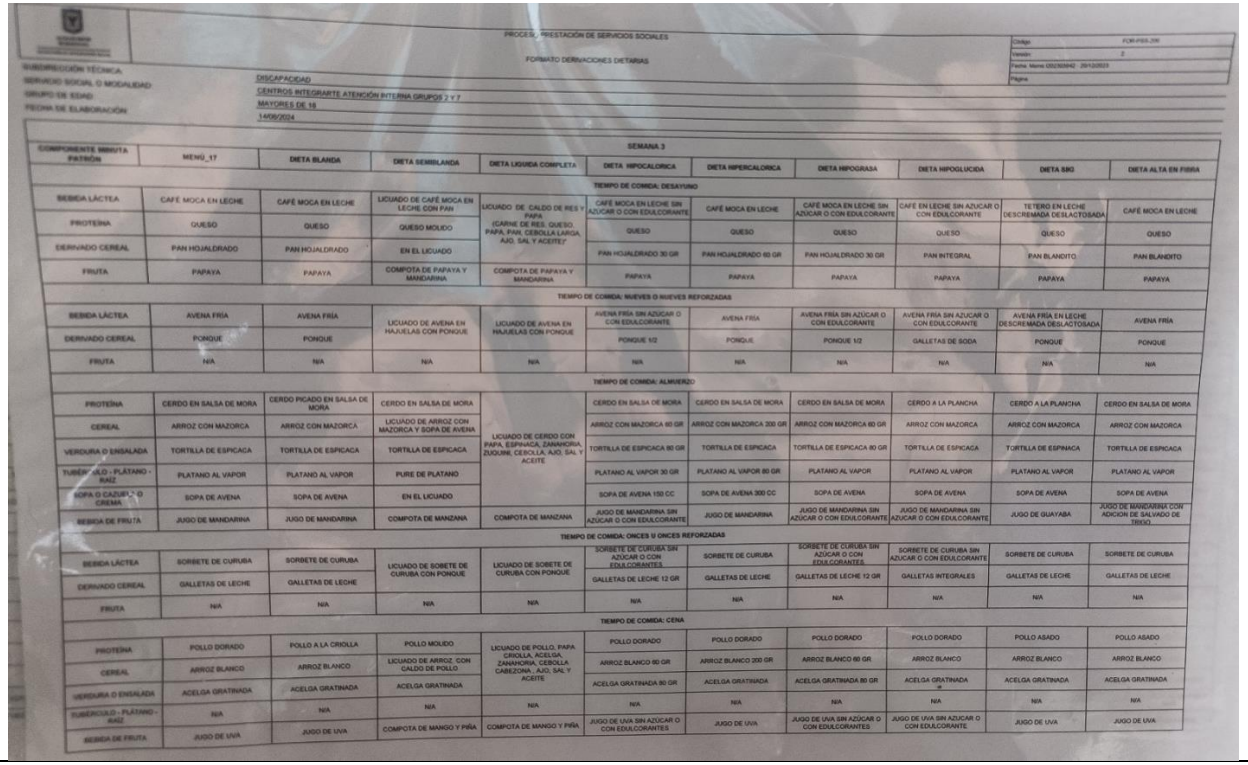
	3	habitación # 1 (mujeres).	Espacio fuera de servicio por arreglo de enchapes y emboquillado.		
	4	habitación # 3	No hay restricción para apertura de ventanas.	 	

	5	Cocina.	Faltan algunas piezas de enchape de piso y otras están rotas.	 	
	6	cocina	Lavamanos fuera de servicio.		

	7	Despensa frutas y verduras	Media caña rota.	

NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

Se revisa minuta del día, semana 3, patrón 17, la cual cumple con la programación.



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO DERIVACIONES DIETARIAS

Código FOR-PSS-306 | Versión 2 | Fecha: Memo I2023030442 29/12/2023 | Página

SUBDIRECCIÓN TÉCNICA: DISCAPACIDAD
SERVICIO SOCIAL O MODALIDAD: CENTROS INTEGRARTE ATENCIÓN INTERNA GRUPOS 2 Y 7
GRUPO DE EDAD: MAYORES DE 18
FECHA DE ELABORACIÓN: 14/08/2024

SEMANA 3

COMPONENTE MINUTA PATRÓN	MENÚ_17	DIETA BLANDA	DIETA SEMIBLANDA	DIETA LIQUIDA COMPLETA	DIETA HIPOCALORICA	DIETA HIPERCALORICA	DIETA HIPOGRASA	DIETA HIPOGLUCIDA	DIETA BIG	DIETA ALTA EN FIBRA
TIEMPO DE COMIDA: DESAYUNO										
BEBIDA LÁCTEA	CAFÉ MOCA EN LECHE	CAFÉ MOCA EN LECHE	LICUADO DE CAFÉ MOCA EN LECHE CON PAN	LICUADO DE CALDO DE RES Y PAPA (CARNE DE RES, QUESO, PAPA, PAN, CEBOLLA LARGA, AJO, SAL Y ACEITE)*	CAFÉ MOCA EN LECHE SIN AZUCAR O CON EDULCORANTE	CAFÉ MOCA EN LECHE	CAFÉ MOCA EN LECHE SIN AZUCAR O CON EDULCORANTE	CAFÉ EN LECHE SIN AZUCAR O CON EDULCORANTE	TETERO EN LECHE DESCREMADA DESLACTOSADA	CAFÉ MOCA EN LECHE
PROTEÍNA	QUESO	QUESO	QUESO MOLIDO		QUESO	QUESO	QUESO	QUESO	QUESO	QUESO
DERIVADO CEREAL	PAN HOJALDRADO	PAN HOJALDRADO	EN EL LICUADO		PAN HOJALDRADO 30 GR	PAN HOJALDRADO 60 GR	PAN HOJALDRADO 30 GR	PAN INTEGRAL	PAN BLANDITO	PAN BLANDITO
FRUTA	PAPAYA	PAPAYA	COMPOTA DE PAPAYA Y MANDARINA	COMPOTA DE PAPAYA Y MANDARINA	PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA	PAPAYA
TIEMPO DE COMIDA: HUEVES O HUEVES REFORZADAS										
BEBIDA LÁCTEA	AVENA FRIA	AVENA FRIA	LICUADO DE AVENA EN HAJUELAS CON PONQUE	LICUADO DE AVENA EN HAJUELAS CON PONQUE	AVENA FRIA SIN AZUCAR O CON EDULCORANTE	AVENA FRIA	AVENA FRIA SIN AZUCAR O CON EDULCORANTE	AVENA FRIA SIN AZUCAR O CON EDULCORANTE	AVENA FRIA EN LECHE DESCREMADA DESLACTOSADA	AVENA FRIA
DERIVADO CEREAL	PONQUE	PONQUE			PONQUE 1/2	PONQUE	PONQUE 1/2	GALLETAS DE SODA	PONQUE	PONQUE
FRUTA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO										
PROTEÍNA	CERDO EN SALSA DE MORA	CERDO PICADO EN SALSA DE MORA	CERDO EN SALSA DE MORA	LICUADO DE CERDO CON PAPA, ESPINACA, ZANAHORIA, ZUQUINI, CEBOLLA, AJO, SAL Y ACEITE	CERDO EN SALSA DE MORA	CERDO EN SALSA DE MORA	CERDO EN SALSA DE MORA	CERDO A LA PLANCHA	CERDO A LA PLANCHA	CERDO EN SALSA DE MORA
CEREAL	ARROZ CON MAZORCA	ARROZ CON MAZORCA	LICUADO DE ARROZ CON MAZORCA Y SOPA DE AVENA		ARROZ CON MAZORCA 60 GR	ARROZ CON MAZORCA 300 GR	ARROZ CON MAZORCA 60 GR	ARROZ CON MAZORCA	ARROZ CON MAZORCA	ARROZ CON MAZORCA
VERDURA O ENSALADA	TORTILLA DE ESPICACA	TORTILLA DE ESPICACA	TORTILLA DE ESPICACA		TORTILLA DE ESPICACA 80 GR	TORTILLA DE ESPICACA	TORTILLA DE ESPICACA 80 GR	TORTILLA DE ESPICACA	TORTILLA DE ESPINACA	TORTILLA DE ESPICACA
TUBERCULO - PLATANO - RAIZ	PLATANO AL VAPOR	PLATANO AL VAPOR	PURE DE PLATANO		PLATANO AL VAPOR 30 GR	PLATANO AL VAPOR 80 GR	PLATANO AL VAPOR	PLATANO AL VAPOR	PLATANO AL VAPOR	PLATANO AL VAPOR
SOPA O CAZUELA O CREMA	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	EN EL LICUADO		SOPA DE AVENA 150 CC	SOPA DE AVENA 300 CC	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA	SOPA DE AVENA
BEBIDA DE FRUTA	JUGO DE MANDARINA	JUGO DE MANDARINA	COMPOTA DE MANZANA	COMPOTA DE MANZANA	JUGO DE MANDARINA SIN AZUCAR O CON EDULCORANTE	JUGO DE MANDARINA	JUGO DE MANDARINA SIN AZUCAR O CON EDULCORANTE	JUGO DE MANDARINA SIN AZUCAR O CON EDULCORANTE	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MANDARINA CON ADICION DE SALVADO DE TRIGO
TIEMPO DE COMIDA: ONCES U ONCES REFORZADAS										
BEBIDA LÁCTEA	SORBETE DE CURUBA	SORBETE DE CURUBA	LICUADO DE SOBETE DE CURUBA CON PONQUE	LICUADO DE SOBETE DE CURUBA CON PONQUE	SORBETE DE CURUBA SIN AZUCAR O CON EDULCORANTES	SORBETE DE CURUBA	SORBETE DE CURUBA SIN AZUCAR O CON EDULCORANTES	SORBETE DE CURUBA SIN AZUCAR O CON EDULCORANTES	SORBETE DE CURUBA	SORBETE DE CURUBA
DERIVADO CEREAL	GALLETAS DE LECHE	GALLETAS DE LECHE			GALLETAS DE LECHE 12 GR	GALLETAS DE LECHE	GALLETAS DE LECHE 12 GR	GALLETAS INTEGRALES	GALLETAS DE LECHE	GALLETAS DE LECHE
FRUTA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
TIEMPO DE COMIDA: CENA										
PROTEÍNA	POLLO DORADO	POLLO A LA CRIOLLA	POLLO MOLIDO	LICUADO DE POLLO, PAPA CRIOLLA, ACELGA, ZANAHORIA, CEBOLLA, CABEZONA, AJO, SAL Y ACEITE	POLLO DORADO	POLLO DORADO	POLLO DORADO	POLLO DORADO	POLLO ASADO	POLLO ASADO
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	LICUADO DE ARROZ, CON CALDO DE POLLO		ARROZ BLANCO 60 GR	ARROZ BLANCO 200 GR	ARROZ BLANCO 60 GR	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
VERDURA O ENSALADA	ACELGA GRATINADA	ACELGA GRATINADA	ACELGA GRATINADA		ACELGA GRATINADA 80 GR	ACELGA GRATINADA	ACELGA GRATINADA 80 GR	ACELGA GRATINADA	ACELGA GRATINADA	ACELGA GRATINADA
TUBERCULO - PLATANO - RAIZ	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
BEBIDA DE FRUTA	JUGO DE UVA	JUGO DE UVA	COMPOTA DE MANGO Y PIÑA	COMPOTA DE MANGO Y PIÑA	JUGO DE UVA SIN AZUCAR O CON EDULCORANTES	JUGO DE UVA	JUGO DE UVA SIN AZUCAR O CON EDULCORANTES	JUGO DE UVA SIN AZUCAR O CON EDULCORANTES	JUGO DE UVA	JUGO DE UVA

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 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.
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		Documento conforme a requisitos.	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	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.

Comunicaciones de la secretaria Distrital de Integración Social.				
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 requirió el documento de soporte en mención, se realizó la verificación del acta de inspección con enfoque en preparación de alimentos (19/09/2024) y acta de inspección con enfoque en establecimientos (12/07/2023), esta última visita ya fue solicitada por el operador a la secretaria distrital de salud, pero aún no ha sido agendada por la autoridad en cuestión (N° de radicado 54737)	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 todos los elementos 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 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 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.	Presentado y remitido previamente por el operador.
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 de fecha 06/12/2024, realizada por la empresa SANIOX HIGIENE AMBIENTAL S.A.S. Fumigación control de plaga, certificado de fecha 06/12/2024, realizada por la empresa SANIOX HIGIENE AMBIENTAL.

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 debe realizar el respectivo protocolo y enviarlo para socialización.	Presentado y remitido previamente por el operador.
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		No se presentaron visitas. N/A.	N/A.

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 28 de 2025.
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 21/02/2025 SI ✖ NO ❑ (parcialmente).	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: S Se llevaron a cabo algunas de las acciones de mejora indicadas en el acta anterior, sin embargo, otras no han sido atendidas, por lo cual deberá ser revisada el acta de 21/02/2025 de supervisión y realizar las acciones correspondientes.

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. MARIA MONICA PEREZ SOTELO. 2. YEIME JOHANA LOPEZ HEREDIA.
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 unidad. 2. Técnica ambiental.
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. DIEGO ALFONSO LEÓN OTÁLORA
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. (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-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018863 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita de Superv. y Seg. Amb. Aseg. y Sal 2. Lugar o Localidad o Sede: Internos 4,3,2 y 7 3. Fecha y hora: 17/03/2025 - 09:05 am.

4. Nombre responsable: Diego Alfonso León Otálora 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	Maria Angelica Guevara	CC	1010160444	CIAI Grupo 4	Coordinadora	N/A	ciaigrupo4@gmail.com	3057837025	
2	Leydi Nolan Vanegas	CC	1023970831	CIAI Grupo 3	Ambiental	No aplica	ciaisgauruzo3@gmail.com	3119704920	
3	Alexander Moreno P	CC	80755408	CIAI Gr 3	Coordinador	No aplica	cintegrarteminog3@gmail.com	3164465780	
4	MARIA MONICA PEREZ	CC	1015403710	CIAI G 2	COORDINADOR	NO APLICA	integrarteminog2@gmail.com	3147886591	
5	Yeime Johana Lopez Heredia	C.C	1.023.979.810	CIAI GRUPO 2	Tecnico Ambiental	No aplica	Ciaigrupo2.sga@gmail.com	3125250017	
6	Juan Carlos Rodriguez Tafur	CC	80177107	CIAI Grupo 7	COORDINADOR	NO APLICA	ciaig7fundra@gmail.com	3024117407	
7	Diego Alfonso León Otálora	CC	1098701498	SDIS Sub Disc.	Prof. Apoyo Superv.	Contratista	diegoleonotalora@gmail.com	3125190059	
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.