ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE AMBIENTAL CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022	FORMATO NO CONTROLADO
		PAGINA 1 de 8

Fecha de Visita	27	1	2023	Hora Inicio	12:00 p.m.	Hora Finalización	2:30 p.m.

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7140/2022 Nombre Asociado: Fundación Pasos Firmes

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 113943-CCCP 10-003 Las Ferias

Fecha Inicio Operación: 12/9/2022 Fecha Final Operación: 28/2/2023

Nombre Responsable del Servicio: Ingrid Juliet Olejua Lozada

2. Ubicación

Localidad: Engativá Barrio: Las Ferias Dirección: Calle 79 # 69Q 55

Tel: 2476655 Cel.: 3107297808 Correo Electrónico: cclasferiassga@gmail.com

Capítulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE AMBIENTAL

1. Lineamientos Transversales

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
1	Se evidencia el documento de la Política Ambiental y se comprende por parte del personal.	C [X] NC [ ] NA [ ]
2	Se realiza divulgación de los lineamientos del Plan Institucional de Gestión Ambiental - PIGA al 100% del talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario - Cocina Popular y cuenta con los soportes correspondientes.	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	El talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario - Cocina Popular comprende la estructura (programas) del PIGA.	C [X] NC [ ] NA [ ]
4	Cuenta con soporte de diligenciamiento y envío del formato de designación de responsable ambiental.	C [X] NC [ ] NA [ ]
5	Cuenta con carpeta digital y física con la totalidad de documentos asociados al componente ambiental y se encuentran cargados en la plataforma establecida por el área de gestión ambiental.	C [X] NC [ ] NA [ ]
6	El responsable ambiental conoce la ruta para la visualización, acceso y consulta de los lineamientos ambientales bajo el SG.	C [X] NC [ ] NA [ ]
7	*Cuenta con registro de Publicidad Exterior Visual emitido por el ente de control.*	C [X] NC [ ] NA [ ]

2. Programa de Implementación de Prácticas Sostenibles

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
8	Cuenta y conoce la ubicación de la matriz de evaluación de aspectos e impactos ambientales.	C [X] NC [ ] NA [ ]
9	El talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario - Cocina Popular identifica los aspectos e impactos ambientales, desde su rol en la prestación del servicio.	C [X] NC [ ] NA [ ]
10	Implementa las estrategias de la Política Cero Desperdicio de Agua.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Implementa las estrategias de la Política Cero Desperdicio de Energía.	C [X] NC [ ] NA [ ]
12	Implementa las estrategias de la Política Cero Residuos.	C [X] NC [ ] NA [ ]
13	Implementa las estrategias de la Política Cero Papel.	C [X] NC [ ] NA [ ]
14	Realiza reporte del formato "Planilla de asistencia movilidad sostenible" para el día sin carro de cada mes, de acuerdo con los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]
15	Emplea empaques y embalajes reutilizables y de baja carga contaminante para la entrega de alimentos para consumo en casa a los participantes que cuentan con autorización.	C [X] NC [ ] NA [ ]
16	Desarrolla prácticas sostenibles para la adaptación al cambio climático, mejoramiento de las condiciones ambientales, reporte de huella de carbono, protección y bienestar animal.	C [X] NC [ ] NA [ ]
	3. Programa Gestión Integral de Residuos	
	3.1. Residuos Ordinarios - Aprovechables	
Nº	**Variables**	**Nivel de Cumplimiento**
17	Cuenta con una balanza para el pesaje de los residuos generados y esta se encuentra bien configurada.	C [X] NC [ ] NA [ ]
18	Cuenta con Ruta de Recolección Interna de Residuos Sólidos (RRIRS) de cada piso y la(s) misma(s) se encuentra(n) diligenciada(s), actualizada(s) y publicada(s) en el cuarto de almacenamiento de conformidad con el PAIPAERS	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	Cuenta con Acuerdo de Corresponsabilidad suscrito por el Responsable Ambiental.	C [X] NC [ ] NA [ ]
20	Realiza seguimiento al Acuerdo de Corresponsabilidad (Clausulas), de acuerdo con la metodología establecida y registrada en el PAIPAERS	C [X] NC [ ] NA [ ]
21	Cuenta con elemento organizador de papel por cada punto de impresión o fotocopiado y lo utiliza adecuadamente de acuerdo con las indicaciones establecidas en el PAIPAERS.	C [X] NC [ ] NA [ ]
22	Las canecas cuentan con rotulo legible, visible elaborado en material resistente de fácil limpieza y desinfección como adhesivo o plastificado, conforme lo establece el PAIPAERS.	C [X] NC [ ] NA [ ]
23	Cuenta con canecas con su respectiva bolsa, en las cantidades y colores establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]
24	Cuenta con cuarto de almacenamiento de residuos sólidos con las especificaciones normativas establecidas en el Decreto 2981 de 2013 y el PAIPAERS.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con formato "Registro, medición y control de residuos entregados", diligenciado y actualizado.	C [X] NC [ ] NA [ ]
26	Cuenta con formato "Certificado recolección residuos sólidos", diligenciado y actualizado.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
27	Cuenta con soporte del diligenciamiento del reporte trimestral de Residuos Aprovechables.	C [X] NC [ ] NA [ ]
28	Desarrolla la campaña establecida por el Componente Ambiental, que propende por la gestión integral de residuos.	C [ ] NC [ ] NA [X]
29	Adopta, implementa y divulga con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario - Cocina Popular, el Instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos, mínimo dos (2) veces durante la ejecución del convenio.	C [X] NC [ ] NA [ ]
30	Realiza correcta separación en la fuente de los residuos aprovechables y no aprovechables generados.	C [X] NC [ ] NA [ ]
31	Fomenta la actividad de impresión utilizando ambas caras de papel y configurando la impresora para impresión de documentos a doble cara.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	Cuenta con caneca COVID-19 en buen estado, de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas en el anexo técnico y dispone de forma adecuada los residuos de elementos de protección personal - EPP.	C [X] NC [ ] NA [ ]
33	Cuenta con pendón de medidas mínimas 1.00 m x 2.00 m, donde se comuniquen acciones para clasificar, reciclar, reutilizar y disminuir la generación de envases, embalajes y pérdidas de alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]
	3.2. Residuos Peligrosos	
Nº	**Variables**	**Nivel de Cumplimiento**
34	Dispone adecuadamente de los residuos peligrosos generados con ocasión de la operación del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	C [ ] NC [ ] NA [X]
35	Cuenta con las hojas de seguridad o fichas técnicas de los elementos y residuos peligrosos generados.	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Cuenta con los rótulos de los residuos peligrosos generados y entregados.	C [ ] NC [ ] NA [X]
37	Cuenta con los certificados de disposición final de los residuos peligrosos emitidos por el gestor autorizado.	C [ ] NC [ ] NA [X]
38	Cuenta con los formatos de verificación al transportador de residuos peligrosos.	C [ ] NC [ ] NA [X]
39	Cuenta con el formato de verificación externa de residuos peligrosos.	C [ ] NC [ ] NA [X]
40	Cuenta con análisis anual de la media móvil.	C [X] NC [ ] NA [ ]
	3.3. Residuos Especiales	
Nº	**Variables**	**Nivel de Cumplimiento**
41	Dispone adecuadamente de Residuos de Construcción y Demolición RCD generados con ocasión de la operación del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	C [ ] NC [ ] NA [X]
42	Cuenta con soporte de gestión de los Residuos de Construcción y Demolición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

3.4. Vertimientos y Emisiones Atmosféricas					
Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento			
43	Cuenta con recipiente rotulado, con sistema de cierre hermético (tapa o tapón) y embudo con filtro para realizar encapsulamiento de AVU; ubicado en un lugar del Comedor Comunitario - Cocina Popular con su correspondiente señalización.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
44	Cuenta con formato "Medición, Registro y Reporte de AVU" debidamente diligenciado.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
45	Cuenta con Registro de Generador de AVU otorgado por el ente de control.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
46	Cuenta con certificados de recolección y transporte y tratamiento o aprovechamiento; emitidos por el gestor de AVU por cada una de las entregas trimestrales realizadas.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
47	Cuenta con certificados con número de radicado correspondientes a los informes trimestrales de generación AVU presentados ante el ente de control.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
48	Cuenta con formato de verificación al transportador de AVU diligenciado y formato de verificación a empresa gestora de AVU diligenciado.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
49	Usa rejillas en todos los desagües como control operacional al paso de residuos a la red de alcantarillado.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
50	Realiza proceso de descomide y registra el pesaje del residuo generado en el formato Registro Medición y Control de Descomide.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
51	Propende por utilizar productos prelavados en la preparación de alimentos.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
52	Cuenta con todos los productos biodegradables (jabones, detergentes, desinfectantes, entre otros) con el fin de no generar sobrecargas en los vertimientos.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
53	Cuenta con soporte que evidencie la limpieza y mantenimiento periódico de la trampa de grasas.	C [ ]	NC [ ]	NA [X]
54	Cuenta con soporte de mantenimiento periódico de calderas, calderines y/o plantas eléctricas	C [ ]	NC [ ]	NA [X]
4. Programa Uso Eficiente del Agua					
Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento			
55	Cuenta con el 100% de los puntos hídricos con sistemas ahorradores de agua y los sanitarios con sistemas de descarga de agua convencional (no ahorradores) cuentan con elementos que reduzcan el volumen de descarga.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
56	*Desarrolla la campaña establecida por el Área de Gestión Ambiental, que propende por el ahorro y uso eficiente del recurso* hídrico.	C [ ]	NC [ ]	NA [X]
57	Implementa el instructivo para la Identificación de fugas ocultas en los tiempos establecidos y de acuerdo con el lineamiento.	C [ ]	NC [ ]	NA [X]
58	Implementa el instructivo para el aprovechamiento de aguas de acuerdo con el lineamiento.	C [ ]	NC [ ]	NA [X]

5. Programa Uso Eficiente de la Energía

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
59	Los muros internos y techos del Comedor Comunitario - Cocina Popular son de colores claros preferiblemente blancos.	C [X] NC [ ] NA [ ]
60	Da cumplimiento al apagón ambiental según lo establecido en el Acuerdo 403 del 2009 del Concejo de Bogotá.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Implementa instructivo Identificación de elementos electrónicos y eléctricos que se dejan encendidos o conectados y presenta los soportes del desarrollo de la actividad.	C [X] NC [ ] NA [ ]
62	Tiene configurada la pantalla del/los computador/es para la suspensión tras diez (10) minutos de inactividad.	C [X] NC [ ] NA [ ]
63	Cuenta con sistemas ahorradores de luz en cada una de las fuentes de iluminación (bombillas ahorradoras o tubos fluorescentes). Se garantiza como mínimo la instalación de un sistema tipo LED.	C [X] NC [ ] NA [ ]
64	Remite al Referente Ambiental Técnico, la bitácora de consumos de energía y gas, con copia de la factura, de conformidad al periodo de facturación; según aplique.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capitulo C. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoria/Supervisión

La variable 28 N/A porque el comedor comunitario no ha recibió información correspondiente a la campaña de residuos solidos.
La variable 34 N/A porque el comedor comunitario no ha generado RESPEL.
La variable 36 N/A porque el comedor comunitario no ha generado RESPEL.
La variable 37 N/A porque el comedor comunitario no ha generado RESPEL.
La variable 38 N/A porque el comedor comunitario no ha generado RESPEL.
La variable 39 N/A porque el comedor comunitario no ha generado RESPEL.
La variable 41 N/A porque el comedor comunitario no ha generado RCD
La variable 42 N/A porque el comedor comunitario no ha generado RCD
La variable 53 N/A porque el comedor comunitario no cuenta trampa de grasas.
La variable 54 N/A porque el comedor comunitario no cuenta con calderas, calderones y/o plantas eléctricas.
La variable 56 N/A porque el comedor comunitario no ha recibido la información correspondiente a la campaña de agua.
La variable 57 N/A porque el comedor comunitario no ha recibido la información correspondiente a instructivo para la Identificación de fugas ocultas
La variable 58 N/A porque el comedor comunitario no ha recibido la información correspondiente a instructivo aprovechamiento de aguas.
Se realizo revisión del formato FOR-GA 09 y 010 garantizando su calidad del dato hasta el día 27/01/23

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios de la visita.

Ingrid J Olaya L.
1090411145.
Responsable del Servicio

Capitulo D. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

Capítulo E. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R

Capítulo F. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Ingrid Juliet Olejua	Gustavo Adolfo Sánchez
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Ingrid J. Olejua Lozada	Gustavo Sánchez
Firma	Firma
1,090,411,145	1,018,434,905
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	*Apoyo a la supervisión*
Cargo	Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE AMBIENTAL CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2022	FORMATO NO CONTROLADO
		PAGINA 1 de 8

Fecha de Visita	28	11	2022	Hora Inicio	8:30 a. m.	Hora Finalización	11:00 a. m.

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7140/2022 Nombre Asociado: Fundación Pasos Firmes

Nombre Comedor Comunitario - Cocina Popular : 113943-CCCP 10-003 Las Ferias

Fecha Inicio Operación: 12/09/2022 Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Responsable del Servicio: Ingrid Juliet Olejua Lozada

2. Ubicación

Localidad: Engativá Barrio: Las Ferias Dirección: Calle 79 # 69Q 55

Tel: 2476655 Cel.: 3107297808 Correo Electrónico: cclasferiassga@gmail.com

Capítulo B. COMPROMISOS ESPECÍFICOS COMPONENTE AMBIENTAL

1. Lineamientos Transversales

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
1	Se evidencia el documento de la Política Ambiental y se comprende por parte del personal.	C [X] NC [ ] NA [ ]
2	Se realiza divulgación de los lineamientos del Plan Institucional de Gestión Ambiental - PIGA al 100% del talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario - Cocina Popular y cuenta con los soportes correspondientes.	C [X] NC [ ] NA [ ]
3	El talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario - Cocina Popular comprende la estructura (programas) del PIGA.	C [X] NC [ ] NA [ ]
4	Cuenta con soporte de diligenciamiento y envío del formato de designación de responsable ambiental.	C [X] NC [ ] NA [ ]
5	Cuenta con carpeta digital y física con la totalidad de documentos asociados al componente ambiental y se encuentran cargados en la plataforma establecida por el área de gestión ambiental.	C [X] NC [ ] NA [ ]
6	El responsable ambiental conoce la ruta para la visualización, acceso y consulta de los lineamientos ambientales bajo el SG.	C [X] NC [ ] NA [ ]
7	Cuenta con registro de Publicidad Exterior Visual emitido por el ente de control.	C [X] NC [ ] NA [ ]

2. Programa de Implementación de Prácticas Sostenibles

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
8	Cuenta y conoce la ubicación de la matriz de evaluación de aspectos e impactos ambientales.	C [X] NC [ ] NA [ ]
9	El talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario - Cocina Popular identifica los aspectos e impactos ambientales, desde su rol en la prestación del servicio.	C [X] NC [ ] NA [ ]
10	Implementa las estrategias de la Política Cero Desperdicio de Agua.	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Implementa las estrategias de la Política Cero Desperdicio de Energía.	C [X] NC [ ] NA [ ]
12	Implementa las estrategias de la Política Cero Residuos.	C [X] NC [ ] NA [ ]
13	Implementa las estrategias de la Política Cero Papel.	C [X] NC [ ] NA [ ]
14	Realiza reporte del formato "Planilla de asistencia movilidad sostenible" para el día sin carro de cada mes, de acuerdo con los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]
15	Emplea empaques y embalajes reutilizables y de baja carga contaminante para la entrega de alimentos para consumo en casa a los participantes que cuentan con autorización.	C [X] NC [ ] NA [ ]
16	Desarrolla prácticas sostenibles para la adaptación al cambio climático, mejoramiento de las condiciones ambientales, reporte de huella de carbono, protección y bienestar animal.	C [X] NC [ ] NA [ ]
	3. Programa Gestión Integral de Residuos	
	3.1. Residuos Ordinarios - Aprovechables	
N°	**Variables**	**Nivel de Cumplimiento**
17	Cuenta con una balanza para el pesaje de los residuos generados y esta se encuentra bien configurada.	C [X] NC [ ] NA [ ]
18	Cuenta con Ruta de Recolección Interna de Residuos Sólidos (RRIRS) de cada piso y la(s) misma(s) se encuentra(n) diligenciada(s), actualizada(s) y publicada(s) en el cuarto de almacenamiento de conformidad con el PAIPAERS	C [X] NC [ ] NA [ ]
19	Cuenta con Acuerdo de Corresponsabilidad suscrito por el Responsable Ambiental.	C [X] NC [ ] NA [ ]
20	Realiza seguimiento al Acuerdo de Corresponsabilidad (Clausulas), de acuerdo con la metodología establecida y registrada en el PAIPAERS	C [X] NC [ ] NA [ ]
21	Cuenta con elemento organizador de papel por cada punto de impresión o fotocopiado y lo utiliza adecuadamente de acuerdo con las indicaciones establecidas en el PAIPAERS.	C [X] NC [ ] NA [ ]
22	Las canecas cuentan con rotulo legible, visible elaborado en material resistente de fácil limpieza y desinfección como adhesivo o plastificado, conforme lo establece el PAIPAERS.	C [X] NC [ ] NA [ ]
23	Cuenta con canecas con su respectiva bolsa, en las cantidades y colores establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]
24	Cuenta con cuarto de almacenamiento de residuos sólidos con las especificaciones normativas establecidas en el Decreto 2981 de 2013 y el PAIPAERS.	C [X] NC [ ] NA [ ]
25	Cuenta con formato "Registro, medición y control de residuos entregados", diligenciado y actualizado.	C [X] NC [ ] NA [ ]
26	Cuenta con formato "Certificado recolección residuos sólidos", diligenciado y actualizado.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
27	Cuenta con soporte del diligenciamiento del reporte trimestral de Residuos Aprovechables.	C [X] NC [ ] NA [ ]
28	Desarrolla la campaña establecida por el Componente Ambiental, que propende por la gestión integral de residuos.	C [ ] NC [ ] NA [X]
29	Adopta, implementa y divulga con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario - Cocina Popular, el Instructivo para mejorar la calidad de los vertimientos, mínimo dos (2) veces durante la ejecución del convenio.	C [X] NC [ ] NA [ ]
30	Realiza correcta separación en la fuente de los residuos aprovechables y no aprovechables generados.	C [X] NC [ ] NA [ ]
31	Fomenta la actividad de impresión utilizando ambas caras de papel y configurando la impresora para impresión de documentos a doble cara.	C [X] NC [ ] NA [ ]
32	Cuenta con caneca COVID-19 en buen estado, de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas en el anexo técnico y dispone de forma adecuada los residuos de elementos de protección personal - EPP.	C [X] NC [ ] NA [ ]
33	Cuenta con pendón de medidas mínimas 1.00 m x 2.00 m, donde se comuniquen acciones para clasificar, reciclar, reutilizar y disminuir la generación de envases, embalajes y pérdidas de alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]
	3.2. Residuos Peligrosos	
Nº	**Variables**	**Nivel de Cumplimiento**
34	Dispone adecuadamente de los residuos peligrosos generados con ocasión de la operación del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	C [ ] NC [ ] NA [X]
35	Cuenta con las hojas de seguridad o fichas técnicas de los elementos y residuos peligrosos generados.	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Cuenta con los rótulos de los residuos peligrosos generados y entregados.	C [ ] NC [ ] NA [X]
37	Cuenta con los certificados de disposición final de los residuos peligrosos emitidos por el gestor autorizado.	C [ ] NC [ ] NA [X]
38	Cuenta con los formatos de verificación al transportador de residuos peligrosos.	C [ ] NC [ ] NA [X]
39	Cuenta con el formato de verificación externa de residuos peligrosos.	C [ ] NC [ ] NA [X]
40	Cuenta con análisis anual de la media móvil.	C [X] NC [ ] NA [ ]
	3.3. Residuos Especiales	
Nº	**Variables**	**Nivel de Cumplimiento**
41	Dispone adecuadamente de Residuos de Construcción y Demolición RCD generados con ocasión de la operación del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	C [ ] NC [ ] NA [X]
42	Cuenta con soporte de gestión de los Residuos de Construcción y Demolición.	C [ ] NC [ ] NA [X]

3.4. Vertimientos y Emisiones Atmosféricas					
Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento			
		C	NC	NA	
43	Cuenta con recipiente rotulado, con sistema de cierre hermético (tapa o tapón) y embudo con filtro para realizar encapsulamiento de AVU; ubicado en un lugar del Comedor Comunitario - Cocina Popular con su correspondiente señalización.	X			
44	Cuenta con formato "Medición, Registro y Reporte de AVU" debidamente diligenciado.	X			
45	Cuenta con Registro de Generador de AVU otorgado por el ente de control.	X			
46	Cuenta con certificados de recolección y transporte y tratamiento o aprovechamiento; emitidos por el gestor de AVU por cada una de las entregas trimestrales realizadas.	X			
47	Cuenta con certificados con número de radicado correspondientes a los informes trimestrales de generación AVU presentados ante el ente de control.	X			
48	Cuenta con formato de verificación al transportador de AVU diligenciado y formato de verificación a empresa gestora de AVU diligenciado.	X			
49	Usa rejillas en todos los desagües como control operacional al paso de residuos a la red de alcantarillado.	X			
50	Realiza proceso de descomide y registra el pesaje del residuo generado en el formato Registro Medición y Control de Descomide.	X			
51	Propende por utilizar productos prelavados en la preparación de alimentos.	X			
52	Cuenta con todos los productos biodegradables (jabones, detergentes, desinfectantes, entre otros) con el fin de no generar sobrecargas en los vertimientos.	X			
53	Cuenta con soporte que evidencie la limpieza y mantenimiento periódico de la trampa de grasas.			X	
54	Cuenta con soporte de mantenimiento periódico de calderas, calderines y/o plantas eléctricas			X	
4. Programa Uso Eficiente del Agua					
Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento			
		C	NC	NA	
55	Cuenta con el 100% de los puntos hídricos con sistemas ahorradores de agua y los sanitarios con sistemas de descarga de agua convencional (no ahorradores) cuentan con elementos que reduzcan el volumen de descarga.	X			
56	Desarrolla la campaña establecida por el Área de Gestión Ambiental, que propende por el ahorro y uso eficiente del recurso hídrico.			X	
57	Implementa el instructivo para la Identificación de fugas ocultas en los tiempos establecidos y de acuerdo con el lineamiento.			X	
58	Implementa el instructivo para el aprovechamiento de aguas de acuerdo con el lineamiento.			X	

5. Programa Uso Eficiente de la Energía

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
59	Los muros internos y techos del Comedor Comunitario - Cocina Popular son de colores claros preferiblemente blancos.	C [X] NC [ ] NA [ ]
60	Da cumplimiento al apagón ambiental según lo establecido en el Acuerdo 403 del 2009 del Concejo de Bogotá.	C [X] NC [ ] NA [ ]
61	Implementa instructivo Identificación de elementos electrónicos y eléctricos que se dejan encendidos o conectados y presenta los soportes del desarrollo de la actividad.	C [ ] NC [ ] NA [X]
62	Tiene configurada la pantalla del/los computador/es para la suspensión tras diez (10) minutos de inactividad.	C [X] NC [ ] NA [ ]
63	Cuenta con sistemas ahorradores de luz en cada una de las fuentes de iluminación (bombillas ahorradoras o tubos fluorescentes). Se garantiza como mínimo la instalación de un sistema tipo LED.	C [X] NC [ ] NA [ ]
64	Remite al Referente Ambiental Técnico, la bitácora de consumos de energía y gas, con copia de la factura, de conformidad al periodo de facturación; según aplique.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capítulo C. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

La variable 28 N/A porque el comedor comunitario no ha recibió información correspondiente a la campaña de residuos solidos.
La variable 34 N/A porque el comedor comunitario no ha generado RESPEL.
La variable 36 N/A porque el comedor comunitario no ha generado RESPEL.
La variable 37 N/A porque el comedor comunitario no ha generado RESPEL.
La variable 38 N/A porque el comedor comunitario no ha generado RESPEL.
La variable 39 N/A porque el comedor comunitario no ha generado RESPEL.
La variable 41 N/A porque el comedor comunitario no ha generado RCD
La variable 42 N/A porque el comedor comunitario no ha generado RCD
La variable 53 N/A porque el comedor comunitario no cuenta trampa de grasas.
La variable 54 N/A porque el comedor comunitario no cuenta con calderas, calderones y/o plantas eléctricas.
La variable 56 N/A porque el comedor comunitario no ha recibido la información correspondiente a la campaña de agua.
La variable 57 N/A porque el comedor comunitario no ha recibido la información correspondiente a instructivo para la Identificación de fugas ocultas
La variable 58 N/A porque el comedor comunitario no ha recibido la información correspondiente a instructivo aprovechamiento de aguas.
La variable 61 N/A porque el comedor comunitario no ha recibido la información correspondiente al instructivo Identificación de elementos electrónicos y eléctricos.
La variable 64 N/A porque el comedor comunitario no ha recibido la información correspondiente a la bitácora de consumos de energía y gas.
Se realizo revisión del formato FOR-GA 09 y 010 garantizando su calidad del dato hasta el día 28/11/22
Se evidencia que realizo reporte de consumos para los meses de septiembre-octubre 2022, sin embargo no se puede revisar calidad del dato.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones de la visita.

Ingrid J Olaya-d.
CC- cp Las Flores

Capítulo D. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

Capítulo E. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera P	Genera R
O	22	26/09/2022	28/11/2022 Se evidencia que cuenta con los rótulos SDIS adhesivos y/o plastificados según lineamientos SDIS.	X		Cerrado		
O	23	26/09/2022	28/11/2022 Se evidencia que el asociado adquirió canecas de la cocina verde-negra con la capacidad mínima exigida por anexo técnico. Se evidencian tapas del punto ecológico con orificio según lo especifica anexo técnico.	X		Cerrado		
O	52	26/09/2022	28/11/2022 Se evidencia que el asociado adquirido todos los productos biodegradables (jabones, detergentes, desinfectantes, entre otros) con el fin de no generar sobrecargas en los vertimientos.	X		Cerrado		

Capítulo F. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Ingrid Juliet Olejua	Gustavo Adolfo Sánchez
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Ingrid J. Olejua Lozada.	Gustavo Sanchez
Firma	Firma
1.090.411.145	1.018.434.905
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la supervisión
Cargo	Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

Alcaldía Mayor de Bogotá D.C. Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS - COCINAS POPULARES FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE AMBIENTAL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 4067-2022	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 6

Fecha de Visita: 26 / 09 / 2022 — Hora Inicio: 11:30 a. m. — Hora Finalización: 2:00 p. m.

Visita de Seguimiento: X — Visita de Cierre: ___ — Periodo Evaluado: 1 / 9 / 2022 Al 30 / 9 / 2022

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7140/2022 — Nombre Asociado: Fundación Pasos Firmes

Nombre Comedor - Cocina: 113943-CCCP 10-003 Las Ferias

Fecha Inicio Operación: 12/09/2022 — Fecha Final Operación: 31/12/2022

Nombre Coordinador/a: Ingrid Juliet Olejua

2. Ubicación

Localidad: Engativá — Barrio: Las Ferias — Dirección: Calle 79 # 69Q 55

Tel: 2476655 — Cel.: 3107297808 — Correo Electrónico: cclasferiassga@gmail.com

Capítulo B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS COMPONENTE AMBIENTAL

1. Lineamientos Transversales

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)
1	Se evidencia el documento de la Política Ambiental y se comprende por parte del personal.	C: X
2	El comedor comunitario - cocina popular tiene los soportes de divulgación de los lineamientos del Plan Institucional de Gestión Ambiental - PIGA	NA: X
3	Se realizó la divulgación de los lineamientos del Plan Institucional de Gestión Ambiental - PIGA, al 100% del personal.	NA: X
4	Se comprende por parte del personal la estructura (programas) del PIGA.	NA: X
5	El comedor comunitario - cocina popular tiene soporte del diligenciamiento y envío del formato de designación de responsable ambiental.	C: X
6	El comedor comunitario - cocina popular hace uso del correo electrónico ambiental, bajo la plataforma establecida por el área de gestión ambiental, para llevar a cabo el seguimiento de la implementación de los lineamientos ambientales.	C: X
7	El comedor comunitario - cocina popular cuenta con la carpeta magnética y física actualizada por vigencia y de acuerdo al listado del componente ambiental, y dicha información está cargada en la plataforma establecida por el área de gestión ambiental.	C: X
8	El responsable ambiental conoce la ruta para la visualización, acceso y consulta de los lineamientos ambientales bajo el SIG.	C: X
9	El comedor comunitario - cocina popular tiene el registro de Publicidad Exterior Visual emitido por el ente de control.	C: X
10	El comedor comunitario - cocina popular tiene los soportes de la ejecución, en los tiempos establecidos de las campañas anuales de los programas del PIGA (Uso eficiente del agua, Uso eficiente de la energía, Gestión integral de residuos e Implementación de prácticas sostenibles).	NA: X

2. Programa de Implementación de Prácticas Sostenibles

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento (C / NC / NA)
11	El comedor comunitario - cocina popular cuenta y conoce la ubicación de la matriz de evaluación de aspectos e impactos ambientales.	C: X
12	Se realizó la divulgación de los aspectos e impactos ambientales asociados a cada contratista y parte interesada del comedor comunitario - cocina popular.	NA: X
13	Se identifican los aspectos e impactos ambientales por parte del personal del comedor comunitario - cocina popular desde su rol en la prestación del servicio.	NA: X
14	El comedor comunitario - cocina popular implementa las estrategias de la Política Cero Desperdicio de Agua.	C: X
15	El comedor comunitario - cocina popular implementa las estrategias de la Política Cero Desperdicio de Energía.	C: X
16	El comedor comunitario - cocina popular implementa las estrategias de la Política Cero Residuos.	C: X
17	El comedor comunitario - cocina popular implementa las estrategias de la Política Cero Papel.	C: X
18	El comedor comunitario - cocina popular fomenta el uso de la bicicleta, el transporte público o el uso del carro compartido.	C: X
19	El comedor comunitario - cocina popular realizó el reporte en los tiempos establecidos del formato "Planilla de asistencia movilidad sostenible" para el día sin carro de cada mes.	C: X
20	El Comedor comunitario emplea empaques y embalajes reutilizables y de baja carga contaminante para el almacenamiento y distribución de los alimentos a los participantes.	C: X
21	El comedor comunitario - cocina popular desarrolla prácticas sostenibles para la adaptación al cambio climático y mejoramiento de las condiciones ambientales.	NA: X

3. Programa Gestión Integral de Residuos				
3.1. Residuos Ordinarios - Aprovechables				
N°	**Variables**	**Nivel de Cumplimiento**		
22	El comedor comunitario - cocina cuenta con una balanza para el pesaje de los residuos generados y esta se encuentra bien configurada.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
23	El comedor comunitario - cocina tiene la Ruta de Recolección Interna de Residuos Sólidos (RRIRS) de cada piso y la(s) misma(s) se encuentra(n) diligenciada(s), actualizada(s) y publicada(s) en el cuarto de almacenamiento de conformidad con el PAIPAERS	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
24	El comedor comunitario - cocina tiene firmado el Acuerdo de Corresponsabilidad.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
25	El comedor comunitario - cocina realiza seguimiento al Acuerdo de Corresponsabilidad (Clausulas), de acuerdo a la metodología establecida y registrada en el PAIPAERS	C [ ]	NC [ ]	NA [X]
26	El comedor comunitario - cocina cuenta con el elemento organizador de papel por cada punto de impresión o fotocopiado.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
27	El comedor comunitario - cocina popular tiene las canecas y las bolsas con los colores establecidos en el PAIPAERS.	C [ ]	NC [X]	NA [ ]
28	El comedor comunitario - cocina tiene el rotulado legible y visible de las canecas conforme lo establece el PAIPAERS.	C [ ]	NC [X]	NA [ ]
29	El comedor comunitario - cocina popular tiene las canecas en las cantidades necesarias de acuerdo con lo establecido en el PAIPAERS.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
30	El comedor comunitario - cocina popular tiene un cuarto de almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con las especificaciones normativas establecidas en el Decreto 2981 de 2013 y el PAIPAERS.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
31	El comedor comunitario - cocina popular tiene diligenciado y actualizado el formato de "Registro, medición y control de residuos entregados".	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
32	El comedor comunitario - cocina popular tiene diligenciado el formato "Certificado recolección residuos sólidos".	C [ ]	NC [ ]	NA [X]
33	El comedor comunitario - cocina popular tiene el soporte del diligenciamiento del reporte trimestral de Residuos Aprovechables.	C [ ]	NC [ ]	NA [X]
34	El comedor comunitario - cocina popular desarrolla la campaña establecida por el Componente de Gestión Ambiental, que propende por la gestión integral de residuos.	C [ ]	NC [ ]	NA [X]
35	El personal del comedor comunitario - cocina popular hace uso de menaje propio para el consumo de alimentos.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
36	El comedor comunitario - cocina popular fomenta en participantes, contratistas y comunidad, el manejo integral de los Aceites Vegetales Usados.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
37	El comedor comunitario - cocina popular realiza una correcta separación en la fuente de los residuos aprovechables y no aprovechables generados.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
38	El comedor comunitario - cocina popular utiliza adecuadamente el elemento organizador de papel, de acuerdo con las indicaciones establecidas en el PAIPAERS.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
39	El comedor comunitario - cocina popular fomenta la actividad de impresión utilizando ambas caras de papel.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
40	El comedor comunitario - cocina popular tiene configurada la impresora para imprimir los documentos a doble cara en su computador.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
41	El comedor comunitario - cocina popular fomenta la revisión de los documentos en pantalla con anterioridad a su impresión.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
42	El comedor comunitario - cocina popular fomenta el uso de los medios de comunicación virtual (correos electrónicos) con el fin de evitar la impresión de documentos.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
43	El comedor comunitario - cocina popular cuenta con la cantidad de contenedores suficientes para disposición de residuos EPP en el marco del COVID-19 y los mismos se encuentran en buen estado.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
44	El comedor comunitario - cocina popular dispone de forma adecuada los residuos de elementos de protección personal en el marco del COVID-19.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
45	El comedor comunitario - cocina cuenta con el pendón de medidas mínimas 1.00 m x 2.00 m donde se comunique acciones para clasificar, reciclar, reutilizar y disminuir la generación de envases, embalajes y pérdidas de alimentos.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
3.2. Residuos Peligrosos				
N°	**Variables**	**Nivel de Cumplimiento**		
46	El comedor comunitario - cocina popular tiene almacenado residuos peligrosos.	C [ ]	NC [ ]	NA [X]
47	El comedor comunitario - cocina popular tiene las hojas de seguridad o fichas técnicas de los elementos y residuos peligrosos generados.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]
48	El comedor comunitario - cocina popular tiene los rótulos de los residuos peligrosos generados y entregados.	C [ ]	NC [ ]	NA [X]
49	El comedor comunitario - cocina popular tiene los certificados de disposición final de los residuos peligrosos emitidos por el gestor autorizado.	C [ ]	NC [ ]	NA [X]
50	El comedor comunitario - cocina popular tiene los formatos de verificación al transportador de residuos peligrosos.	C [ ]	NC [ ]	NA [X]
51	El comedor comunitario - cocina popular tiene el formato de verificación externa de residuos peligrosos.	C [ ]	NC [ ]	NA [X]
52	El comedor comunitario - cocina popular cuenta con el análisis anual de la media móvil.	C [X]	NC [ ]	NA [ ]

3.3. Residuos Especiales				
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento		
		C	NC	NA
53	El comedor comunitario - cocina popular tiene almacenados Residuos de Construcción y Demolición RCD.			X
54	El comedor comunitario - cocina popular cuenta con el soporte de gestión de los Residuos de Construcción y Demolición.			X
3.4. Vertimientos y Emisiones Atmosféricas				
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento		
		C	NC	NA
55	El comedor comunitario - cocina popular cuenta con el recipiente, rótulo, sistema de cierre hermético (tapa o tapón) y su embudo con filtro para llevar a cabo el encapsulamiento de AVU.	X		
56	El comedor comunitario - cocina popular cumple con las condiciones para el encapsulamiento de AVU de acuerdo al Plan (ubicación del recipiente y señalización del lugar de ubicación del recipiente).	X		
57	El comedor comunitario - cocina popular cuenta con el diligenciamiento del formato "Medición, Registro y Reporte de AVU".	X		
58	El comedor comunitario - cocina popular cuenta con el Registro de Generador de AVU otorgado por el ente de control.	X		
59	El comedor comunitario - cocina popular cuenta con los certificados de recolección y transporte, y tratamiento o aprovechamiento emitidos por el gestor de AVU por cada una de las entregas trimestrales realizadas.	X		
60	El comedor comunitario - cocina popular cuenta con los certificados con número de radicado correspondientes a los informes trimestrales de generación AVU presentados ante el ente de control.	X		
61	El comedor comunitario - cocina popular tiene los formatos de verificación al transportador de AVU diligenciado.	X		
62	El comedor comunitario - cocina popular tiene el formato de verificación a empresa gestora de AVU diligenciado.	X		
63	El comedor comunitario - cocina popular usa rejillas en todos los desagües como control operacional al paso de residuos a la red de alcantarillado.	X		
64	El comedor comunitario - cocina popular comunica que los aceites y grasas de origen animal son dispuestos en la caneca dentro de una bolsa.			X
65	El comedor comunitario - cocina popular adelanta el proceso de descomide.	X		
66	El comedor comunitario - cocina popular propende por utilizar productos prelavados en la preparación de alimentos.	X		
67	El comedor comunitario - cocina popular cuenta con todos los productos biodegradables (jabones, detergentes, desinfectantes, entre otros) con el fin de no generar sobrecargas en los vertimientos.		X	
68	El comedor comunitario - cocina popular cuenta con un soporte en el cual se evidencie la limpieza y mantenimiento periódico de la trampa de grasas.			X
69	El comedor comunitario - cocina popular tiene el soporte de mantenimiento periódico de calderas, calderines y/o plantas eléctricas			X
4. Programa Uso Eficiente del Agua				
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento		
		C	NC	NA
70	El comedor comunitario - cocina popular tiene el 100% de los puntos hídricos con sistemas ahorradores de agua.	X		
71	El comedor comunitario - cocina popular desarrolla la campaña establecida por el Área de Gestión Ambiental, que propende por el ahorro y uso eficiente del recurso hídrico.			X
72	El comedor comunitario - cocina popular reporta todas las fugas identificadas de manera inmediata.	X		
73	El comedor comunitario - cocina popular desarrolla el instructivo para la identificación de fugas ocultas en los tiempos establecidos y de acuerdo con el lineamiento.			X
74	El comedor comunitario - cocina popular desarrolla el instructivo para el aprovechamiento de aguas de acuerdo con el lineamiento.	X		
75	El comedor comunitario - cocina popular fomenta en los contratistas y participantes que realicen su limpieza bucal con el uso de un vaso propio.	X		
76	Los sanitarios con sistemas de descarga de agua convencional (no ahorradores) cuentan con elementos que reduzcan el volumen de descarga.	X		
5. Programa Uso Eficiente de la Energía				
N°	Variables	Nivel de Cumplimiento		
		C	NC	NA
77	Los muros internos y techos del comedor comunitario son de colores claros preferiblemente blancos.	X		
78	El comedor comunitario - cocina popular da cumplimiento al apagón ambiental según lo establecido en el Acuerdo 403 del 2009 del Concejo de Bogotá.			X
79	El comedor comunitario - cocina popular realiza la metodología de Elementos Eléctricos y Electrónicos en los tiempos establecidos y siguiendo las instrucciones determinadas en el lineamiento.			X
80	El comedor comunitario - cocina popular tiene configuradas las pantallas de computador para la suspensión tras diez (10) minutos de inactividad.	X		
81	El comedor comunitario - cocina popular fomenta el apagado y desconexión de los aparatos eléctricos o electrónicos (sólo los que por funcionamiento y seguridad se pueda) en horarios no laborales garantizando el ahorro de energía.	X		
82	El comedor comunitario - cocina popular tiene el 100% de los sistemas lumínicos ahorradores.	X		

Capítulo C. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Interventoría/Supervisión

La variable 2-3-4 N/A porque el comedor comunitario no ha recibido la capacitación he información correspondiente al PIGA.
La variable 10-12-13-34 N/A porque el comedor comunitario no ha recibido la información correspondiente a campañas del PIGA.
La variable 21 N/A porque el comedor comunitario no ha recibido la información correspondiente a campañas ambientales.
La variable 25 N/A porque el comedor comunitario no ha firmado actas anti corrupción.
La variable 32-33 N/A porque el comedor comunitario no ha realizado la actividad según los tiempos establecidos.
La variable 46 N/A porque el comedor comunitario - cocina popular no ha generado RESPEL
La variable 48 N/A porque el comedor comunitario - cocina popular no ha generado RESPEL
La variable 49 N/A porque el comedor comunitario - cocina popular no ha generado RESPEL
La variable 50 N/A porque el comedor comunitario - cocina popular no ha generado RESPEL
La variable 51 N/A porque el comedor comunitario - cocina popular no ha generado RESPEL
La variable 53 N/A porque el comedor comunitario - cocina popular no ha generado RCD
La variable 54 N/A porque el comedor comunitario - cocina popular no ha generado RCD
La variable 64 N/A porque el comedor comunitario - cocina popular emplea atún en agua.
La variable 68 N/A porque el comedor comunitario - cocina popular no cuenta con trampa de grasas.
La variable 69 N/A porque el comedor comunitario - cocina popular no cuenta con calderas, calderones y/o plantas eléctricas.
La variable 71 N/A porque el comedor comunitario - cocina popular no ha recibido la información correspondiente a la campaña de agua.
La variable 73 N/A porque el comedor comunitario - cocina popular no ha recibido la información correspondiente a instructivo de fugas ocultas.
La variable 78 N/A porque el comedor comunitario - cocina popular no ha recibido la información correspondiente a el apagón ambiental.
La variable 79 N/A porque el comedor comunitario - cocina popular no ha recibido la información correspondiente a metodología de elementos electrónicos y eléctricos.
Se realizo revisión al formato FOR-GA 09 garantizando calidad del dato hasta el día 26/09/2022

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin observaciones de la visita

Ingrid J. Ochoa Acosta
Responsable del Servicio
CC-CP los Tenas

Capítulo D. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	27	Las canecas verde y negra de la cocina no cumplen con la capacidad mínima exigida por el anexo técnico, minino 60 L. Las tapas de las canecas blanca y negra del punto ecológico no tienen orificio.	Próxima Visita
O	28	Cuenta con los rótulos establecidos por SDIS en todas las canecas del comedor, sin embargo deben ser adhesivos y/o plastificados según anexo técnico.	Próxima Visita
O	67	No cuenta con todos los productos biodegradables (jabones, detergentes, desinfectantes, entre otros) con el fin de no generar sobrecargas en los vertimientos.	Próxima Visita

Capítulo E. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O), PLANES DE MEJORAMIENTO (P) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O, P, R	Variable	Fecha Generación O,P,R de/mm/a	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Próxima Visita	Genera P	Genera R

Capítulo F. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Interventoría/Supervisión
Ingrid Juliet Olejua	Gustavo Adolfo Sánchez
Nombres y Apellidos	**Nombres y Apellidos**
Ingrid J Olejua Lozada	Gustavo Sánchez
Firma	**Firma**
1.090.411.145	1.018.434.905
Cédula de Ciudadanía	**Cédula de Ciudadanía**
Responsable del Servicio	Apoyo a la supervisión
Cargo	**Cargo**

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.