Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

BOGOTÁ Fecha 2022-10-11 14 47 57
Rad: E2022044856
Cod Dependencia: 1
Tipo Documental
Remite FUNDACIÓN PASOS FIRMES
Destino NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
Folios: 1 Anexos: 1 CD

Bogotá D.C, 11 de octubre de 2.022

Doctora
MARITZA MOSQUERA PALACIOS
Subdirectora para la Identificación, Caracterización e Integración – ICI
Secretaria Distrital de Integración Social
Bogotá

ASUNTO: Entrega Plan de Emergencia y Contingencia – Comedor Comunitario 113943 CC CP 10 - 003 Las Ferias – Convenio7140/2022 - Localidad de Engativá

Reciba un cordial saludo,

Por medio de la presente realizo entrega del Plan de Emergencia y Contingencia del Comedor Comunitario 113943 CC CP 10 – 003 Las Ferias de la Localidad de Engativá, correspondiente al Convenio 7140 de 2.022.

Agradezco su amable atención.

Cordialmente,

ROSA ALEIDA ESTEBAN
Representante Legal
Fundación Pasos Firmes

Anexos: 1 CD

Calle 146 #58B – 22 Torre A Apto. 1313 Tel. 813 54 14 Cel. 312 435 63 05
funpasosfirmes@hotmail.com

PLAN DE EMERGENCIAS Y CONTINGENCIAS

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR LAS FERIAS

CONVENIO 7140/2022

LOCALIDAD ENGATIVA

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Bogotá D.C. Septiembre de 2022

CAPITULO I.

REQUISITOS GENERALES

1. INTRODUCCIÓN

L*a Secretaría Distrital de Integración Social*, en el marco de las exigencias de las autoridades nacionales y Distritales, frente a la prevención y atención de emergencias y dando cumplimiento a la legislación aplicable incluida dentro de su Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo; elabora este documento con el fin de recopilar e implementar los programas que en el establecimiento se deben considerar, para el manejo de posibles eventos que afecten al Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias desde el punto de vistahumano, estructural y operacional.

En cumplimiento de los anteriores lineamientos, el Plan de Emergencia y Contingencias del Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias, entrega una herramienta de diagnóstico, administración,estructuración y operación, que le permite a la entidad seguir los parámetros de prevención,preparación y respuesta ante emergencia, de forma tal que se mitigue las consecuencias de las mismas, además de ser el documento de soporte técnico para los integrantes de los Organismos de Seguridad, Socorro y entes gubernamentales.

2. JUSTIFICACIÓN

Es por esto que el Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias, en su constante interés de velar por la seguridad de todos los servidores, contratistas, visitantes y comunidad, hace parte de la estructura de lineamientos y procedimientos que permitirán dar respuesta a situaciones de riesgo tales como sismo, incendios, explosión, terrorismo, entre otros; los cuales serán dados a conocer a todos los involucrados, garantizando así que ante la materialización de una situación de emergencia, el personal en general tenga claras las acciones a seguir y la institución cuente con los planes, procedimientos, recursos, suministros y servicios necesarios para obtener un alto nivel de efectividad en la atención de una emergencia.

Lo anterior permitirá no solo responder a una necesidad de la institución, además permitirá alinearse a la estructura administrativa y operativa emitida por los entes gubernamentales, que busca encaminar sus lineamientos hacia una cultura de prevención para evitar o mitigar la atención de una situación de emergencia.

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo General

Establecer el procedimiento adecuado para atender un evento que altere las condiciones normales de funcionamiento y que obligue a una respuesta inmediata en las instalaciones del Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias, además de implementar los planes, procedimientos, recursos, suministros y servicios necesarios para obtener un alto nivel de efectividad en la atención de una emergencia.

3.2. Objetivos Específicos

- Realizar la identificación, valoración y priorización de riesgo y amenazas con su respectivo análisis, que puedan presentarse en la Unidad Operativa.
- Establecer acciones que permitan mitigar el nivel de riesgo presente en la Unidad Operativa.
- Identificar y llevar control de los equipos y sistemas que permitirán dar respuesta a una emergencia.
- Establecer los lineamentos a seguir para dar inicio a la conformación de un Plan de Ayuda Mutua en el sector donde se encuentra ubicada la unidad operativa
- Definir el o los puntos de encuentro a donde se dirigirán los servidores, contratistas y visitantes en caso de presentarse una emergencia
- Cumplir con los requerimientos legales sobre emergencias establecidos por las entidades gubernamentales.

4. ALCANCE

El presente documento es aplicable a todas las unidades operativas de la Secretaría Distrital de Integración Social, incluye los estándares de seguridad para la protección de sus funcionarios, contratistas y visitantes; el plan tiene en cuenta las características del Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias, oficinas y áreas comunes, así como las propias de la edificación.

5. MARCO NORMATIVO

La normatividad legal vigente aplicable para los planes de emergencia y contingencia se encuentra consignada en el Formato Matriz de identificación y seguimiento de requisitos legales y otros aplicables, Código FOR-GJ-001.

6. GLOSARIO

A continuación, se precisan algunos conceptos básicos de obligatorio conocimiento dentro de la teoría y práctica en el manejo fiable de las emergencias.

- Alerta[1]: Estado que se declara con anterioridad a la manifestación de un evento peligroso, con base en el monitoreo del comportamiento del respectivo fenómeno, con el fin de que las entidades y la población involucrada activen procedimientos de acción previamente establecidos.
- Amenaza[2]: Condición latente derivada de la posible ocurrencia de un fenómeno físico de origen natural, socionatural o antrópico no intencional, que puede causar daño a la población y sus bienes, la infraestructura, el ambiente y la economía pública y privada. Es un factor de riesgo externo.
- Emergencia[3]: Situación caracterizada por la alteración o interrupción intensa y grave de las condiciones normales de funcionamiento u operación de una comunidad, causada por un evento adverso o por la inminencia de este, que obliga a una reacción inmediata y que requiere la respuesta de las instituciones del Estado, los medios de comunicación y de la comunidad en general.
- Preparación[4]: Es el conjunto de acciones principalmente de coordinación, sistemas de alerta, capacitación, equipamiento, centros de reserva y albergues y entrenamiento, con el propósito de optimizar la ejecución de los diferentes servicios básicos de respuesta, como accesibilidad y transporte, telecomunicaciones, evaluación de daños y análisis de necesidades, salud y saneamiento básico, búsqueda y rescate, extinción de incendios y manejo de materiales peligrosos, albergues y alimentación, servicios públicos, seguridad y

[1] http://repositorio.gestiondelriesgo.gov.co/bitstream/20.500.11762/20761/2/Terminologia-GRD-2017.pdf
[2] http://www.sire.gov.co/documents/82884/85386/ANEXO+3-+GUIA+PLANES+EMERGENCIA+Y+CONTINGENCIAS.pdf/2010161a-6762-4699-82c2-38090fb38f92
[3] Ibíd.
[4] Ibíd.

convivencia, aspectos financieros y legales, información pública y el manejo general de la respuesta, entre otros.

- Vulnerabilidad[5]: Susceptibilidad o fragilidad física, económica, social, ambiental o institucional que tiene una comunidad de ser afectada o de sufrir efectos adversos en caso de que un evento físico peligroso se presente. Corresponde a la predisposición a sufrir pérdidas o daños de los seres humanos y sus medios de subsistencia, así como de sus sistemas físicos, sociales, económicos y de apoyo que pueden ser afectados por eventos físicos peligrosos.

CAPITULO II.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR LAS FERIAS.

1. DATOS GENERALES Y DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD

Tabla 1. Datos Generales del Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias

DATOS GENERALES, IDENTIFICACIÓN Y LOCALIZACIÓN	
Secretaría Distrital de Integración Social	NIT: 899999061-9
Dirección: Calle 79 # 69Q - 55 Barrio Las Ferias	Localidad: Engativá
Correo Electrónico: comedorcomunitariolasferias@hotmail.com – comedorlasferias1@outlook.com	Número de Teléfono: 247 66 55 – 310 729 78 08
Responsable: Ingrid Juliet Olejua Lozada	

[5] Ibíd.

UBICACIÓN GEOGRÁFICA



VÍAS DE ACCESO

Ingreso No. 1 Acceso por Av. Calle 80 - Tv 69r
Ingreso No. 2 Acceso por Cr. 69r – Calle 79
Ingreso No. 3 Acceso por Cr. 69q – Calle 79
Salida para vehículos de emergencia, por Transversal 69r a Av. Calle 80
Linderos Sectoriales Inmediatos: Al norte: La Floresta Av. Calle 80, al sur: Jardín Botánico y Santa Cecilia Av. Calle 68, al Occidente: Doce de Octubre Av. Boyacá, y al Oriente: Boyacá real y Bonanza Av. Cr. 68.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA POBLACIÓN

Cantidad de servidores de planta y provisional (Que laboran en la unidad operativa)	0
Cantidad de contratistas (Que laboran en la unidad operativa)	7
Cantidad de visitantes y usuarios (Aproximado)	300

MAQUINARIA Y EQUIPOS

Computadores	2	Impresora	1
Escaner	1	Grameras	2
UPS	2	Refrigerador	1
Estufa a gas propano industrial	1	Congelador	3
Estufa enana	2	Neveras	0
Licuadora Industrial	1	Licuadora Casera	1
Balanza	1		

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
Insumos de aseo	1	Combustibles	0
Cartuchos de impresora	0	Insumos de papelería	1
Insumos de cafetería	0	Otros	0
Galón jabón líquido para manos	1	Paño cocina	6 metros
Escobas	4	Aromáticas	1 cajas
Traperos	4	Chocolate	1 libras
Galón clorox	1	Café	1 libras
Esponja Sabras	6	Resma tamaño carta	2
Guantes rojos	4	Resma tamaño oficio	2
Guantes amarillos	4	Cinta ancha	1
Guantes negros	4	Esferos negros	1 caja
Guantes verdes	4	Ganchos de cosedora	3 cajas
Jabón en polvo	20 kilos	Lápices	2 cajas
Grata	2	Borradores	2
Scott cocina	7 rollos	Marcador Borrable	1

Se debe llevar una carpeta en cada unidad operativa del personal que labora diligenciando el Formato Ficha Personal en caso de emergencias, Código FOR-TH-082.

2. SISTEMAS DE EMERGENCIA

Tabla 2. Sistemas de alarmas con los cuales cuenta el Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	*SI*	*NO*	*OBSERVACIONES*
Sistemas de detección y alarma	Cuenta con sistemas de alarmas con puntos de activación y señalizados.	*X*		
Sistemas y redes contra incendio	Cuenta con un sistema contra incendios pasivo, además dentro de los equipos para atención contra incendio también se encuentran disponibles extintores	*X*		

Manejo de personas discapacitadas y niños	En algunos pisos y áreas se encuentran personas que no pueden utilizar ni mover sus extremidades superiores.		*X*	
Rutas de Evacuación	Las rutas de evacuación se encuentran señalizadas.	*X*		
Salida de Emergencia	Cuenta con una salida de emergencia debidamente señalizada, en caso de presentarse una emergencia y por alguna razón esta se encuentre inhabilitada, se tiene como salida alterna	*X*		
Sitio de Reunión Final o Punto de Encuentro	El punto de encuentro cuenta con las condiciones mínimas de seguridad y queda ubicado en la calle 79 con carrera 69R.	*X*		

3. INSPECCIÓN LOCATIVAS

La Secretaría Distrital de Integración Social cuenta con el programa de inspecciones de seguridad PGR-TH-002, en el cual se definen los lineamientos para las inspecciones de seguridad aplicadas en la entidad, para realizar un análisis de riesgo efectivo se debe realizar las siguientes inspecciones:

- Inspección de botiquines (FOR-TH-005)
- Inspección de extintores (FOR-TH-006)
- Inspección de camillas (FOR-TH-007)
- Inspección locativa (FOR-TH-008)
- Inspección calderas (FOR-TH-067) si este aplica
- Inspección ascensores (FOR-TH-098) si este aplica

CAPITULO III.

ANÁLISIS DE RIESGOS

1. IDENTIFICACIÓN DE AMENAZAS

Una amenaza o posible aspecto iniciador de eventos en las fases de construcción, operación y mantenimiento y abandono de la Organización, se define como una condición latente derivada de la posible ocurrencia de un fenómeno físico de origen natural, socio-

natural o antrópico no intencional, que puede causar daño a la población y sus bienes, la infraestructura, el ambiente y la economía pública y privada.

A continuación, se tipifican algunos fenómenos que se pueden convertir en amenazas:

- Naturales: fenómenos de remoción en masa, movimientos sísmicos, inundaciones, lluvias torrenciales, granizadas, vientos fuertes y otros dependiendo de la geografía y clima.
- Tecnológicos: incendios, explosiones, fugas, derrames, fallas estructurales, fallas en equipos y sistemas, intoxicaciones, trabajos de alto riesgo, entre otros.
- Sociales: hurto, asaltos, secuestros, asonadas, terrorismo, concentraciones masivas, entre otros.

Tabla 3. Identificación de amenazas del Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias

NATURAL	TECNOLÓGICAS	SOCIALES
• *Movimientos Sísmicos*[6] • *Eventos atmosféricos*[7] *(Vendavales, granizadas, tormentas eléctricas, etc.)*	• *Incendios (estructurales, eléctricos, por líquidos o gases inflamables, etc.)* • *Explosión (gases, polvos, fibras, etc.)* • *Fallas en sistemas y equipos*	• *Comportamientos no adaptativos por temor* • *Accidentes de Vehículos* • *Accidentes Personales* • *Revueltas / Asonadas* • *Atentados Terroristas* • *Hurtos*

Tabla 4. Calificación de la amenaza

EVENTO	COMPORTAMIENTO	COLOR ASIGNADO
POSIBLE	Es aquel fenómeno que puede suceder o que es factible porque no existen razones históricas y científicas para decir que esto no sucederá.	VERDE

[6] Esta amenaza puede generar otros eventos amenazantes como: fallas estructurales, pérdida de contención de materiales peligrosos, entre otros.
[7] Estos eventos deben tenerse en cuenta siempre y cuando su organización sea susceptible de presentar alguna consecuencia a causa de éstos.

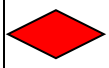
PROBABLE	Es aquel fenómeno esperado del cual existen razones y argumentos técnicos científicos para creer que sucederá.	AMARILLO
INMINENTE	Es aquel fenómeno esperado que tiene alta probabilidad de ocurrir.	ROJO 

Tabla 5. Probabilidad de amenazas del Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias

AMENAZA	*INTERNO*	*EXTERNO*	*DESCRIPCIÓN*	*CALIFICACIÓN*	*COLOR*
FENÓMENOS DE REMOCIÓN EN MASA		*X*	*De acuerdo con la zona de Microzonificación el lugar donde está la Unidad Operativa está catalogada con alto riesgo de ocurrencia de un deslizamiento o un derrumbe.*	*POSIBLE*	
MOVIMIENTOS SÍSMICOS		*X*	*La estructura no fue diseñada para el servicio de comedor comunitario cocina popular.*	*POSIBLE*	
EVENTOS ATMOSFÉRICOS (Vendavales, granizadas, tormentas eléctricas, etc.)		*X*	*Debido a los cambios climáticos que se presentan en la ciudad por vendavales, lluvias o intenso calor*	*POSIBLE*	
INUNDACIONES POR DESBORDAMIENTO DE CUERPOS DE AGUA (ríos, quebradas, humedales, etc.).		*X*	*Debido a no estar exentos a una inundación aun manejando todas las precauciones posibles.*	*POSIBLE*	

INCENDIOS (estructurales, eléctricos, por líquidos o gases inflamables, etc.)	*X*	*X*	*Por almacenamiento y presencia de equipos de cómputo, material sintético, papel, caja, y materia combustible como disolventes en el shut de basuras. Acumulación de carga combustible por el manejo de archivos debajo en los puestos de trabajo donde se encuentran los sistemas eléctricos* *Uso de gas domésticos.*	*PROBABLE*	
PERDIDA DE CONTENCIÓN DEMATERIALES PELIGROSOS (derrames, fugas, etc.)		*X*	*Por uso de gas domésticos en su mayoría del tiempo de servicio del comedor, resaltando los controles por parte de la empresa de gas natural quienes certifican el funcionamiento del Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias con lo que se refiere al uso de este servicio.*	*POSIBLE*	
EXPLOSIÓN (gases, polvos,fibras, etc.)		*X*	*Uso de gas domésticos y poca preparación para la atención de emergencias, aunque se realizan mantenimientos de estufas cada seis meses, para minimizar el riesgo de una explosión, control de basuras y líquidos inflamables.*	*POSIBLE*	
INUNDACIÓN POR DEFICIENCIAS DE LA INFRAESTRUCTURA HIDRÁULICA (redes de alcantarillado, acueducto, etc.)		*X*	*Se puede presentar debido a falla en la empresa de acueducto, que puedan generar inundación en los alrededores de Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias.*	*POSIBLE*	

FALLAS EN SISTEMAS Y EQUIPOS		*X*	*Cableado de servidor expuesto y cableado de red parcialmente expuesto equipos de cómputo viejos que ya cumplieron su ciclo debida.*	*PROBABLE*	
REVUELTAS / ASONADAS		*X*	*No se está exento de una circunstancia así ya sea por parte de la comunidad o de personas que no pertenezcan al Comedor Comunitario Cocina Popular LasFerias.*	*POSIBLE*	
ATENTADOS TERRORISTAS		*X*	*Por ser entidad pública y estar ubicada en zona con población altamente vulnerable y problemas psicosociales.*	*POSIBLE*	
HURTOS		*X*	*Hurto en los alrededores del comedor por alta delincuencia y consumo de sustancias psicoactivas.*	*POSIBLE*	
SISMO		*X*	*De acuerdo con la zona de Microzonificación el lugar donde está la Unidad Operativa está catalogada con alto riesgo de ocurrencia de un sismo*	*POSIBLE*	
GRANIZADA		*X*	*Debido a los cambios climáticos que se presentan en la ciudad*	*POSIBLE*	
INCENDIO	*X*	*X*	Por fugas de gas cerca dentro o fuera de la institución, postes o cables externos a la institución.	*PROBABLE*	
EXPLOSION POR FUGA	*X*	*X*	Descuido en el cierre de registros de gas natural.	*PROBABLE*	

FALLAS SISTEMAS	X	X	*Por mantenimiento en equipos de computo*	*PROBABLE*	
ACIDENTES DE TRANSITO		X	*Personal que viaja en el trasporte público o vehículo de la SDIS*	*POSIBLE*	
ASALTOS O HURTOS		X	Hay la probabilidad ya que la zona es una avenida principal, hay consumo de psicoactivos en lugares cerca de la institución.	*INMINENTE*	

La estimación de la vulnerabilidad se califica de la siguiente manera:

Tabla 6. Calificación de Variables

VALOR	INTERPRETACIÓN
1	Si, cuando existe o tiene un nivel bueno.
0.5	Parcialmente, cuando la implementación no está terminada o tiene un nivel regular.
0	No, cuando no existe o tiene nivel deficiente.

Tabla 7. Interpretación de la Vulnerabilidad por cada aspecto.

CALIFICACIÓN	CONDICIÓN
Bueno	Si el número de respuestas se encuentra dentro el rango 0,68 a 1.
Regular	Si el número de respuestas se encuentra dentro el rango 0,34 a 0,67.
Malo	Si el número de respuestas se encuentra dentro el rango 0 a 0,33.

Tabla 8. Interpretación de la vulnerabilidad por cada elemento.

Rango	Interpretación	Color
0,0 - 1,00	Alta	Rojo
1,01 - 2,00	Media	Amarillo
2,01 - 3,00	Baja	Verde

1.1. Análisis de vulnerabilidad de las personas

De acuerdo con la Tabla 6 se debe calificar la vulnerabilidad de las personas

ORGANIZACIÓN			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Existe una política general en Salud ocupacional donde se indica la prevención y preparación para afrontar una emergencia?	Si	1	Ninguna
¿Existe comité de emergencias y tiene funciones asignadas?	Si	1	Ninguna
¿La Unidad Operativa participa y promueve activamente a sus funcionarios, contratistas y visitantes el programa de preparación para emergencias?	Si	1	Ninguna
¿Los funcionarios y contratistas han adquirido responsabilidades específicas en caso de emergencias?	Si	1	Ninguna
¿Existe brigada de emergencias?	Si	1	Ninguna
¿Existen instrumentos o formatos para realizar inspecciones a las áreas para identificar condiciones inseguras que puedan generar emergencias?	Si	1	Ninguna
¿Existen instrumentos o formatos para realizar inspecciones a los equipos utilizados en emergencias?	Si	1	Ninguna
TOTAL		1	Bueno

CAPACITACIÓN			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con un programa de capacitación en prevención y control de emergencias?	Si	1	Ninguna
¿Los miembros del comité de emergencias se encuentran capacitados?	Si	1	Ninguna
¿Las personas han recibido capacitación general en temas básicos de emergencias y en general saben las personas auto protegerse?	Si	1	Ninguna
¿El personal de la brigada ha recibido entrenamiento y capacitación en temas de prevención y control de emergencias?	Si	1	Ninguna
¿Esta divulgado el plan de emergencias y evacuación?	Si	1	Ninguna
¿Se cuenta con manuales, folletos como material de difusión en temas de prevención y control de emergencias?	Si	1	Ninguna
TOTAL		1	Bueno

DOTACIÓN			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Existe dotación personal para el personal de la brigada y del comité de emergencias?	Si	1	Ninguna
¿Se tienen implementos básicos de primeros auxilios en caso de requerirse?	Si	1	Ninguna

DOTACIÓN			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con implementos básicos para el control de incendios tales como herramientas manuales, extintores, palas entre otros de acuerdo con las necesidades específicas y realmente necesarias para la Sede?	Si	1	Ninguna
¿Se cuenta con implementos básicos para el rescate de personas y bienes?	Si	1	Ninguna
TOTAL		1	Bueno

Total, Análisis de Vulnerabilidad en las personas	3	

1.2. Análisis de Vulnerabilidad en los Recursos

De acuerdo con la Tabla 6 se debe calificar la vulnerabilidad en los Recursos

MATERIALES			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con cinta de acordonamiento o balizamiento?	Si	1	Ninguna
¿Se cuenta con extintores?	Si	1	Ninguna
¿Se cuenta con camillas?	Si	1	Ninguna
¿Se cuenta con botiquines?	Si	1	Ninguna
TOTAL		1	Bueno

EDIFICACIONES			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿El tipo de construcción es sismo resistente?	Si	1	Ninguna
¿Existen puertas y muros cortafuego?	No	0	No se cuenta con puertas ni muros cortafuegos
¿Existen salidas de emergencia?	Si	1	Ninguna
¿Existen rutas de evacuación?	Si	1	Ninguna
¿Se cuenta con parqueaderos?	No	0	El comedor no cuenta con parqueadero
¿Están señalizadas vías de evacuación y equipos contra incendio?	Si	1	Ninguna
TOTAL		0,68	Bueno

EQUIPOS			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con algún sistema de alarmas?	Si	1	Ninguna
¿Se cuenta con sistemas automáticos de detección de incendios?	Si	1	Ninguna
¿Se cuenta con sistemas automáticos de control de incendios?	Si	1	Ninguna
¿Se cuenta con un sistema de comunicaciones internas?	Si	1	Ninguna
¿Existen hidrantes públicos y/o privados?	No	0	No existen hidrantes públicos cerca
¿Se cuenta con gabinetes contra incendio?	No	0	No se cuenta con gabinetes contra incendios
¿Se cuenta con programa de mantenimiento preventivo para los equipos de emergencia?	Si	1	Ninguna
TOTAL		0,71	Regular

Total, Análisis de Vulnerabilidad en los Recursos	2.39	

1.3. Vulnerabilidad en los Sistemas y Procesos

De acuerdo con la Tabla 6 se debe calificar la vulnerabilidad en los Sistemas y Procesos

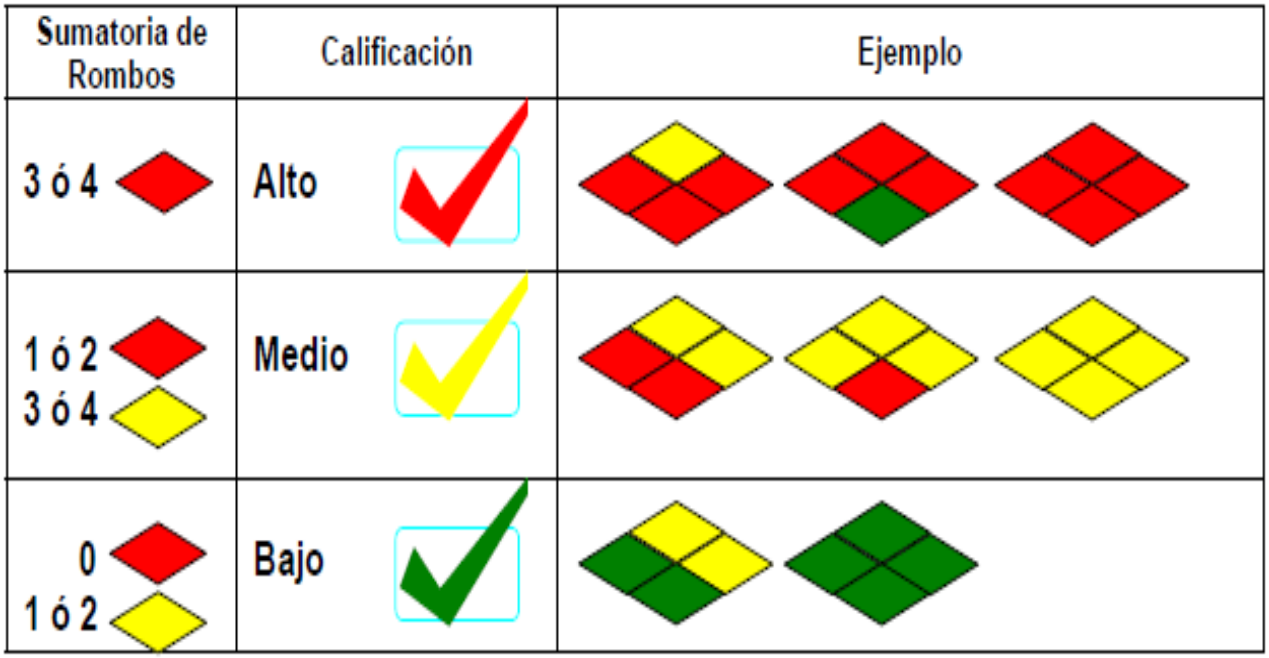
SERVICIOS PÚBLICOS			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con buen suministro de energía?	Si	1	Ninguna
¿Se cuenta con buen suministro de agua?	Si	1	Ninguna
¿Se cuenta con un buen programa de recolección de basuras?	Si	1	Ninguna
¿Se cuenta con servicio de gas natural?	Si	1	Ninguna
¿Se cuenta con buen servicio de comunicaciones teléfonos, celulares etc.?	Si	1	Ninguna
TOTAL		1	Bueno

SISTEMAS ALTERNOS			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con un tanque de reserva de agua?	Si	1	Ninguna
¿Se cuenta con una planta de emergencia?	No	0	No se cuenta con planta de emergencia
¿Sistema de iluminación de emergencia?	No	0	No se cuenta con sistema de iluminación de emergencia
¿Se cuenta con un buen sistema de vigilancia física?	No	0	No se cuenta con sistema de vigilancia física
¿Se cuenta con un sistema de comunicaciones de emergencias?	Si	1	Ninguna
TOTAL		0,4	Regular

RECUPERACIÓN			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con algún sistema de seguro para los funcionarios y contratistas (ARL)?	Si	1	Ninguna
¿Se cuenta asegurada la edificación en caso de terremoto, incendio, atentados terrorista etc.?	Si	1	Ninguna
¿Se cuenta asegurados los equipos y todos los bienes en general?	Si	1	Ninguna
TOTAL		1	Bueno

Total, Análisis de los Sistemas y Procesos	2,4	

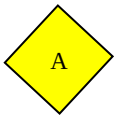
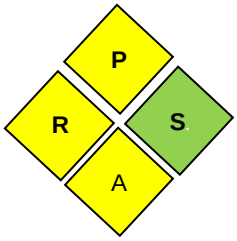
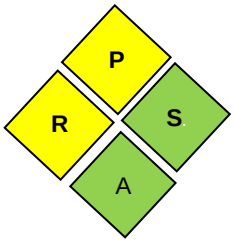
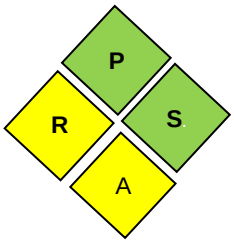
Ilustración 1. Calificación del Nivel del Riesgo.

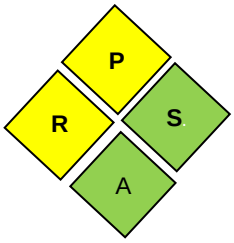
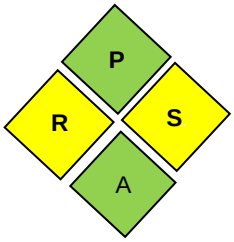
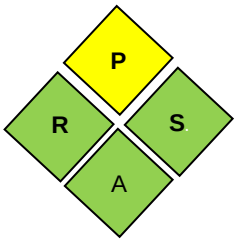
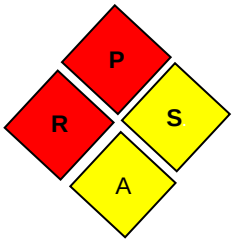


De acuerdo con el punto anterior, se procede a determinar la vulnerabilidad entendida como la predisposición o susceptibilidad que tiene el Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias, a ser afectada o a sufrir una pérdida. Para su análisis se incluyen los elementos sometidos a riesgo tales como: Personas, recursos, sistemas y procesos.

1.4. Priorización de Escenarios del Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias.

Tabla 9. Priorización de escenarios para el Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias.

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR LAS FERIAS				
ANÁLISIS DE LA AMENAZA			NIVEL DEL RIESGO	
Amenaza	Calificación	Rombo	Resultado del Diamante	Interpretación
Sismo	*Probable*			*MEDIO*
Granizada	*Posible*			*BAJO*
Incendio	*Posible*			*BAJO*

Explosión por fuga	*Posible*			*BAJO*
Fallo sistemas	*Posible*			*BAJO*
Accidentes de transito	*Posible*			*BAJO*
Asaltos o hurtos	*Probable*			*MEDIO*

2. MEDIDAS DE INTERVENCIÓN

Según los niveles de riesgo que se evaluaron con anterioridad en los análisis de riesgo en las Personas, Recursos y Sistemas y Procesos, se deben establecer las medidas de

intervención para mitigar el riesgo que pueda afectar tanto a los funcionarios como a la infraestructura del Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias.

2.1. Medidas de Intervención en las Personas

- Realizar convocatorias de brigadistas.
- Socializar plan de emergencia con todos los funcionarios de la organización.
- Socialización a los "visitantes o usuarios" en caso de emergencia del punto de encuentro y la ruta de evacuación

2.2. Medidas de Intervención en los Recursos

- Realizar inspecciones periódicas a las camillas de emergencia, Botiquines y sistemas Contra incendio.
- Implementar Medidas de protección pasivas contra incendios
- Verificar el funcionamiento de la iluminación autónoma con la que cuentan las escaleras.
- Instalar películas de seguridad a las ventanas de las Unidades Operativas a la Secretaría Distrital de Integración Social.
- Verificar el funcionamiento de los detectores de humo.
- Verificar el funcionamiento de los roseadores / esplinkers

2.3. Medidas de Intervención en los Sistemas y Procesos

- Realizar capacitación sobre el uso responsable de la energía.
- Realizar capacitación sobre el uso responsable del agua.
- Realizar capacitación al personal de seguridad física en temas de emergencias

CAPITULO IV.

ESQUEMA ORGANIZACIONAL

1. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

El comité de emergencias está basado en tres funciones: Mando - Planificación, Operaciones y Enlace. Todas éstas deben cumplirse cualquiera que sea el incidente.

En la ilustración se presenta el esquema organizacional que se propone para el Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias. Todos los incidentes, independiente de su magnitud y complejidad, deben tener un solo coordinador de emergencias, quien en los incidentes pequeños y fáciles de solucionar puede asumir todas las funciones, pero en el caso de incidentes que demanden una carga de trabajo mayor o recursos especializados deberá irlas delegando.

1.1. Diagrama Organizacional Comité de emergencias

Ilustración 2. Diagrama organizacional Comité de emergencias

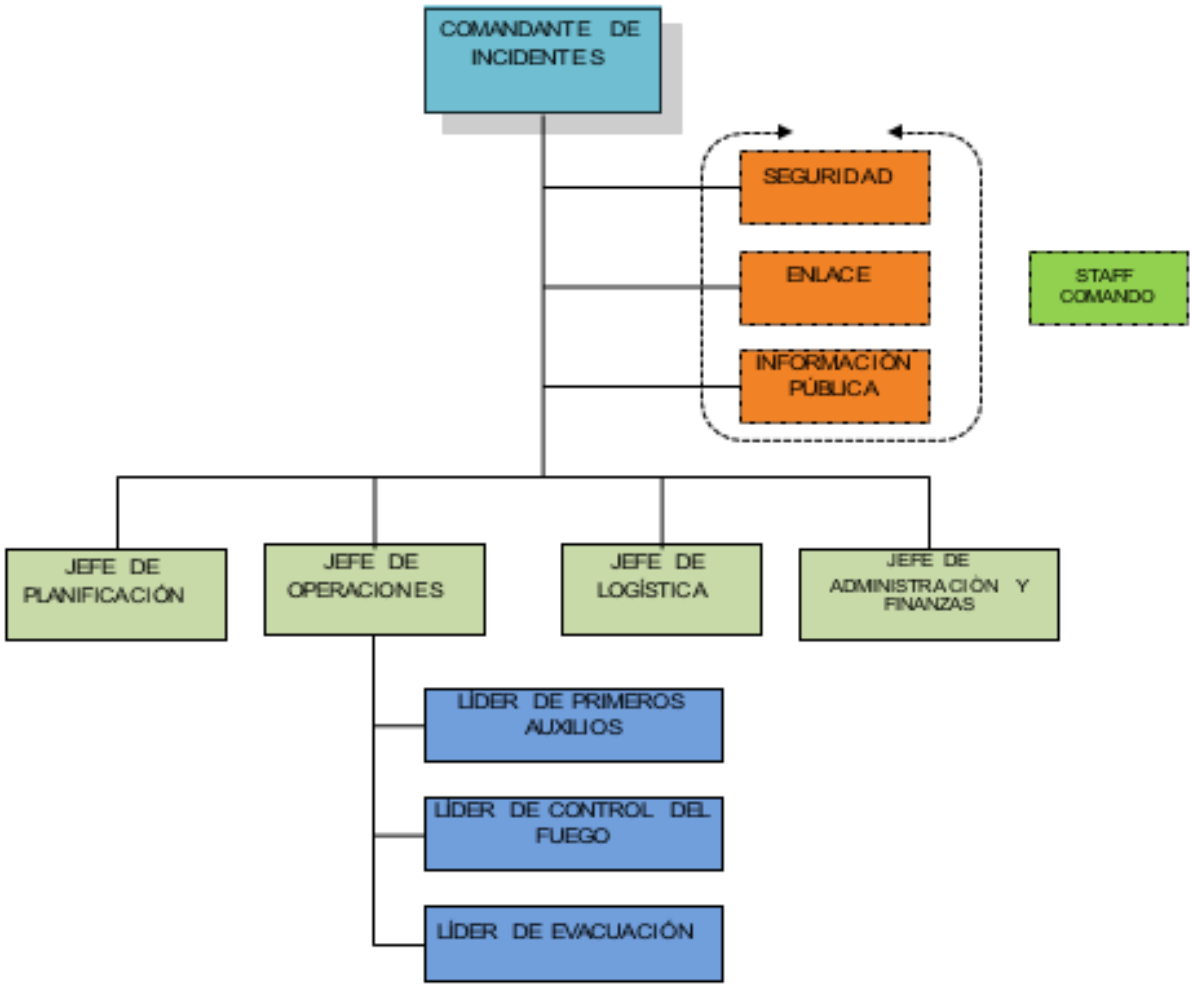


Tabla 10. Comité de emergencias para el Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias

Comité de Emergencias para una Unidad Operativa
• Coordinador de Emergencias. El (la) Coordinador (a) de la Unidad Operativa con suplencia del apoyo administrativo. • Jefes de Brigada. Uno (1) de primeros auxilios, uno (1) evacuación y uno (1) contra incendios nombrados por los brigadistas.

STAFF	COMANDO
CARGO	Coordinador
MISIÒN	Evalúa situaciones y toma decisiones estratégicas para el manejo de la emergencia. La evaluación de situaciones la llevaráa cabo en coordinación con el Grupo de Apoyo Interno, el Jefe de Operación y los Cuerpos de Socorro.
RESPONSABLE	Coordinador(a) de la unidad operativa: Ingrid Juliet Olejua Lozada
FUNCIONES ANTES DE LAEMERGENCIA	• Conocer el Plan de Emergencias. • Garantizar el cumplimiento del plan, asegurando los medios administrativos, técnicos y logísticos necesarios para su implementación, mantenimiento y puesta en marcha. • Participar en actividades de capacitación y entrenamiento. • Verificar que se tomen las medidas necesarias, para la identificación y control de riesgos. • Verificar que los planes y procedimientos de emergencia sean adecuados y coordinados con los grupos de apoyo interno. • Revisar y aprobar los programas de capacitación para los grupos operativos de emergencia, así como la adquisición y mantenimiento de los equipos básicos para emergencias. • Verificar que los brigadistas y en particular la empresa cuente con los equipos adecuados para la atención de emergencias.
FUNCIONES DURANTE LA EMERGENCIA	• Evalúa situación presentada, con el Jefe de Operación y/o grupos de apoyo internos o externos. • Tomar decisiones sobre medidas inmediatas a tomar para el manejo de la emergencia, como pueden ser: ✓ Suspensión inmediata de actividades. ✓ Activación Punto de Encuentro y evacuación de instalaciones. ✓ Control de la emergencia con grupos de apoyo propios.

	✓ Solicitud de apoyo a grupos externos, según sea el caso y la naturaleza de la emergencia. ✓ Salvamento de bienes. • Velar siempre y prioritariamente por la seguridad y el bienestar de los ocupantes propios y externos. • Mantener constante comunicación con el Jefe de Operación y los grupos internos para informar sobre la evolución de la situación a los medios, pedir opiniones o apoyos. • Dar aviso inmediato al personal fijo y flotante sobre el Control definitivo de la Emergencia.
FUNCIONES DESPUÉS DE LA EMERGENCIA	• Evaluar la situación después de controlada la emergencia, con el Jefe de Operación y/o grupos de apoyo internos y externos. • Coordinar las actividades de recuperación. • Si la situación lo permite da orden de reingreso a las instalaciones. • Velar por la seguridad y bienestar de las personas e instalaciones durante la etapa de recuperación. • Elaborar inventario e informe de pérdidas y daños. • Evaluar en coordinación con el Jefe de Operación y el Grupo de Apoyo Interno, los informes, evidencias de la Emergencia. • Revisar, evaluar y ajustar en coordinación con Jefe de Operación y Grupo de Apoyo Interno las normas y procedimientos de respuesta a emergencias, en casonecesario.

Personal de Salud Ocupacional

STAFF	COMANDO
CARGO	Coordinador
MISIÒN	Garantizar las comunicaciones y apoyo necesario, en manejo de personal y visitantes, durante el control de la emergencia.
RESPONSABLE	Coordinador unidad operativa: Ingrid Juliet Olejua Lozada
FUNCIONES ANTES DE LA EMERGENCIA	• Conocer el Plan de Emergencia y su participación específica. • Participar en actividades de capacitación y entrenamiento. • Inspeccionar las instalaciones y alrededores frecuentemente y están atentos a identificar y reportar cualquier anomalía. • Sugerir planes específicos para actos de terceros de acuerdo a la evaluación de amenazas. • Mantener contacto con entidades oficiales y de apoyo, como complemento al plan de comunicaciones.

	• Presentar oportunamente las inquietudes referentes a su responsabilidad dentro del Plan.
FUNCIONES DURANTE LA EMERGENCIA	• Facilitar y ayudar a coordinar la salida del personal fijo y flotante, en caso que se dé orden de evacuar. • Facilitar el ingreso de Grupos de apoyo externo (bomberos, ambulancias, policía, etc.) • Vigilar la salida de equipos (evita saqueos) • Solicitar y/o facilitar el acordonamiento por parte de la policía, u otros cuerpos de socorro, en caso necesario. • Desarrollar los procedimientos establecidos en los planes específicos. • Permanecer en actitud vigilante de las instalaciones, hasta que se le dé la orden de evacuar con el resto del personal. • Garantizar el aseguramiento de la zona de impacto para el cumplimiento de los operativos de respuesta a la emergencia velando por el control de la situación. • Vigilar y evaluar las situaciones peligrosas e inseguras. • Garantizar la seguridad de los grupos o brigadas de emergencia. • En caso necesario cumplir otras tareas de apoyo para las que se le requiera.
FUNCIONES DESPUÉS DE LA EMERGENCIA	• Asegurar las instalaciones. • Cumplir tareas de apoyo en las actividades de recuperación, cuando se le requiera. • Facilitar el reingreso del personal en caso de que se autorice el mismo. • Elaborar informe final sobre su gestión durante la emergenciay observaciones, destinado al Jefe de Operación.

Personal de Información Pública

STAFF	COMANDO
CARGO	Personal de Información Pública
MISIÒN	Manejar todas las solicitudes de información y preparar los comunicados para los medios de prensa, instituciones y público en general. Toda la información a divulgar debe ser autorizada por el Comandante de Incidente.

RESPONSABLE	Coordinador(a) de la Unidad Operativa: Ingrid Juliet Olejua Lozada
FUNCIONES DURANTE LA EMERGENCIA	• Formular y emitir la información acerca del incidente a los medios de prensa, otras instituciones u organizaciones relevantes externas. • Respetar las limitaciones para la emisión de información que imponga el comandante de incidente.

Jefe de Planeación

STAFF	GENERAL
CARGO	Coordinador
MISIÒN	Recolección, evaluación, difusión y uso de la información del desarrollo el incidente, llevar un control de los recursos y elaborael Plan de Acción del Incidente (PAI), definiendo las actividades de respuesta y uso de los recursos.
RESPONSABLE	Coordinador(a) de la Unidad Operativa: Ingrid Juliet Olejua Lozada
DOCUMENTACIÓN	• Mantener los archivos completos y precisos del incidente. • Proporcionar servicios de fotocopiado al personal del incidente. • Empacar y almacenar los archivos del incidente para cualquier finalidad legal, analítica o histórica. • Consolidar información de todos los involucrados de laestructura organizacional del incidente.
RECURSOS	• Establecer todas las actividades de registro de recursos, suministros y servicios para el incidente. • Preparar y procesar la información acerca de los cambios en el estado de los recursos, suministros y servicios en el incidente. • Preparar y mantener todos los anuncios, cartas y listas que reflejen el estado actual y ubicación de los recursos, suministros y servicios para el transporte y apoyo a los vehículos. • Mantener una lista maestra de registro de llegadas de los recursos (Internos y Externos) y servicios para el incidente.
SITUACIÓN	• Recolectar y organizar la información acerca del estado de la situación del incidente.

Jefe de administración y finanzas

STAFF	GENERAL
CARGO	Coordinador
MISIÒN	• Responsable de recopilar toda la información de los costos y de proporcionar presupuestos y recomendaciones de ahorros en el costo. • Informar al Gerente General de las acciones que se han realizado en esta sección.
RESPONSABLE	Coordinador(a) de la unidad operativa: Ingrid Juliet Olejua Lozada
COSTOS Y PRESUPUESTO	• Es responsable de justificar, controlar y registrar todos los gastos y de mantener al día la documentación requerida para gestionar reembolsos. • Desarrollar un plan operativo para el funcionamiento de las finanzas en el incidente. • Mantener contacto diario con las instituciones en lo que respecta a asuntos financieros. • Informar al personal administrativo sobre todo asunto de manejo de negocios del incidente que requiera atención y proporcionales el seguimiento antes de dejar el incidente.

Grupo de Primeros Auxilios

CARGO	Primeros Auxilios
MISIÒN	Garantizar la atención de primeros auxilios.
RESPONSABLE	Angiee Dayanna Vega Rodriguez
FUNCIONES ANTES DE LA EMERGENCIA	• Revisión e inventario de los equipos para atención de heridos. • Revisión periódica de los manuales de Primeros Auxilios. • Asistir a capacitaciones y reentrenamientos. • Entrenamiento físico.

FUNCIONES DURANTE LA EMERGENCIA	• Ubicar el área del evento y organizar el Área de Concentración de Victimas ACV. • Utilizar elementos necesarios para la bioseguridad. • Evaluación del área y del paciente. • Limitar riesgos para el auxiliador y para el paciente. • Prestar primeros auxilios en forma inmediata y oportuna. • Transportar al o a los pacientes en forma rápida y segura.
FUNCIONES DESPUÉS DE LA EMERGENCIA	• Evaluación de la respuesta. • Corrección de procedimientos. • Mantenimiento, Reposición e inventario de recursos.

Grupo de evacuación

CARGO	Líder de Evacuación
MISIÒN	Garantizar una evacuación rápida y hasta un lugar seguro.
RESPONSABLES	Wendy Carolina Rojas Ortiz
FUNCIONES ANTES DE LA EMERGENCIA	• Conocer y dominar los planos del Edificio. • Conocer vías de evacuación y puntos de encuentro. • Conocer procedimientos y rutas más seguras para evacuación. • Establecer listado del personal a cargo en las evacuaciones. • Discutir y practicar procedimientos de evacuación por área.
FUNCIONES DURANTE LA EMERGENCIA	• Informa a los ocupantes del área asignada la necesidad de evacuar. • Recordarle al personal a evacuar los procedimientos. • Dirigir la evacuación. • Controlar brotes de pánico y/o histeria. • No permitir que los ocupantes se devuelvan. • Ayudar u ordenar la ayuda para el personal con limitaciones. • En el punto de encuentro verificar el listado del personal asignado. • Comunicar al director de la evacuación el resultado de la maniobra.

FUNCIONES DESPUÉS DE LA EMERGENCIA	• Permanecer con los evacuados en el punto de encuentro final. • Verificar el área de trabajo cuando se autorice el reingreso. • Dirigir el reingreso del personal del área asignada. • Evaluar y ajustar los procedimientos con el director de evacuaciones. • Ajustar plan de evacuación.

Grupo de Prevención y Control de Incendios

CARGO	Líder control de incendios
MISIÒN	Garantizar la atención de prevención de incendios y control de incidentes
RESPONSABLE	Claudia Galindo
FUNCIONES ANTES DE LA EMERGENCIA	• Inspección de áreas del Edificio, expuestas en mayor grado a peligro de incendio y aislamiento de áreas. • Identificar las áreas más seguras dentro y fuera del Edificio. • Inventario e Inspección periódica de equipos contra incendio. • Asistir a capacitaciones que se programen. • Realizar prácticas para actualización. • Entrenamiento físico constante.
FUNCIONES DURANTE LA EMERGENCIA	• Ubicar el área afectada. Utilizar E.P.P. (Equipos de Protección Personal). • Trasladar equipos para control del incidente. • Realizar control del evento de acuerdo con sus capacidades. • Revisar el área y controlar otras fuentes de ignición. • Apoyar grupos de Primeros Auxilios y de Búsqueda y Rescate. • Apoyar entidades externas que se presenten.
FUNCIONES DESPUÉS DE LA EMERGENCIA	• Mantenimiento y reposición de equipos y E.P.P. (Equipos de Protección Personal) utilizados. • Evaluación de las maniobras. • Ajuste de procedimientos.

Para el caso de COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR LAS FERIAS, sus brigadistas son de tipo *Integral e Incipientecon énfasis en Evacuación.* Las personas que la conformen deberán tener los conocimiento y capacidad para manejar y dar respuesta oportuna y eficaz a cualquier evento de emergencia (incendio, sismo, terrorismo, etc.) o los conexos a estos (heridos, conatos de incendio, atrapados, personal a evacuar, etc.). Será

personal voluntario que en el momentode presentarse la emergencia actuará de acuerdo con los procedimientos establecidos, mientras llegan los organismos de socorro.

Las funciones y responsabilidades del Comité de Emergencias están descritos en la resolución interna 1256 de 2017 de Talento Humano, artículo 6[8].

2. PLAN DE AYUDA MUTUA

2.1. Propósito

El Plan de Ayuda Mutua (PAM) es un convenio privado, voluntario, condicionado, recíproco multilateral y sin fines de lucro, suscrito entre las empresas del sector, con el fin de presentarse en forma coordinada, con asistencia técnica y humana, en casos en que una emergencia supere o amenace con superar la capacidad propia de respuesta de la empresa comprometida.

2.2. Estructura organizacional del Plan de Ayuda Mutua

Este corresponde al organigrama del Comité del Plan de Ayuda Mutua el cual está integrado por un representante respaldado por la Gerencia de cada una de las empresas. De este grupo se elige a un representante el cual será elegido por votación y estará en este cargo para períodos de un año.

[8] http://old.integracionsocial.gov.co/anexos/documentos/2017intranet/10082017_Resolucion_1256.pdf

Ilustración 3. Estructura organizacional plan de ayuda mutua



2.3. Procedimientos para activar Planes de Ayuda Mutua

Cuando se presente una emergencia, el orden de control del evento se debe dar de la siguiente manera:

- Primera respuesta de línea.
- La brigada interna aplica los planes internos de emergencia.
- Si el coordinador de emergencias de la empresa comprometida lo requiere, actúan los planes de ayuda mutua.
- Finalmente, intervención de las entidades externas.

2.4. Activación del plan

La activación del Plan de Ayuda Mutua se hará mediante comunicación de alerta, emitida por el jefe de emergencia de la empresa comprometida en la emergencia, cuando a su criterio pueda llegar a necesitarse por limitación en los recursos propios existentes, para ello:

- Hará notificar al funcionario responsable en las empresas vinculadas, mediante comunicación telefónica o vía radio si lo hay, la posibilidad de requerir ayuda y el tipo de emergencia presentada.
- El funcionario de la empresa requerida pondrá en alerta sus recursos internos, haciendo los contactos necesarios para preparar una rápida respuesta en caso de ser solicitada.

2.5. Solicitud de recursos

En caso de que el Coordinador de emergencia de la empresa comprometida en la emergencia requiera recursos específicos para el control del siniestro, deberá:

- Determinar el tipo y la cantidad de recursos requeridos.
- Solicitar al contacto del área de apoyo logístico sobre la disponibilidad del recurso requerido, mediante la consulta de listados existentes.
- Una vez localizado el recurso requerido, se solicitará a la empresa correspondiente mediante el procedimiento establecido en el Plan de Ayuda Mutua, indicando el tipo y la cantidad necesitada.

2.6. Informe de recursos utilizados

Una vez finalizado el control de la emergencia, se deberá elaborar un informe sobre la cantidad y características de los recursos de ayuda mutua utilizados como mínimo:

- Tipo y cantidad de equipos recibidos de cada empresa.
- Tipo y cantidad de insumos recibidos de cada empresa.
- Tipo, cantidad y estado de equipos devueltos a cada empresa.
- Tipo, cantidad y estado de insumos devueltos a cada empresa.
- Tipo y cantidad de insumos utilizados de cada empresa.
- Personal participante en la operación por cada empresa.
- Daños a equipos prestados por cada empresa.
- Valor estimado de insumos utilizados en préstamo.
- Valor de los daños sufridos en equipos prestados.
- Compromiso de tiempo de devolución de equipos e insumos.

El retorno de los equipos e insumos se efectuará a través de un acta de entrega a cada una de las empresas que los prestaron, incluyendo tipo, cantidad, estado, daños sufridos y fecha

de compromiso para su restitución, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el Plan de Ayuda Mutua.

2.7. Evaluación de actividades

Una vez pasado el siniestro, la empresa que lo ha sufrido, deberá solicitar una reunión del Comité de Ayuda Mutua, con el fin de evaluar la actuación del programa. A dicha reunión el representante de la empresa llevará un informe y comentarios sobre el desempeño en la atención de la emergencia.

2.8. Áreas de operación

Las áreas de operación en emergencia son los sectores asignados para dar atención administrativa y operativa a la emergencia. Entre las áreas a asignar se encuentran:

- Puesto de Mando Unificado – PMU
- Área de clasificación de víctimas – ACV
- Punto de encuentro – PE
- Zona de descanso para el personal que da atención a la emergencia
- Puntos de cerramiento vial (total y/o parcial)
- Punto de información al público

3. PREPARACIÓN DE SIMULACROS

El objetivo de un simulacro es verificar en sitio y tiempo real, la capacidad de respuesta de las personas y la organización operativa del plan para emergencias ante un evento de posible ocurrencia, basado en los procedimientos para emergencias, todo simulacro que se realice se debe documentar y enviar al área de seguridad y salud en el trabajo, para ello se debe usar el Formato Reporte y evaluación de simulacro, Código FOR-TH-083.

Tabla 11. Preparación de simulacros

ASPECTOS PARA VERIFICAR EN SIMULACRO
• Comunicaciones de emergencias. • Procedimiento general de alarma.

- Accionamiento de sistemas de protección contra incendios.
- Comportamiento de los ocupantes Edificio/instalaciones.
- Movilización y posicionamiento de equipos manuales de protección.
- Tiempo de reacción de Brigada para Emergencias.
- Tiempo de reacción de los ocupantes del Edificio/instalaciones.
- Procedimientos y decisiones claves del Coordinador de Brigada.
- Procedimientos y decisiones claves de la Brigada para Emergencias.
- Cumplimiento de procedimientos de seguridad en el área en emergencia.
- Interacción con grupos de apoyo externo.
- Almacenamiento Temporal, manejo y disposición de residuos especiales generados en el ejercicio.

METODOLOGÍA

- Seleccione un escenario creíble para una emergencia simulada.
- Prepare un documento de planeación general del simulacro.
- Suponga una situación típica en el escenario con algunas variantes en su desarrollo que permitan verificar la iniciativa y criterios de los participantes.
- Establezca cual debería ser la respuesta adecuada para cada situación planteada.
- Seleccione diferentes veedores para el análisis y calificación del ejercicio, a cada uno de los cuales se les asignan funciones específicas.
- Prepare formatos para la evaluación suficientes para cada uno de los veedores, teniendo en cuenta las funciones específicas.
- Realizar charlas de inducción previas con los veedores, para aclarar aspectos del ejercicio.
- Prevenir con suficiente anticipación a los entes de apoyo externo (Bomberos, policía, ejercito, grupos antiexplosivos, entre otros)
- Se da la alarma de inicio al simulacro.
- Se cronometran tiempos de referencia.
- De ser posible se lleva un registro fílmico.
- Se lleva un seguimiento a todas las comunicaciones realizadas.
- Se da por terminado el simulacro.
- Se realiza reunión con los veedores para consolidar las observaciones y mediciones.
- Se realiza reunión general con todos los integrantes operativos del Plan, suministrando recomendaciones verbales de la situación encontrada.
- Se elabora un informe de resultados con sus correspondientes recomendaciones.

4. DOCUMENTOS ASOCIADOS

- FOR-TH-005 Formato Inspección y suministro de botiquines
- FOR-TH-069 Formato Reporte uso de botiquín de Emergencias
- FOR-TH-006 Formato Inspección de extintores
- FOR-TH-007 Formato Inspección de camillas
- FOR-TH-008 Formato Inspecciones locativas
- FOR-TH-067 Formato Inspección de calderas
- FOR-TH-068 Formato Inspección de ascensores
- FOR-TH-066 Formato Inspección botiquines tipo B
- FOR-TH-082 Formato Ficha personal en caso de emergencias
- FOR-TH-083 Formato Reporte y evaluación de simulacro

CAPITULO V.

ANEXOS

Tabla 12. Directorio de brigada de emergencias

N°	NOMBRE COMPLETO	NUMERO DE CONTACTO	ÁREA
1	Ingrid Juliet Olejua Lozada	315 681 95 57	Coordinadora emergencias
2	Angiee Dayanna Vega Rodriguez	302 605 20 12	Líder primeros auxilios
3	Wendy Carolina Rojas Ortiz	312 313 33 48	Líder evacuación
4	Claudia Patricia Galindo	310 797 52 95	Líder contraincendios
5	Yolanda Aldana	310 764 77 20	Apoyo emergencias
6	Yeira Suarez	321 207 25 01	Apoyo primeros auxilios
7	Yolanda Valencia	322 746 25 77	Apoyo evacuación
8	Yeira Suarez	321 207 25 01	Apoyo contraincendios

Tabla 13. Inventario de extintores

LUGAR	N°	AGENTE EXTINTOR	UBICACIÓN
COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR LAS FERIAS	1	Multipropósito ABC	Salón comedor
	2	Multipropósito ABC	Cocina
	3	Multipropósito ABC	Patio

Tabla 14. Recursos internos botiquín Tipo A

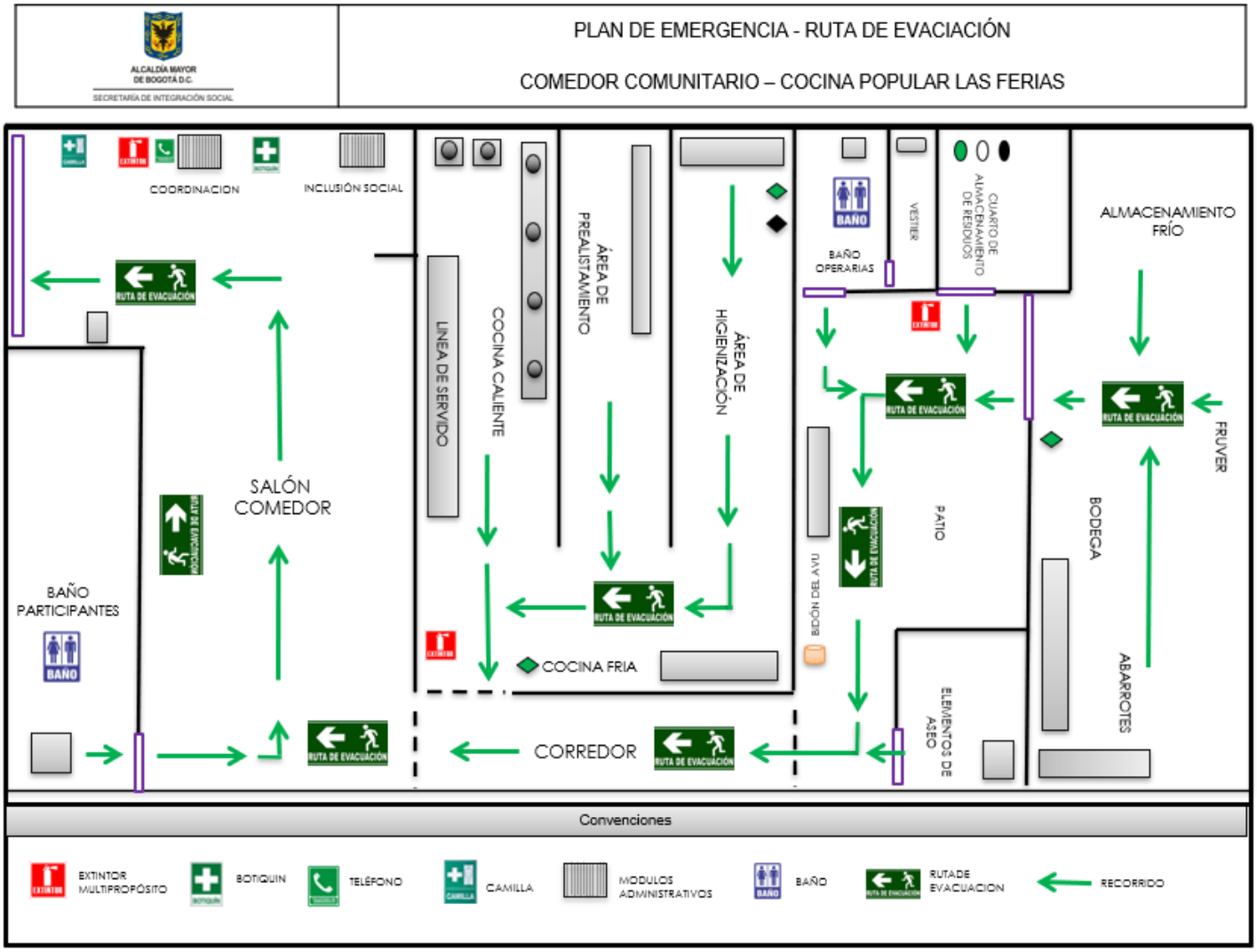
ELEMENTOS	UNIDADES	CANTIDAD
GASAS LIMPIAS PAQUETE	Paquete X 20	1
ESPARADRAPO DE TELA ROLLO de 4" X 5 YARDAS	Unidad	1
ESPARADRAPO DE TELA ROLLO de 2" X 5 YARDAS	Unidad	1
BAJA LENGUAS	Paquete por 20	1
GUANTES DE LÁTEX PARA EXAMEN	Caja por 100	1
VENDA ELÁSTICA 2” X 5 YARDAS	Unidad	1
VENDA ELÁSTICA 4 YARDAS	Unidad	1
VENDA ELÁSTICA 5 YARDAS	Unidad	2
VENDA DE ALGODÓN 4” X 5 YARDAS	Unidad	1

VENDA DE ALGODÓN 5” X 5 YARDAS	Unidad	1
YODOPOVIDONA (JABÓN QUIRÚRGICO)	Frasco x 60 ml	2
SOLUCIÓN SALINA 250 cc o 500 cc	Unidad	2
TERMÓMETRO DE MERCURIO O DIGITAL	Unidad	1
ALCOHOL ANTISÉPTICO FRASCO POR 350 ml	Unidad	2
CREMA PARA QUEMADURAS	UNIDAD X 30 GR	1
ROLLO ESPARADRAPO ½” X 5 YARDAS	UNIDAD	1
ROLLO ESPARADRAPO 1” X 5 YARDAS	UNIDAD	1
ALGODÓN	UNIDAD	1
TIJERAS	UNIIDAD	1
TOTAL		23

Tabla 16. Recursos internos camillas de emergencia

CANTIDAD	CLASE	UBICACIÓN
1	Camilla rígida	Salón comedor

1. PLANOS DE EVACUACIÓN
2.

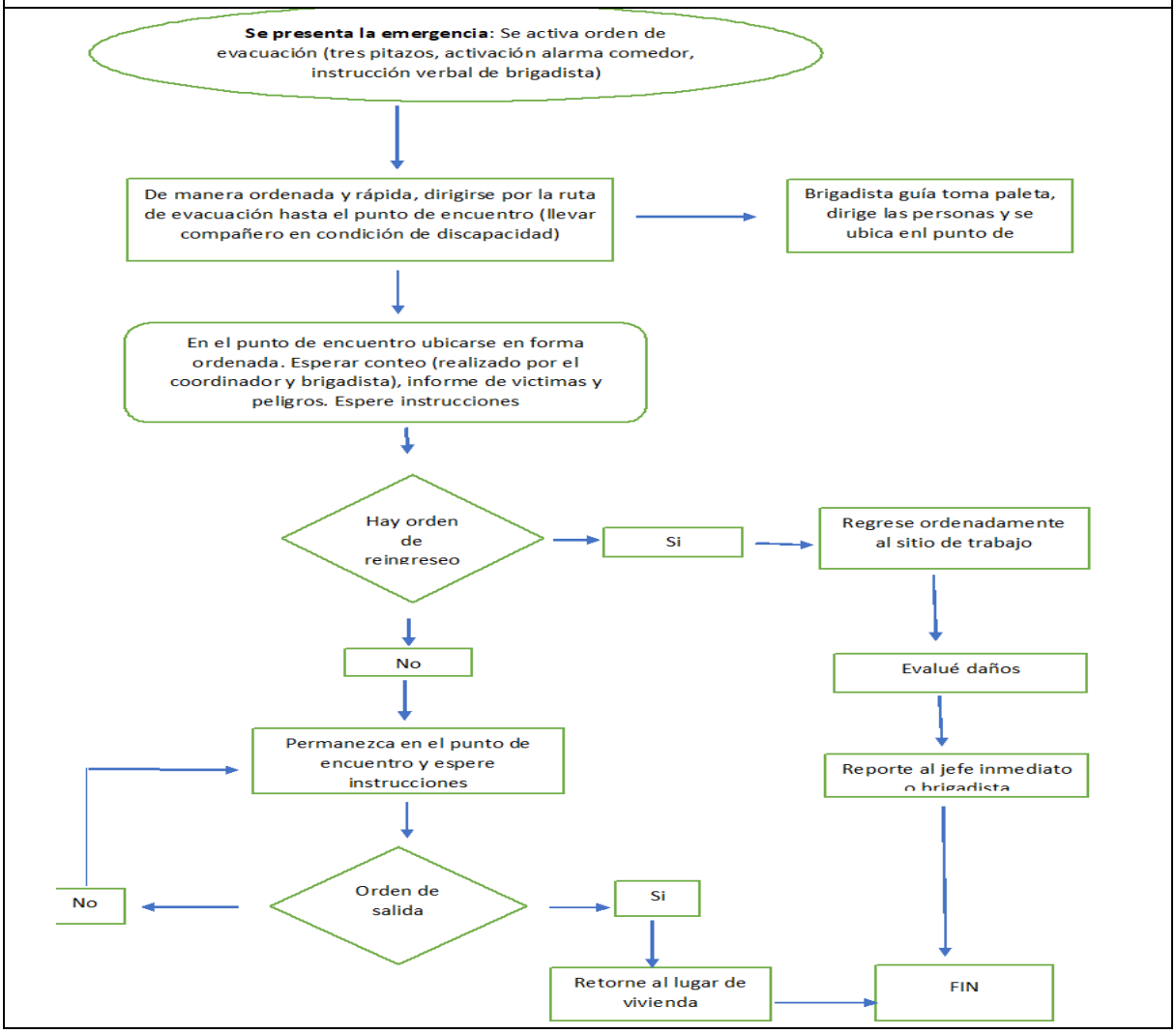


3. PROCEDIMIENTO OPERATIVOS NORMALIZADOS

La secretaría Distrital de Integración Social con los Procedimiento Operativos Normalizados para enfrentar situaciones de emergencia que puedan afectar a los servidores, contratistas y/o visitantes además de la infraestructura de las diferentes entidades de la entidad, los PON son los siguientes:

Tabla 17. Plan de contingencia para evacuación

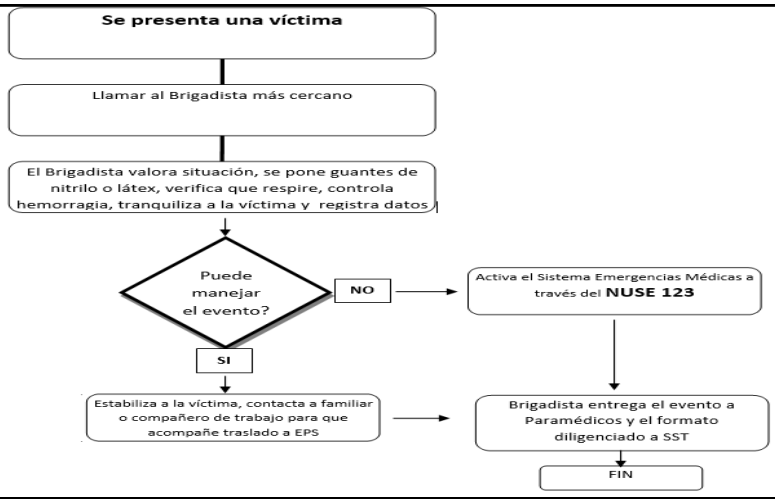
PLAN DE ACCIÓN Y CONTINGENCIA PARA EVACUACIÓN	
Objetivo: Movilizar y reubicar a aquellas personas que han sido afectadas por un evento y que se encuentran en zona de riesgo.	
Responsables: Jefe de la Brigada, Brigadistas	Apoyo externo Defensa Civil, Bomberos.
FLUJOGRAMA	



Recursos Necesarios: Señalización, iluminación, comunicaciones (perifoneo, megáfono, radios o Avantel, pitos), bioseguridad (EPP), equipo de búsqueda y rescate.
Peligros Asociados: Al momento de atender una emergencia, la Brigada puede estar expuesta a las siguientes situaciones: • Físicos: Caídas, asfixias. • Coordinación: desorientación, extravíos. • Seguridad: Robos, aglutinamiento de personas.
Punto de Encuentro: • Ubicado en un sitio seguro. • Facilidad de acceso para recibir personas evacuadas • Disponibilidad de comunicaciones. • Capacidad de expansión física.
Módulo de clasificación y estabilización de lesionados: Facilidad de acceso para recibir personas lesionadas y heridas.

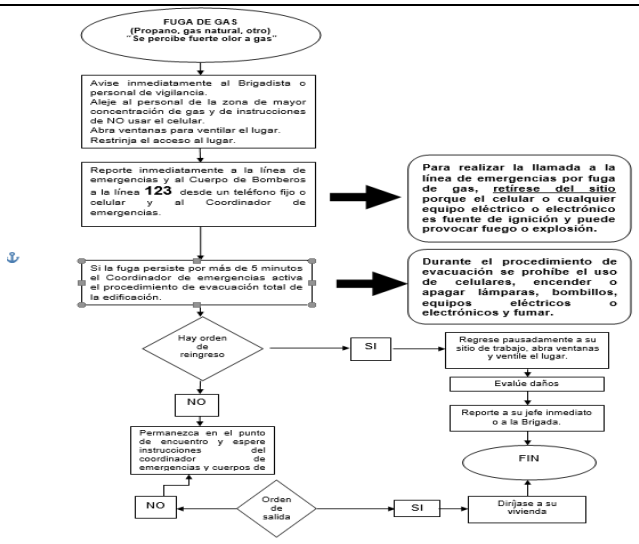
Tabla 18. Plan de contingencia primeros auxilios

PLAN DE ACCIÓN Y CONTINGENCIA PRIMEROS AUXILIOS	
Objetivo: Recibir, estabilizar y clasificar lesionados, con el fin de realizar la remisión según el grado de complejidad de las lesiones y transportarlo adecuadamente.	
Responsables: jefe de la Brigada, Brigadistas de Primeros Auxilios.	Ayuda externa: Secretaria de Salud, EPS, Cruz Roja, Defensa Civil, IPS.
FLUJOGRAMA	



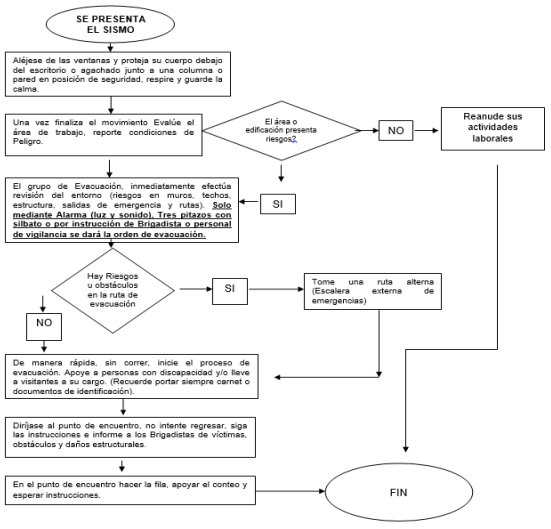
Recursos Necesarios: Botiquines de trauma con capacidad de atención mínima de 25 personas, sistemas de iluminación, comunicaciones (radio), equipo de bioseguridad y un lugar adecuado para atender y estabilizar al lesionado.
Peligros Asociados: Al momento de atender una emergencia por parte de la Brigada pueden estar expuestos a las siguientes situaciones: • Físicos: golpes, traumas, ergonómicos. • Biológicos: Contactos con fluidos corporales. • Accidentalidad de las ambulancias: Alto riesgo por lo accidentado de los terrenos o la velocidad para llegar pronto a la atención del paciente.
MEC: puesto para estabilización y clasificación de lesionados: • Ubicado en un sitio seguro. • Facilidad de acceso para recibir lesionados. • Disponibilidad de comunicaciones.

Tabla 19. Plan de contingencia contra fuga de gas inflamable

PLAN DE ACCIÓN Y CONTINGENCIA CONTRA FUGA DE GAS INFLAMABLE	
Objetivo: Prevenir y controlar fugas de gas inflamable en el Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias. Para que no se generen incendios y explosiones que afecten a las personas, el proceso y la propiedad.	
Responsables: jefe de la Brigada y Brigadistas.	Ayuda externa: Defensa Civil, Bomberos, Cruz Roja.
FLUJOGRAMA	
	

Recursos Necesarios: Equipo de incendios, extintor dependiendo del tipo de incendio (A, B, C, D, E, K), material para señalización y/o demarcación, iluminación, comunicaciones (radios o Avantel), bioseguridad (EPP).
Peligros Asociados: Al momento de atender una emergencia, la Brigada puede estar expuesta a los siguientes peligros: • Físicos: Quemaduras térmicas. • Biológicos: intoxicación por inhalación. • Tecnológico: Incendio y explosión.
Puesto de Comando: • Ubicado en un sitio seguro • Disponibilidad de comunicaciones • Capacidad de expansión física
Módulo de clasificación y estabilización de lesionados: Facilidad de acceso para recibir personas lesionadas y heridas.

Tabla 20. Plan de contingencia en caso de sismo

PLAN DE ACCIÓN Y CONTINGENCIA EN CASO DE SISMO O TERREMOTO	
Objetivo: Establecer el procedimiento seguro para antes, durante y después de presentarse un sismo o terremoto.	
Responsables: jefe de la Brigada y Brigadistas.	Apoyo externo: Defensa Civil, Bomberos, Cruz Roja.
FLUJOGRAMA	
	

Recursos Necesarios: Rutas de evacuación bien señalizadas e iluminadas, alarma de seguridad, perifoneo o megáfono, pitos.
Peligros Asociados: Al momento de atender una emergencia, la Brigada puede estar expuesta a los siguientes peligros: • Físicos: caídas, asfixias. • Coordinación: desorientación, extravíos. • De seguridad: robos, aglomeración de personas.
Puesto de Comando: • Ubicado en un sitio seguro. • Disponibilidad de comunicaciones. • Capacidad de expansión física.
Módulo de clasificación y estabilización de lesionados: Facilidad de acceso para recibir personas lesionadas y heridas.

Tabla 21. Directorio de servicios externos de emergencia.

ENTIDAD	NOMBRE INSTITUCIÓN	DIRECCIÓN	TELÉFONO
CENTROS HOSPITALARIOS	Hospital Engativá	Calle 80 · 96 -47 Engativá	291 33 00 539 22 27
AMBULANCIAS	AMBULANCIA	Nivel Nacional	123
	Cruz Roja Colombiana	Ak 68 # 68 b 31	4281111 EXT: 106 - 201
BOMBEROS	Central de Alarma Bogotá		123
	Estación de Bomberos	Cl. 77a # 77-28,	3407666
CRUZ ROJA	Cruz Roja	Ak 68 # 68 b 31	7460909
	Línea de Atención de Urgencias salud	A 13-78 Ak 68 # 13 - 52	123 o 125
	Audio Servicio Salud Capital	Cll 63 sur # 31 80 c	137
	Conmutador	Cll 63 sur # 31 80 c	4281111
POLICÍA	Central de Alarma	Avenida Carrera 33 # 35	123 o 144
	Cai Las Ferias	Cl. 72 #69K-00	6603703
	Seccional Cundinamarca.	Avenida Carrera 33 # 35	4200808

	Policía Metropolitana	Avenida Carrera 33 # 35	123 o 112
	CAD (Centro Automático de Despacho)	Avenida Carrera 33 # 35	123 o 112
	Tránsito y Accidentes	Avenida Carrera 33 # 35	123 o 127
SUB DIRECCION LOCAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	SUBDIRECCIÓN LOCAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	Carrera 78 No. 69A - 57	380 83 30
POLICÍA	Gaula Antisecuestros	Tv. 23 # 96 13 Comuna Chapinero	165- 3335000
	Dijín: Dirección de Policía Judicial	Avenida el Dorado No. 75-25	157
REPORTE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	ARL SURA	Av. El Dorado # 68B-85 piso 6	4055911
EMERGENCIAS QUÍMICAS	CISPROQUIM (emergencias sustancias químicas)	Cr. 20 No. 39 52	2886012 - 018000-916012
SERVICIOSPÚBLICOS	Acueducto	Ac. 24 # 37-15	116 – 3686800
	Alumbrado Publico	Dg. 54 sur # 07 No A	115
	Gas Natural	Cr. 13 No. 67-36	7764003-7764038-164

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

PLAN PREVENTIVO, CORRECTIVO Y DE CONTINGENCIA

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR LAS FERIAS

CONVENIO 7140/2022

BOGOTÁ, SEPTIEMBRE DE 2022

INTRODUCCION

El comedor comunitario cocina popular Las Ferias, cuya finalidad es la de dar cumplimiento a las disposiciones establecidas por las Normas Nacionales y Distritales, ha elaborado para sus instalaciones un **PLAN DE CONTINGENCIA**, el mismo que servirá para hacer frente a situaciones de emergencia, que pueda sufrir el comedor en la prestación del servicio.

Este Plan de Contingencia está preparado para la prevención y actuación del asociado en caso de ocurrencia de eventos que por su naturaleza y magnitud pueden ocasionar la NO PRESTACIÓN DEL SERVICIO. Este plan contempla estrategias para afrontar situaciones frente a la suspensión de servicios públicos como agua y luz, accidentes de trabajo, remplazo de alimentos faltantes o dañados, suspensión y/o renuncia del personal.

PLAN DE CONTIGENCIA

1. OBJETIVOS

El Plan de Contingencia del Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias está basado en el cumplimento de los siguientes aspectos:

- Evaluar, analizar y prevenir los riesgos en nuestro establecimiento.
- Mitigar la ausencia del personal por enfermedad y/o renuncia.
- Evitar o minimizar el impacto que pueda ocasionar la NO PRESTACIÓN DEL SERVICIO, no solo para las personas usuarias sino para la unidad operativa.
- Capacitar permanentemente a todo nuestro personal en prevención de riesgos y en acciones de respuestas ante situaciones de emergencias.
- Contar con los procedimientos a seguir durante las operaciones de respuestas a la contingencia.

2. DESCRIPCION DE LAS OPERACIONES

2.1. Datos Generales

- Nuestro establecimiento es una unidad operativa tercerizada de la secretaria de integración social, propiamente Comedor Comunitario Cocina Popular, operado por la **FUNDACION PASOS FIRMES**, su representante Legal es la señora *Rosa Aleida Esteban Galvis*, identificada con cedula de ciudadanía N° *63.486.445,* está ubicado en la Calle 79 # 69Q-55, Barrio Las Ferias, Localidad de Engativá en la ciudad de Bogotá.

2.2. Actividades y operaciones principales

- Nuestra principal actividad es brindar una alimentación y nutrición adecuada e inocua que aporte entre el 35% y el 40% de los requerimientos diarios de las calorías y nutrientes para la población en condición de pobreza y vulnerabilidad que resida en el barrio Las Ferias y sus alrededores.

- La operación principal de nuestro establecimiento comienza con la preparación de los alimentos a las 7:00 A.M y termina con el suministro, limpieza y desinfección del mismo a las 5:00 PM.

2.3. Cobertura contratada

- Se cuentan con una cobertura de 313 beneficiarios, manejando tres grupos etareos, que se encuentran entre los rangos de edades que se describen a continuación:

Grupo Etáreo	Número de Participantes
Grupo 1: de 1 a 2 años y 11 meses.	0
Grupo 2: de 3 a 5 años y 11 meses.	15
Grupo 3: de 6 a 8 años y 11 meses.	26
Grupo 4: de 9 a 13 años y 11 meses.	59
Grupo 3: mayores de 14 años.	200

2.4. Tipo de servicios Adicionales

- No prestamos servicios adicionales

EVENTOS DE EMERGENCIA

3. EN CASO DE SUSPENSIÓN DEL SUMINISTRO DE AGUA

El Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias cuenta con 2 Tanques de reserva de agua potable con una capacidad de 500 litros cada uno. Con la capacidad de cubrir el suministro de alimentación a los usuarios por un (1) día en caso de la suspensión del suministro de agua, pero adicionalmente el Coordinador deberá realizar las siguientes acciones:

- Llamar a la línea de servicio al cliente de la empresa acueducto para saber el motivo y duración del corte
- Solicitar el suministro de agua por medio de Camiones Cisterna
- Informar inmediatamente al representante legal y coordinador general del Comedor
- Informar al Coordinador de la Interventoría.
- Informar al Referente Nutricional de la Secretaria de Integración Social
- Informar a los Referentes de la subdirección de la localidad de Engativá

3.1. SUSPENSION DEL SUMINISTRO DE LA LUZ

En caso de suspensión del suministro del servicio de energía deberá hacer las siguientes acciones:

- Llamar a línea de servicio al cliente de la empresa de Codensa para saber el motivo del corte y la duración del mismo.
- Informar inmediatamente al representante legal y coordinador general del Comedor.
- Informar al Coordinador de la Interventoría/supervisión para que autorice el suministro alimento a los beneficiarios sin que estos sean registrados en el programa RAD.
- Informar al Referente Nutricional de la Secretaria de Integración Social para que autorice el suministro alimento a los beneficiarios sin que estos sean registrados en el programa RAD.
- Informar a los Referentes de la subdirección de la localidad de Engativá para que autoricen el suministro del alimento sin el registro en el RAD.

- Solicitar de manera escrita en el tiempo establecido a la Secretaria Distrital de Integración Social la autorización de subir las raciones el día de la suspensión del servicio. (para ello se debió anexar los listados de asistencia).

3.2. SUSPENSION DE SERVICIO DE GAS

El Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias en caso de suspensión del suministro del servicio de gas deberá realizar las siguientes acciones:

- Llamar a la línea del servicio al cliente de la empresa para saber el motivo y duración del corte.
- Informar al coordinador administrativo y representante legal del operador.
- Informar a la interventoría el motivo de la suspensión y las acciones a seguir para prestar el servicio ese día.
- Informar a los referentes locales el motivo de la suspensión y las acciones a seguir para prestar el servicio ese día.
- El comedor está en las condiciones para preparar los alimentos con gas propano.

3.3. ACCIDENTES DE TRABAJO EN EL COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

El Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias cuenta en sus instalaciones con un botiquín equipado para suplir cualquier eventualidad que no requiera de traslado hospitalario, pero en caso de accidentes de trabajo en el comedor, éste, deberá hacer las siguientes acciones:

- Remitir al centro asistencial de urgencia más cercano si el caso lo requiere, o a las clínicas adscritas a la Entidad Promotora de Salud (EPS) que escogió libremente el trabajador.
- Informar inmediatamente al representante legal de la fundación pasos firmes y al coordinador administrativo del Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias.
- Comunicarse a la línea telefónica 330 7000 en Bogotá ARP Positiva, para realizar el informe del Accidente de Trabajo de forma inmediata, a través de la Línea Positiva el trabajador accidentado será direccionado a la IPS más cercana al lugar del accidente para recibir atención oportuna.
- Informar a sus familiares.
- Informar a la interventoría Administrativa y Financiera.

3.4. INCAPACIDAD, SUSPENSION Y/O RENUNCIA DEL PERSONAL QUE LABORA EN EL COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

Cuando en el comedor se presenta la ausencia del algún integrante del equipo de trabajo ya sea por incapacidad, suspensión y/o renuncia cuenta con:

- Hojas de vida con sus debidos soportes de manipulación de alimentos y exámenes, si el perfil lo requiere para que cubran a la persona faltante (operarias de cocina, Inclusora social, coordinador operativo)

Se debe hacer:

- Si el cambio de personal es profesional se debe informar a la interventoría/supervisión administrativa y financiera y la interventoría del Componente de Inclusión Social la renuncia y la hoja de vida del nuevo integrante. En lo posible 15 días antes, si la renuncia o abandono de puesto se da de manera imprevista el operador o una persona delegada de manera contingente por este asumirá las obligaciones del profesional. Mientras se realiza el proceso de contratación del nuevo profesional, en un plazo no mayor a 5 días.

- Si la ausencia es por incapacidad se debe informar al Coordinador general del operador y a la interventoría/supervisión administrativa y financiera, si es un profesional que se desempeña como Inclusora Social se debe informar y enviar escaneada la incapacidad/s al coordinador del componente y a los referentes de la subdirección local.

Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
- Si la operaria se incapacita por problemas médicos antes de ingresar a ocupar su puesto deberá realizarse un examen médico que compruebe y certifique que sea acta para manipular alimentos.

- La empresa llevara registro de las incapacidades reportadas por cada operaria, con el fin de controlar la incidencia en la trasmisión de enfermedades.
- La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.
- Se deberá efectuar un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.
- Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

- En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

3.5. REMPLAZO DE ALIMENTOS FALTANTES O EN CONDICIONES NO OPTIMAS PARA EL CONSUMO HUMANO.

EL Comedor Comunitario Cocina Popular Las Ferias en caso de que se le presente el faltante de algún alimento ya sea porque no llego en el pedido semanal y/o mensual o porque al momento de utilizarlo o prepararlo no es apto para el consumo, cuenta con el manejo de una caja menor que le permite la Compra de dicho alimento o elemento, esta caja menor es administrada por el Coordinador Operativo y es desembolsada de manera semanal por el Operador o de manera Inmediata si el caso lo requiere.

Fundación Pasos Firmes

Nit: 900.304.776-7

MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR LAS FERIAS

Localidad de Engativá

Calle 79 # 69Q-55 Las Ferias

Tel. 601 249 66 55

comedorlasferias1@outlook.com

Contrato 7140/2022

OPERADOR: FUNDACION PASOS FIRMES

Secretaria distrital de integración social Bogotá, Septiembre de 2.022

MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR LAS FERIAS

INTRODUCCION

La Seguridad Industrial y Laboral, es el sector de la seguridad y la salud pública que se ocupa de proteger la salud de los trabajadores, controlando el entorno del trabajo para reducir o eliminar riesgos. Los accidentes laborales o las condiciones de trabajo poco seguras pueden provocar enfermedades y lesiones temporales o permanentes e incluso causar la muerte. También ocasionan una reducción de la eficiencia y una pérdida de la productividad de cada trabajador.

Las lesiones laborales pueden deberse a diversas causas externas: químicas, biológicas o físicas, entre otras. Los riesgos químicos pueden surgir por la presencia en el entorno de trabajo de gases, vapores o polvos tóxicos o irritantes. La eliminación de este riesgo exige el uso de materiales alternativos menos tóxicos, las mejoras de la ventilación, el control de las filtraciones o el uso de prendas protectoras. Los riesgos biológicos surgen por bacterias o virus transmitidos por animales o equipo en malas condiciones de limpieza, y suelen aparecer fundamentalmente en la industria del procesado de alimentos. Entre los riesgos físicos comunes están el calor, las quemaduras, el ruido, la vibración, los cambios bruscos de presión, la radiación y las descargas eléctricas. Las malas posturas en el trabajo o el diseño inadecuado del lugar de trabajo provocan frecuentemente contracturas musculares, esguinces, fracturas, rozaduras y dolor de espalda.

Este manual pretende ser el punto de partida para la obtención de condiciones de seguridad óptimas para el personal administrativo y operativo de los comedores comunitarios cocinas populares y para el personal usuario de los servicios, tarea para la cual se requiere el compromiso firme y decidido de todos y la adopción de los procedimientos de seguridad como parte de un estilo de vida que nos identifique y nos proporcione diariamente una mejor calidad de vida.

12.2. OBJETIVO:

Establecer actividades de prevención de accidentes y enfermedades de origen profesional, tendientes a mejorar las condiciones de trabajo, salud y calidad de vida.

12.3. DEFINICIONES:

SALUD OCUPACIONAL: es la ciencia que tiene por finalidad proteger y mejorar la salud física, mental y social de los operarios, trabajadores – usuarios o manipuladores de alimentos en los puestos de trabajo y en las empresas en general. La salud ocupacional se considera como una rama de la Salud Pública por su estrecha relación con los amplios sectores de la población y por qué el empresario debe corregir y eliminar los factores de riesgos nocivos que afecten la vida del trabajador o que deteriore el medio ambiente.

RIESGOS PROFESIONALES son las consecuencias que sobrevienen de la exposición en cualquier trabajo realizado, donde exista la relación hombre – máquina - entorno y se dividen en: accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.

RIESGO: Es la condición que genera la probabilidad de ocasionar un daño sobre la salud en un individuo.

FACTORES DE RIESGO: Son aquellas condiciones de la organización, el ambiente, la tarea, los instrumentos y los materiales de trabajo, que potencialmente pueden producir daños en las personas, en el ambiente y en la propiedad.

RIESGO OCUPACIONAL O PROFESIONAL: Es una situación de trabajo que encierra la capacidad de producir un accidente y/o una enfermedad. Este riesgo según la Ley se da dentro de la empresa en la cual sé está vinculado.

ENFERMEDADES PROFESIONAL: Es todo estado patológico permanente o temporal que sobreviene como consecuencia obligada y directa de la clase de trabajo que desempeña el trabajador o el medio en que se ha visto obligado a trabajar, y que haya sido determinada como enfermedad profesional por el Gobierno Nacional, el Decreto 1832 de 1994 establece la nueva tabla de Enfermedades Profesionales. Las alteraciones producidas por las enfermedades profesionales pueden afectar no solo el estado físico, sino también la salud mental y social del trabajador, usuario o manipulador de alimentos.

ACCIDENTE DE TRABAJO: Es todo suceso repentino que sobreviene por una causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, perturbación funcional, invalidez o la muerte. Al mismo tiempo se considera que todo accidente es previsible, aún los ocasionados deliberadamente; que deben a factores psicológicos no tratados en forma adecuada. Los aspectos mentales y sociales también forman parte física, de la salud ocupacional.

PREVENCION DE RIESGOS LABORALES: Su finalidad es de proporcionar a los trabajadores una protección adecuada frente a los peligros que puedan amenazar la salud y su seguridad en los puestos de trabajo.

ADMINISTRADORA DE RIESGOS PROFESIONALES - ARP-ARPS: Entidades que tienen como objetivo prevenir, proteger y atender a los trabajadores contra Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales que puedan ocurrir en el trabajo que desarrollan.

SISTEMA GENERAL DE RIESGOS PROFESIONALES: Tiene un fin básico: Prevenir, proteger y atender a los trabajadores de las enfermedades y accidentes de trabajo. Las actividades que se desarrollan para lograr este fin común son:

- Mejorar los lugares de trabajo para evitar los accidentes y las enfermedades.
- Establecer procesos de trabajo seguros y entregar los elementos de protección personal cuando sea necesario.
- Atender el trabajador en caso de presentarse un accidente de trabajo o una enfermedad profesional.

El Sistema General de Riesgos Profesionales lo conforman:
- Las ARP'S, es decir, las Administradoras de Riesgos Profesionales públicas y privadas.
- Los empleadores y los trabajadores.
- Las entidades encargadas del control y vigilancia del sistema como el Ministerio de Protección Social.

Con el Sistema General de Riesgos Profesionales los trabajadores están cubiertos en todo lo relacionado con los riesgos que se generen en su trabajo.

REGLAMENTO DE LOS SERVICIOS DE PREVENCION Regula los procedimientos de evaluación del riesgo para la salud de los trabajadores, las modalidades de organización, el funcionamiento y control de los servicios de prevención, así como las capacidades y aptitudes que han de reunir los servicios y los trabajadores designados para desarrollar las actividades preventivas.

SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: Establece las medidas destinadas a garantizar que en los lugares de trabajo exista una adecuada señalización de seguridad y de salud.

LUGARES DE TRABAJO: Sitio donde permanece el trabajador y donde se debe garantizar la salud y la seguridad de manera que su utilización no derive peligros para los trabajadores; debe existir orden, limpieza y mantenimiento, buenas condiciones ambientales, iluminación y buenos servicios higiénicos.

MANIPULACION MANUAL DE CARGAS: Asegurar que en la manipulación manual de las cargas no se deriven riesgos para los trabajadores en particular dorso lumbares.

UTILIZACIÓN DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL: Su finalidad es establecer las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la elección, la utilización de los trabajadores, y el mantenimiento de los equipos de protección individual.

12.4. FACTORES DE RIESGO EN EL TRABAJO

El desarrollo de la actividad diaria en los puestos y lugares de trabajo está condicionado por los llamados factores o agentes del trabajo. En los comedores comunitarios cocinas populares entre otros pueden ser:

- Materiales como son por ejemplo los fogones, cuchillos, puertas escaleras, suelos aceites y grasas equipos eléctricos, herramientas, latas de conservas, entre otros.

- Personal, como son la experiencia profesional, los conocimientos, la actitud frente a la seguridad, las características físicas y sensibilidad especiales (capacitaciones)

Cuando estos factores y agentes de trabajo presentan deficiencias o están en condiciones peligrosas deben adoptarse las medidas preventivas necesarias para controlarlos de forma adecuada.

Si en el desarrollo de nuestro trabajo diario detectamos un factor de riesgo que presenta una

condición de peligro, debemos adoptar medidas para la eliminación de la condición. Si las acciones a tomar están fuera de nuestro alcance o la solución que hemos adoptado es temporal, informaremos a nuestros superiores para que adopten una solución definitiva al problema.

“En nuestras manos esta evitar los actos inseguros en los puestos de trabajo”

NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD EN COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR LAS FERIAS

- Para escalar con éxito y seguridad debe cumplir con todas las normas, procedimientos, avisos y advertencias verbales o escritas de seguridad establecidas por la FUNDACION PASOS FIRMES.

- Debe solicitar información previa antes de realizar cualquier tarea, manipular o transportar productos o equipos con los cuales no esté familiarizado o sobre los que no haya recibido adiestramiento formal por la empresa. Debe reportar inmediatamente actos o condiciones inseguras.

- Utilizar y mantener los equipos de protección personal asignados a cada tarea informar de su deterioro

- Mantenga su área de trabajo limpia y ordenada. recoja y advierta de la existencia de posibles derrames o restos de materiales por el suelo.

- Evite los juegos pesados o bromas que puedan poner en riesgo la vida de sus compañeros de trabajo.

- No ingiera alimentos, ni drogas, ni alcohol alucinógenas que puedan alterar su actividad.

- No corra, camine, retire objetos que puedan obstaculizar su camino y generen un accidente laboral.

- Utilizar equipos de trabajo y utensilios en perfecto estado

- Adopte posturas adecuadas que reduzcan la fatiga postural.

11.5. NORMAS DE SEGURIDAD ORDEN Y ASEO

❖ Todos los sitios de trabajo, pasadizos, bodega y servicios sanitarios deberán mantenerse en excelentes condiciones de higiene, por ningún motivo se permite la acumulación de polvo, basuras y desperdicios.

❖ No se permite el barrido, operaciones de limpieza de pisos paredes y techos durante las horas de servicio.

❖ Señalizar la limpieza con superficies húmedas para evitar posibles accidentes.

❖ Los pisos de las áreas de producción se mantendrán limpios y secos el mayor tiempo posible. En caso de que el personal este expuesto permanentemente a la humedad estará provisto de botas en caucho para su protección, además estos deben permanecer libres de desperdicios y sustancias que causen daño al trabajador.

❖ El piso será cuidado de encharcarse y que se conserve limpio de aceite, grasa u otros residuos de producción que lo puedan hacer resbaladizo.

❖ Efectué la limpieza y la desinfección después de su jornada de trabajo para evitar la acumulación de mugre. Parcialmente se realizará limpieza húmeda para que no suceda la multiplicación de microorganismos y estemos trabajando en armonía con el aseo.

❖ Se tomarán medidas efectivas para evitar la procreación de insectos roedores u otras plagas dentro del comedor.

❖ Debe efectuarse la limpieza y el mantenimiento de los pisos regularmente. Una vez terminado el trabajo en la cocina se efectuarán las operaciones de limpieza general, empleando los productos adecuados para evitar acumulaciones de grasa.

❖ Evite que se produzcan derrames de aceite o grasa, si se han producido limpie la zona de manera rápida y adecuada con el objeto de prevenir caídas y resbalones.

❖ Guarde ordenadamente los productos, materiales y demás utensilios de cocina en los receptáculos adecuados. Todo debe resultar accesible, especialmente las cosas de uso frecuente.

NORMAS DE SEGURIDAD EN MANEJO DE RESIDUOS

✓ Todos los desperdicios y basuras se deberán recolectar en recipientes con tapa y bolsas plásticas separando lo orgánico de lo inorgánico, se evitará su acumulación y se mantendrán en un depósito en condiciones aptas para su almacenamiento mientras su evacuación y eliminación por las empresas recolectoras, y de acuerdo a la disposición higiénica sanitaria vigente por la ley.

✓ No se acumularán materiales susceptibles a la descomposición de producir infección o que sean nocivas o peligrosas para el ambiente y los trabajadores; como aguas residuales, materiales nocivos, gases, vapores y polvo.

✓ Cuando se manipulen materias orgánicas susceptibles de descomposición o de contener gérmenes infecciosos, las medidas de seguridad serán intensificadas como protección del personal, medidas higiénicas de limpieza y desinfección previas a manipularlas, recepción y manipulación de estas.

✓ Los residuos deben ser sacados de las áreas de trabajo cuantas veces sea necesario por una persona responsable de esta labor así se evitará la proliferación de insectos y microorganismos.

✓ Se dispondrá de drenajes apropiados, capaces de asegurar la eliminación efectiva de todas las aguas de desperdicios, provistos de sifones u otros dispositivos eficientes para prevenir la producción

de emanaciones, manteniéndose en buenas condiciones de servicio.

✓ El suministro de aguas para uso humano y de alimentos, el procesamiento de aguas industriales, la disposición de aguas negras, basuras, desperdicios, y residuos en los lugares de trabajo, deberán efectuarse en forma en que garantice la salud y el bienestar de los trabajadores y de la población en general.

NORMAS DE SEGURIDAD INSTALACIONES ELECTRICAS.

- Antes de desconectar un equipo verifique que se encuentre apagado, ya apagado ahí si desconéctelo y siempre al final de la operación.
- Al desconectar una instalación, tome el cable siempre por la clavija. Nunca hale directamente el cable, puede deteriorar la conexión y sufrir una descarga.
- No se deben sobre cargar la toma de corriente, evitando conectar varios equipos en una misma toma.
- Si los diferenciales de protección se disparan por motivos desconocidos, deberá procederse a llamar el personal calificado para el averiguar la causa de la anomalía y su posible solución.
- Se prohíbe tocar una instalación con las manos mojadas, evite

El contacto simultaneo entre instalaciones eléctricas y áreas húmedas podrían generarse un corto circuito. Si necesita utilizar extensiones verifique que se encuentren en buen estado. No anude los cables estos se deterioran.

RECOMENDACIONES

- Reporte inmediatamente a mantenimiento cualquier condición de riesgo eléctrico, para que se tomen las medidas correctivas y preventivas del caso.
- Mantenga el tomacorriente cubierto no utilizar los que se encuentren en mal estado.
- No tomas eléctricas a nivel del piso.
- No cableado eléctrico en mal estado (retorcido pelado).
- No equipos sin su línea de polo a tierra.
- En la limpieza de la maquinaria, antes de iniciar cualquier operación asegúrese que esta se encuentra desconectada y que no es posible que arranque accidentalmente, siga escrupulosamente las indicaciones facilitadas por el fabricante.

NORMAS DE SEGURIDAD PARA ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

➢ Las prendas de vestir sueltas, desgarradas o rotas, corbatas, joyas, llaveros, etc. No se usarán en proximidades a los elementos, maquinaria y equipos en movimiento.

➢ Se debe usar dotación con manga corta, no se deberán llevar en los bolsillos objetos con puntas o afilados, ni materiales explosivos o inflamables.

➢ Los trabajadores que estén expuestos a recibir golpes en la cabeza por proyecciones o posibles

caídas de materiales pesados usaran casco.

➢ Los trabajadores con cualquier sustancia fría o caliente o proyección de partículas deben usar protectores para sus ojos y rostro.

➢ Para la protección del sistema respiratorio debe utilizar respiradores.

➢ Utilizar siempre protección para las manos en labores de manejo de sustancias químicas (guante de hule, caucho o plástico), para los trabajos eléctricos (guantes de caucho dieléctrico), trabajos con superficies calientes (guantes de cuero).

NORMAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR ENCENDIDOS ELÉCTRICAS

 Toda fuente de energía que alimenta directa o indirectamente a cualquier equipo o sistema deberá ser desactivada antes de la ejecución de cualquier operación que implique el posible contacto con la misma.

 El bloqueo principal de todo equipo consistirá en la desactivación de la fuente de energía colocando candados o tarjetas de seguridad que impidan que su arranque sea accidental.

 El bloqueo de las válvulas manuales o automáticas deberán realizarse mediante la colocación de cadenas y o candados que impidan su movimiento.

 El bloqueo de piezas móviles pasadores o trabas que impidan el movimiento de las mismas.

 Las llaves de estos candados estarán bajo la responsabilidad de los representantes de las áreas involucradas (mantenimiento, calidad, seguridad)

 Colocar cómodo arranque que permitan verificar que los módulos estén abiertos, así mismo se comprobara la ausencia de energía eléctrica mediante un voltímetro.

NORMAS DE SEGURIDAD EN MANIPULACION DE CARGAS.

 Estas recomendaciones para el personal que trabaja en el comedor comunitario cocina popular como para los trabajadores que laboran en el área administrativa ya que diariamente debe estar levantando y, manipulando cargas como cajas o bultos con productos de aseo, alimentos, etc.
 Atención a la columna
 OJO una mala postura puede ocasionar lesiones en la columna.
 La manipulación y el transporte de cargas constituye un problema específico que puede provocar molestias o lesiones, sobre todo en la espalda siendo un factor importante de sobrecarga muscular.
 Apoye los pies firmemente.
 Separe los pies a una distancia aproximada de 50 cm uno de otro.
 Doble la cadera y las rodillas para coger la carga.
 Mantenga la espalda recta.
 Nunca gire el cuerpo mientras sostiene una carga pesad, cuidado con las cargas excesivas.

- Mantenga la carga tan cerca del cuerpo como sea posible, pues aumenta mucho más la capacidad de levantamiento y agarre fuertemente con las palmas de las manos.
- Aproveche el peso del cuerpo de manera efectiva para empujar los objetos y tirar de ellos.
- Mantenga los brazos pegados al cuerpo y lo más tenso posibles.
- Cuando las dimensiones de la carga lo ameriten, no dudes en pedir ayuda a tu compañero.
- La carga máxima que un trabajador hombre debe levantar será de 25 kg, de la carga compactada para las mujeres cerca de 12.5 kg. De carga compacta.
- Cuando al manipular materiales este expuesto a temperaturas extremas, sustancias toxicas, corrosivas o nocivas a la salud, materiales con bordes cortantes o cualquier otro material que pueda causar lesiones, deberá protegerse adecuadamente con el elemento o equipo de seguridad recomendado en cada caso.
- No almacene (apile) materiales y cargas a una altura mayor de 2 mt aproximadamente 18 canastillas pequeñas.
- No almacene materiales o cargas en sitios demarcados para extintores, hidrantes, salidas de emergencia.
- En la utilización de cuchillos u otros utensilios de cocina mantenga las muñecas en posición neutra doblándolas lo menos posible y use el grupo muscular más adecuado. En este sentido si fuese necesario utilice utensilios especiales con mangos que permitan cambiar el ángulo de empuñadura y de corte.
- Los músculos de los antebrazos son más fuerte s que los de los dedos; si es posible utilice los cuatro dedos en vez de dos.
- Con el objeto de reducir la fatiga no permanezca demasiado tiempo en la misma posición y efectúe movimientos suaves de estiramiento de músculos.

NORMAS DE SEGURIDAD EN EQUIPOS.

ESTUFA INDUSTRIAL

 Por incendio explosión Antes de encender la estufa cerciórese que los quemadores estén bien ubicados, ya que, si estos están en una posición falsa, pueden ocasionar la salida de gas a velocidades alarmantes y ocasionar un incendio o explosión. Una vez terminado el proceso cierre la llave de paso del gas y apague los reguladores de llama Si percibe el olor a gas en el ambiente, no encienda fósforos. ni equipos eléctricos, abra el mayor número de ventanas. Ubique visualmente el extintor y pregunte por su forma de uso o lea las instrucciones de manejo de este manual. Mantenga alerta.

ESTUFA Y PARTES

 Una estufa es una máquina muy sencilla utilizada para realizar cocciones.

 Relativamente, las hay de uso industrial y doméstico, por tal motivo de alguna manera el manejo de esta no es ajeno a nuestro conocimiento. Sin embargo, es necesario tomar las precauciones para un manejo seguro, ya que alguna falla puede provocar daños materiales irreparables.

 Asegúrese que los quemadores estén respectivamente ubicados, ellos deben quedar horizontalmente ubicados y ajustados a los reguladores de llama.

 Verifique además que las parrillas de soporte estén bien ubicadas formando cuadrados.

 Proceda a abrir la llave de entrada de gas, pero antes asegúrese que los reguladores de llama estén cerrados, es decir en posición vertical, acerque la llama de un fósforo a los quemadores, accione el regulador de la llama presionando un poco hacia adentro y luego girando a la derecha.

LICUADORA INDUSTRIAL

 Esta máquina trabaja el licuado con cuchillas en cruz, accionadas por un motor eléctrico, con estructura en tubería metálica, diseño vertical de vaso y motor, el vaso piramidal cuadrado invertido que permite una perfecta agitación, sus esquinas cuadradas rompen la materia prima, fabricado totalmente en acero inoxidable.

 Tapa superior en acero inoxidable, con tapa auxiliar pequeña incluida la cual se puede usar para ir alimentando la licuadora durante el proceso. Posee además para el descargue un sistema de vuelco por medio de la palanca de vertido, con medida de seguridad que incluye un pivote que evita el vuelco accidental. Adicione el producto a licuar, este debe cubrir totalmente las cuchillas, cierre colocando la tapa, asegure que este puesto el pivote de seguridad, enchufe y encienda el interruptor, licue el tiempo necesario, apague y desenchufe, luego hale el pivote de seguridad y haga el vaciado por medio de la palanca.

 Tenga cuidado de los cortes por cuchilla.

 Cuidado de las caídas por piso húmedo o residuos en el piso.

 Cuando haga el vaciado del líquido hágalo por medio de la palanca de vaciado.

 No introduzca la mano para hacerlo, si por algún motivo necesita hacerlo proteja.

 Sus manos con guantes de plástico calibre 25, de tal manera que las cuchillas no lo corten.

 El proceso requiere de adición de agua que puede derramarse, por tanto, seque el piso inmediatamente, por otro lado, recoja los residuos que caen al piso, puede pisarlos y resbalar. No olvide mantener zapatos antideslizantes e impermeables como se recomienda en el manual de requisitos higiénico sanitarios.

CONGELADOR Y SUS PARTES

 Una vez realizado la limpieza y desinfección verifique la conexión eléctrica esta debe ser de 110 voltios, aliste los recipientes con agua en las dimensiones requeridas recuerde que estos deben ser en materiales plásticos o metálicos nunca se debe congelar en recipientes de vidrio.

 Introduzca ahora los recipientes con el contenido de agua, evitando derramarla dentro de los

compartimientos, cierre la puerta y verifique que éste quede completamente cerrado. Después de 12 horas pueden retirar los recipientes con hielo.

 Evite accidentes por quemadura, corte, humedad.

 Cuando saque los recipientes con el hielo, debe hacerlo con guantes de plástico calibre 25, ya que puede sufrir quemadura por baja temperatura o temperatura criogénica.

 Si tiene la necesidad de partir el hielo, debe hacerlo con guantes y con la herramienta adecuada para partirlo.

 Por ningún motivo debe congelar en recipientes de vidrio, estos pueden romperse al interior del congelador y cortar las manos cuando maniobre estos, recuerde que el agua expande cuando congela, por tal motivo solo se recomiendan recipientes plásticos y metálicos.

 Evite derramar el agua cuando este alimentando el congelador de lo contrario debe escurrir inmediatamente para evitar una caída por la humedad del piso.

 Levantamiento de carga La cantidad de hielo que se saca del congelador es alta, por tal motivo las tenga en cuenta las normas ergonómicas levantamiento de cargas u objetos.

¿Qué hacer en caso de una emergencia?

Llame a la LÍNEA 123 en Bogotá y 018000 919667 en el resto del país y brinde la siguiente información

- Nombre de la empresa
- Dirección de la emergencia
- Persona que llama
- Cargo en la empresa
- ¿Quién es el líder de comunicación? (nombre, forma de contacto)
- ¿Cuál es la emergencia?
- Número de personas afectadas
- ¿Quién es el encargado de la emergencia? (nombre, forma de contacto)
- ¿Qué ha hecho la empresa?
- ¿Con qué organismos de ayuda se ha comunicado? (Cruz roja, Defensa civil, Policía, Bomberos,
- Recursos con que cuenta la empresa para la atención de la emergencia.

PROTOCOLO BIOSEGURIDAD EMERGENCIA SANITARIA GENERADA POR EL COVID – 19, COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR LAS FERIAS CONVENIO 7140/2022

1. OBJETIVO

Definir las medidas de bioseguridad de carácter temporal y extraordinario, con el fin de generar protección a la salud de los servidores, contratistas y participantes de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social, como lo es el comedor comunitario -cocina popular las ferias, por el tiempo que dure la declaratoria de emergencia económica, social y ecológica que vive el país, teniendo en cuenta las directrices impartidas por el Gobierno Nacional[1] y la Alcaldía Mayor de Bogotá, D.C[2]., con el fin de darle manejo y contención al nuevo Coronavirus Covid-19

2. MARCO CONCEPTUAL

Aislamiento[3]**:** separación de una persona o grupo de personas que se sabe o se cree que están infectadas con una enfermedad transmisible y potencialmente infecciosa de aquellos que no están infectados, para prevenir la propagación de Covid-19. El aislamiento para fines de salud pública puede ser voluntario u obligado por orden de la autoridad sanitaria.

Aislamiento respiratorio[4]**:** se aplica cuando se prevé la presencia de gotas de origen respiratorio con bajo rango de difusión (hasta 1 metro).

Aislamiento por gotas[5]**:** se refiere a las medidas para controlar las infecciones por virus respiratorios y otros agentes transmitidos por gotas (> 5 micras) impulsadas a corta distancia a través del aire y que pueden ingresar a través de los ojos, la mucosa nasal, la boca o la piel no intacta de la persona que está en contacto.

Aislamiento por contacto[6]**:** se refiere a las medidas para controlar el contacto directo cuando se produce en el traspaso de sangre o fluidos corporales desde un paciente hacia otro individuo susceptible. El contacto puede hacerse en piel, mucosas o lesiones; así mismo por inóculos directos a torrente sanguíneo y el indirecto: se produce cuando el huésped susceptible entra en contacto con el microorganismo infectante a través de un intermediario inanimado (ropas, fómites, superficies de la habitación) o animado (personal de salud, otro paciente) que estuvo inicialmente en contacto con ese microorganismo. En este caso se utiliza bata desechable anti fluidos o traje de polietileno, este último para alto riesgo biológico.

[1] Resolución No.666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social.
[2] Circulares No.43 y 44 de 2020 de la Secretaría General de la Alcaldía Mayor de Bogotá, D.C.
[3] Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 666 de 2020
[4] Ibíd.
[5] Ibíd.
[6] Ibíd.

Asepsia[7]**:** ausencia de microorganismos que pueden causar enfermedad. Este concepto incluye la preparación del equipo, la instrumentación y el cambio de operaciones mediante los mecanismos de esterilización y desinfección.

Bioseguridad[8]**:** conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.

Cohorte de pacientes[9]**:** agrupación de los pacientes que están colonizados o infectados con un mismo microorganismo, para limitar su atención a un área única y evitar el contacto con otros pacientes. Las cohortes se crean de acuerdo con la confirmación diagnóstica (clínica o microbiológica), criterios epidemiológicos y el modo de transmisión del agente infeccioso. Se prefiere evitar colocar pacientes severamente inmunodeprimidos en habitaciones con otros pacientes. Los estudios de modelado matemático soportan la fuerza de las cohortes en el control de brotes.

Contacto estrecho[10]**:** es el contacto entre personas en un espacio de 2 metros o menos de distancia, en una habitación o en el área de atención de un caso de Covid-2019 confirmado o probable, durante un tiempo mayor a 15 minutos, o contacto directo con secreciones de un caso probable o confirmado mientras el paciente es considerado infeccioso.

Covid-19[11]**:** es una nueva enfermedad, causada por un nuevo coronavirus que no se había visto antes en seres humanos. El nombre de la enfermedad se escogió siguiendo las mejores prácticas establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para asignar nombres a nuevas enfermedades infecciosas en seres humanos.

Desinfección[12]**:** es la destrucción de microorganismos de una superficie por medio de agentes químicos o físicos.

Desinfectante[13]**:** es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica solo a objetos inanimados.

[7] Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 666 de 2020
[8] Ibíd.
[9] Ibíd.
[10] Ibíd.
[11] Ibíd.
[12] Ibíd.
[13] Ibíd.

Hipoclorito[14]**:** es un grupo de desinfectantes que se encuentra entre los más comúnmente utilizados. Este grupo de desinfectantes tienen un efecto rápido sobre una gran variedad de microorganismos. Son los más apropiados para la desinfección general. Como este grupo de desinfectantes corroe los metales y produce además efectos decolorantes, es necesario enjuagar lo antes posible las superficies desinfectadas con dicho producto.

Mascarilla Quirúrgica[15]: elemento de protección personal para la vía respiratoria que ayuda a bloquear las gotitas más grandes de partículas, derrames, aerosoles o salpicaduras, que podrían contener microbios, virus y bacterias, para que no lleguen a la nariz o la boca.

Material Contaminado[16]**:** es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.

NIOSH[17]: Instituto Nacional para la Salud y Seguridad Ocupacional de los Estados Unidos de Norteamérica.

Prestadores de servicios de salud[18]**:** Hace referencia a las instituciones prestadoras de servicios de salud – IPS, profesionales independientes de salud, transporte asistencial de pacientes y entidades de objeto social diferente que prestan servicios de salud.

Residuo Biosanitario[19]: son todos aquellos elementos o instrumentos utilizados durante la ejecución de un procedimiento que tiene contacto con materia orgánica, sangre o fluidos corporales del usuario.

Residuos Peligrosos[20]**:** es cualquier objeto, material, sustancia, elemento o producto que se encuentra en estado sólido o semisólido, o es un líquido o gas contenido en recipientes o depósitos, cuyo generador descarta, rechaza o entrega porque sus propiedades no permiten usarlo nuevamente en la actividad que lo generó o porque la legislación o la normativa vigente así lo estipula.

SARS[21]**:** síndrome respiratorio agudo severo, por sus siglas en inglés (Severe acute respiratory syndrome).

[14] Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 666 de 2020
[15] Ibíd.
[16] Ibíd.
[17] Ibíd.
[18] Ibíd.
[19] Ibíd.
[20] Ibíd.
[21] Ibíd.

SARS-CoII-2[22]**:** versión acortada del nombre del nuevo coronavirus "Coronavirus 2 del Síndrome Respiratorio Agudo Grave" (identificado por primera vez en Wuhan, China) asignado por el Comité Internacional de Taxonomía de Virus, encargado de asignar nombres a los nuevos virus.

3. CONDICIONES GENERALES

Este protocolo es general, de obligatorio cumplimiento por parte de todos los servidores y contratistas de la entidad, los protocolos específicos de atención de servicios serán definidos por la Dirección Territorial y Poblacional.

4. DESARROLLO DEL PROTOCOLO

EL PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD EMERGENCIA SANITARIA GENERADA POR EL COVID-19

Teniendo en cuenta las directrices impartidas por el Gobierno Nacional[23] y la Alcaldía Mayor de Bogotá, D.C.[24]., con el fin de darle manejo y contención al nuevo Coronavirus Covid-19, la Secretaria Distrital de Integración Social adopta los siguientes protocolos de bioseguridad como medidas de carácter temporal y extraordinario, con el fin de generar protección a la salud de los servidores, contratistas y participantes de los servicios sociales de la Secretaría por el tiempo que dure la declaratoria de emergencia económica, social y ecológica que vive el país, de obligatorio cumplimiento a partir de la fecha.

4.1 PROTOCOLO DE INGRESO A LA ENTIDAD Y PERMANENCIA EN EL SITIO DE TRABAJO

Se han de observar las siguientes directrices:

4.1.1 INGRESO A LA UNIDAD OPERATIVA Y/O NIVEL CENTRAL

1. Todos los servidores y contratistas de la entidad que presenten síntomas asociados al Covid-19, NO deben asistir a la Unidad Operativa y/o Nivel Central, se debe reportar al Gestor de Talento Humano, quien informará al Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo.
2. En caso de que un Servidor y/o Contratista presente algún síntoma asociado al Covid-19, se procederá a reportar a la línea 123 o 192 y este deberá asumir el aislamiento preventivo obligatorio hasta que sea visitado por el sistema de salud.

[22] Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 666 de 2020
[23] Resolución No. 666 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social.
[24] Circulares No.43 y 44 de 2020 de la Secretaría General de la Alcaldía Mayor de Bogotá, D.C.

3. Todos los Servidores y Contratistas deben ingresar a la Unidad Operativa con su tapabocas debidamente puesto, cubriendo nariz y boca correctamente, en caso de que el tapabocas no esté en buen estado o requiera cambio se procederá a entregar uno por parte de del área de seguridad y salud en el trabajo.
4. Al momento de ingreso los Servidores y Contratistas de la Entidad deben realizar lavado de manos con agua y jabón durante 40 segundos como mínimo.

4.1.2 EN EL SITIO DE TRABAJO

1. Las puertas deben permanecer abiertas para evitar el uso de sensores de ingreso o su manipulación.
2. Evite tocarse la cara y los ojos, en caso de ser consciente de esta acción, higienizar sus manos y cara.(OMS)
3. Tome abundante líquido, para hidratar constantemente la mucosa oral y así sostener una buena higiene bucal (OMS)
4. En el sitio de trabajo solo deberá permanecer los implementos necesarios para el desarrollo de sus actividades, los cuales, no debe prestar a otros compañeros, reservar solo para su uso, debe evitar tener en su puesto de trabajo portarretratos, maletas, chaquetas, muñecos, decoraciones, etc.
5. La persona de servicios generales realizará procesos de desinfección periódicamente a los puestos de trabajo de conformidad con el Decreto 126 de 2020.
6. Si durante la jornada laboral presenta síntomas relacionados con Covid-19 (fiebre, dificultad para respirar, cansancio, nauseas) debe reportar a la línea 123 o 192 y seguir las instrucciones que reciba, así mismo, debe poner en conocimiento al gestor de talento humano, quien a su vez informará sobre tal situación al Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo.
7. Los servidores y contratistas se deben lavar las manos con agua y jabón cada dos horas o en su defecto debe realizar el proceso con gel anti-bacterial o alcohol glicerinado.
8. Se debe garantizar en el área de trabajo una distancia mínima de dos (2) metros entre las personas.
9. Las puertas y ventanas deben permanecer abiertas, garantizando la circulación de aire por el área de trabajo.

4.1.3 LAVADO DE MANOS

El lavado de manos se debe hacer cada dos horas entre 40 a 60 segundos.



4.1.4 USO CORRECTO DEL TAPABOCAS

El uso de tapabocas es obligatorio durante toda la jornada laboral o contractual, so pena de ser multado[25].



[25] Decreto Distrital 126 de 2020

4.2 PROTOCOLO PARA EL USO DE ÁREAS COMUNES

4.2.1 PASILLOS Y ÁREAS DE CIRCULACIÓN

1. Use el tapabocas permanentemente y circule de manera continua, no permanezca en los pasillos**.**
2. Mantenga una distancia mínima de 2 metros mientras circula por los pasillos y áreas comunes con las demás personas del lugar**.**
3. Evite aglomeraciones

4.2.2 ASCENSORES Y ESCALERAS

4.2.2.1 ASCENSORES

1. Se permite el ingreso máximo de 4 personas.
2. Use el codo para oprimir el botón de destino y este debe ser higienizado lo más pronto posible con gel anti-bacterial o alcohol glicerinado.
3. Evite tocar el pasamanos durante su desplazamiento en el ascensor.
4. Una vez use el ascensor proceda lavarse las manos con agua y jabón mínimo por 40 segundos

4.2.2.2 ESCALERAS

1. Evite el uso de pasamanos durante el ascenso o descenso por la escalera, transite con precaución evite accidentes y siempre por su margen derecha.
2. Mantenga una distancia mínima de 2 metros mientras circula por la escalera, evite permanecer en ella por su seguridad y por la de los demás.
3. Evite aglomeraciones.
4. Una vez use las escaleras proceda lavarse las manos con agua y jabón mínimo por 40 segundos.

4.3 OFICINAS

1. Antes de iniciar labores lávese las manos con agua y jabón mínimo por 40 segundos.
2. El uso de tapabocas durante la realización de sus actividades debe ser permanente.
3. Mantenga abierta las ventanas de la oficina que permita la circulación del aire.

4.4 USO DE COMEDOR Y HORNOS MICROONDAS

1. Antes de ingresar al sitio debe bañarse las manos con agua y jabón.
2. El ingreso máximo de personas en calidad de sedente[26] será de acuerdo con el número de mesas que se encuentren en el sitio donde ingerirá los alimentos y, el de tres (3) personas deambulando, entre el sitio del microondas y las mesas.



3. Utilizar los puntos fijos de la localización de las mesas, las cuales estarán a una distancia de 1.30 metros entre sí, máximo dos personas por mesa, excepto cuando éstas tengan la modalidad de barra de comidas la cual deberá ocuparse dejando un puesto de distancia.





4. El sitio debe tener ventilación permanente en las áreas de calentamiento de comida y consumo de alimentos.
5. Después de cada servicio, se realizará limpieza y desinfección de superficies, hornos microondas, mesas destinadas para el consumo de alimentos y, en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada por los comensales, de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos.

[26] Conocida comúnmente por «posición sentada»

4.5 USO DE AUDITORIOS O SALAS DE REUNIÓN

4.5.1 ANTES

1. En lo posible evitar reuniones presenciales.
2. En las reuniones no deben estar más de diez personas, siempre y cuando el espacio garantice el distanciamiento físico.
3. Se debe garantizar que entre participantes exista un distanciamiento mínimo de un metro.
4. El área de servicios generales realizara limpieza y desinfección de las mesas, escritorios, teclados o cualquier mueble utilizado cada dos horas.
5. Los asistentes deben lavarse las manos antes de ingresar.
6. Está prohibido el contacto físico en el saludo.
7. Evitar el uso de micrófonos.
8. Los participantes deben usar tapabocas.

4.5.2 DURANTE

1. No comparta los elementos de oficina como lápices, esferos, cuadernos, teléfonos sin antes ser previamente desinfectados.
2. Desinfectar los teclados cada vez que un participante haga uso de ellos.

4.5.3 DESPUÉS

1. Realice lavado de manos una vez termine la reunión.
2. El personal de aseo deberá desinfectar toda el área una vez quede desocupado el salón.

4.6 BAÑOS

1. En cada baño debe ingresar máximo tres (3) personas al mismo tiempo.
2. Guarde la distancia mínima de dos metros durante su permanencia en el baño.
3. Proceda a lavarse las manos con agua y jabón mínimo por 40 segundos después de usar el baño.

4.7 PROTOCOLO TRABAJO EN CASA

4.7.1 ACUERDO CON EL JEFE INMEDIATO

1. Los servidores y contratistas deben formalizar las actividades por adelantar mediante el formato “trabajo en casa”, el cual debe ser firmado tanto por el servidor o el contratista, como por su jefe inmediato o supervisor, según sea el caso.

2. Los acuerdos firmados deben establecer permanentemente el canal de comunicación, tanto de los servidores como de los contratistas con la entidad, de tal suerte que por esa vía se informe a ésta cualquier novedad relacionada con el trabajo o el desarrollo del objeto contractual y su estado de salud.

4.8 RECOMENDACIONES SOBRE EL LUGAR DE TRABAJO

1. Prepárese todos los días, como si fuera para la oficina (programe su alarma, destine los horarios de alimentación, agende sus actividades e inicie sus labores de conformidad con el horario pactado con el jefe inmediato).
2. Solicite a las personas que comparten con usted, respetar su espacio y tiempo de trabajo.
3. Procure utilizar una silla con ruedas y altura regulable.
4. Utilice manos libres para realizar las videollamadas.
5. Mantenga su lugar de trabajo limpio, eliminando todo lo que no necesita recurrentemente.
6. Desinfecte frecuentemente las superficies, equipo de cómputo y demás elementos del puesto de trabajo.

4.9 PROTOCOLO DE MOVILIDAD

4.9.1 TRANSPORTE PÚBLICO

1. Evite el uso de transporte público en horas pico.
2. Mantenga la distancia mínima de 1.5 metros con los demás participantes de los servicios sociales durante todo el trayecto.
3. Evite la manipulación del celular durante el trayecto.
4. Evite tocar el tapabocas, cara y ojos durante el trayecto.
5. Proceda a lavarse las manos con agua y jabón, mínimo por 40 segundos, una vez llegue a su destino.

4.9.2 CAMINATA

1. Mantenga una distancia mínima de dos (2) metros durante el desplazamiento.
2. Proceda a lavarse las manos con agua y jabón, mínimo por 40 segundos, una vez llegue a su destino.

4.9.3 BICICLETA, PATINETA O MOTO

1. Use guantes y tapabocas durante el recorrido.
2. Antes y después de usar su vehículo desinféctelo bien.
3. Durante el trayecto mantenga una distancia mínima de dos (2) metros entre vehículos.

4. Proceda a lavarse las manos con agua y jabón, mínimo por 40 segundos, una vez llegue a su destino.

4.9.4 CARRO

1. Antes de abordar el vehículo abra las puertas para una adecuada ventilación de éste.
2. Limpie el interior del vehículo cada vez que lo use.
3. Si viaja con más de una persona mantenga una distancia mínima de 1.5 metros.

4.10 PROTOCOLO EN CASA

Se recomienda cumplir con las siguientes orientaciones para mantener su seguridad y la de las personas con las cuales convive.





4.11 PROTOCOLO DE VISITANTES O PARTICIPANTE DEL COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR LAS FERIAS

1. Al ingreso se debe mantener un distanciamiento de 2 metros.

2. Todos los participantes deben ingresar con tapabocas.

3. Los visitantes o participantes del comedor comunitario -cocina popular las ferias deben pasar por la toma de temperatura, el auxiliar administrativo recibe los recipientes y desinfecta las bolsas con una solución de hipoclorito de sodio con una concentración de 1L agua/4 ml de hipoclorito al 5.25%, luego se desinfecta el calzado con una solución de hipoclorito de sodio con una concentración de 1L agua/8 ml de hipoclorito al 5.25%, posteriormente se procede a realizar el lavado de manos con jabón líquido o aplicarse gel antibacterial, seguidamente se deben secar las manos con servilletas desechables, posteriormente firman la planilla de asistencia y finalmente retirar el almuerzo ya servido y empacado.

4. Al estar dentro de las instalaciones también se debe mantener una distancia mínima de dos metros.

4.12 PROTOCOLO ENTREGA DE ALMUERZOS A PERSONAS MAYORES DE 70 AÑOS.

El auxiliar administrativo se encarga de realizar la entrega a domicilio de los almuerzos a las personas mayores de 70 años que no pueden asistir al comedor comunitario cocina popular por diferentes motivos, el procedimiento para realizar dicha entrega es el siguiente:

El auxiliar con su dotación completa (guantes, traje de bioseguridad, tapabocas y careta) recibe los recipientes de los participantes, seguidamente realiza desinfección de la bolsa que los contiene, posteriormente el personal manipulador realiza limpieza y desinfección de los recipientes, se secan, se sirven y se empacan los almuerzos, el auxiliar se realiza aspersión corporal antes de salir con alcohol al 70 %, y se dirige hacia las casas de los participantes con el almuerzo, el listado de asistencia, lapicero y un recipiente con alcohol al 70%, al realizar la entrega desinfecta el lapicero, recibe la firma y entrega el almuerzo, posteriormente el auxiliar administrativo se dirige hacia el comedor nuevamente, al ingresar se realiza aspersión corporal, desinfección de calzado, y el coordinador o profesional social le realiza la toma de temperatura, se realiza lavado de manos con jabón líquido y se aplica gel antibacterial, por último el auxiliar realiza el cambio de la dotación completa, para seguir cumpliendo con sus funciones dentro de las instalaciones del comedor.

4.13 PROTOCOLO DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO TEMPORAL DE RESIDUOS

1. Los elementos de protección se desechan en canecas con tapa y acción mecánica, destinadas exclusivamente para esta actividad, los cuales deben estar marcados con el rotulo Caneca verdes-EPP prevención Covid-19.
2. La recolección de estos residuos debe realizarse utilizando elementos de protección personal.
3. Se debe hacer con extremo cuidado de no entrar en contacto con los residuos depositados dentro de la doble bolsa negra, rotulada “Covid -19”.
4. Los elementos de protección deben ser desechados inmediatamente se termine la recolección y el traslado al cuarto de almacenamiento en la caneca correspondiente.
5. La bolsa no debe ser abierta por el personal de la unidad operativa ni por los recuperadores de oficio.
6. Los residuos deberán estar almacenados temporalmente en el cuarto de almacenamiento de residuos sólidos de la unidad operativa en una caneca con tapa, rotulada y señalizada sobre una estiba, con el fin de evitar que exista contaminación cruzada con la otra clase de residuos.
7.Al momento se realizarse su recoleccion y entrega, esta sólo se realizará según la frecuencia autorizada por la empresa encargada.
8. Una vez finalizado el proceso, se debe hacer el respectivo lavado de manos por parte del personal que realiza dicha actividad.
9. Una vez cerrada la bolsa rotulada con Covid-19, **ésta no deberá ser abierta**, en ninguna circunstancia.



Rótulo canecas verdes-EPP prevención Covid-19

4.14 DISPOSICIÓN DE LOS RESIDUOS DE CASOS CON POSIBLE CONTAGIO O CONTAGIO CONFIRMADO DE COVID-19

1. Cada unidad operativa deberá garantizar la presentación de los residuos al servicio de recolección externa de acuerdo con las frecuencias de recolección establecidas.
2. La disposición final los residuos provenientes de las actividades relacionadas con el cuidado y aislamiento hacia el Covidd-19 deben estar en doble bolsa roja con nudo y en caneca roja identificada con el rotulo correspondiente como en la imagen.
3.Los residuos deberán estar almacenados temporalmente en el cuarto de almacenamiento de residuos sólidos de la unidad operativa en una caneca con tapa, rotulada y señalizada sobre una estiba, de tal forma que se encuentren aislados de los demás contenedores, con el fin de evitar que exista contaminación cruzada con la otra clase de residuos.
4. Cada unidad operativa deberá almacenar los residuos en doble bolsa roja, la cual no debe ser abierta por el personal que realiza el reciclaje de oficio y tampoco por el personal de aseo de la entidad.
5**.** Una vez cerrada la bolsa rotulada con Covid-19, **ésta no podrá ser abierta**, por el personal que realiza el reciclaje de oficio y tampoco por el personal de aseo de la entidad en ninguna circunstancia.
6. La entrega de estos residuos deberá ser gestionada y dispuesta con empresas gestoras autorizadas, para lo cual, las Unidades Operativas propias deberán realizar la articulación con el área de apoyo logístico, grupo de servicios públicos (si aplica) para generar una cuenta contrato temporal, a fin de garantizar la disposición adecuada de estos residuos. Para las Unidades Operativas tercerizadas o propias pero que el área de apoyo logístico, grupo de servicios públicos no les paga el servicio de aseo, los responsables de estas Unidades Operativas deberán garantizar las acciones respectivas para la disposición de estos residuos con las empresas gestoras autorizadas.



Rotulo canecas Residuos Contaminados con posible contagio o contagio confirmado de Covid-19

4.15 MANEJO DE RESIDUOS CONVENCIONALES GENERADOS EN LA UNIDAD OPERATIVA

Los demás residuos generados por el desarrollo diario de las actividades de las unidades operativas, deben cumplir en su disposición final con lo establecido en el plan de acción interno para el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos PLA-BS-001

4.16 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Se deben continuar con la implementación de la Guía Plan de Saneamiento GUI-PSS-005, definido para la Unidad Operativa, en caso de requerirse el aumento de las jornadas limpieza y desinfección, se deberá actualizar el documento antes mencionado en lo pertinente y por el tiempo de duración de la medida.

5. ADMINISTRACIÓN DEL PROTOCOLO Y SUS ANEXOS

Corresponde a la Subdirección de Gestión y Desarrollo del Talento Humano mantener actualizado, implementado y socializado el contenido del protocolo.

6. APROBACIÓN DEL DOCUMENTO

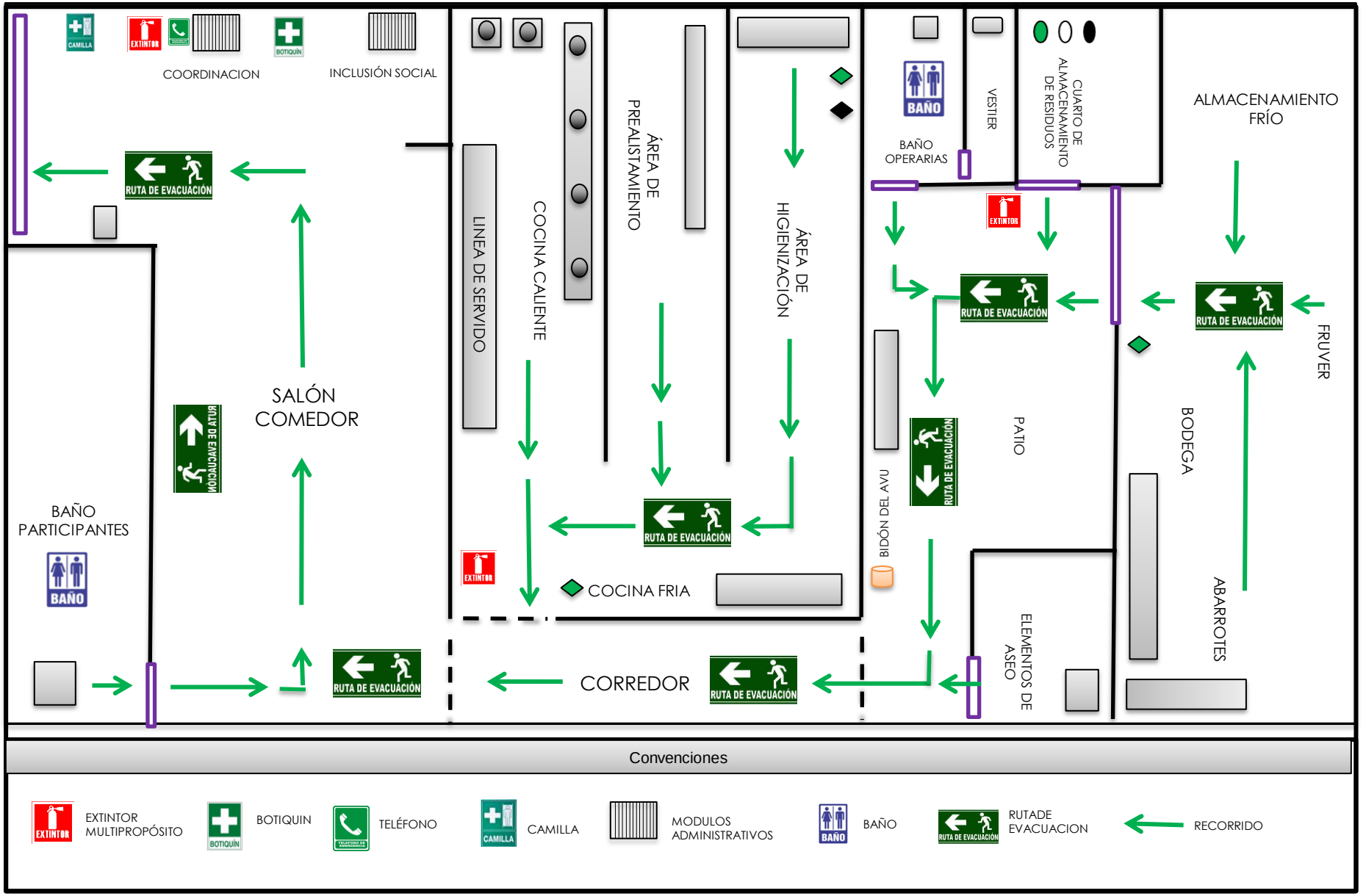
	ELABORO	REVISO	APROBO
NOMBRE	Harol Janson Callejas Bastidas Andrés Ricardo Ríos Ríos	Ana María Cortés Hugo Alberto Vega Camacho John Jairo Zúñiga Serna María Inés Torres Pinto Sandra Esperanza Ávila Pérez Jairo Arnoy Rojas Morales	María Mercedes Rodríguez Escobar

		Juan Carlos Yepes Acevedo Ana Catherine Moreno Rafael Alexis Torres Luquerna Claudia Patricia Correa Pineda Andrés Felipe Pachón Torres Leonardo Rodríguez Vélez Eric Restrepo Soto Carolina Rodríguez Moyano Zonia Yaned Palencia Camacho Carolina Wilches Cortés	
CARGO	Contratista- Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano Contratista- Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano	Contratista- Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano Contratista- Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano Gestor Dependencia- Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano Gestor Proceso GTH- Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano Contratista-Subdirección para la Gestión Integral Local Contratista-Subdirección de Diseño, Evaluación y Sistematización Contratista -Subdirección para la Infancia Contratista-Dirección de Gestión Corporativa Contratista-Dirección de Gestión Corporativa Contratista-Oficina Asesora Jurídica Jefe Oficina Asesora Jurídica Asesor Contratista-Dirección de Análisis y Diseño Estratégico Contratista-Dirección de Análisis y Diseño Estratégico Contratista-Dirección de Análisis y Diseño Estratégico Directora de Gestión Corporativa	Subdirectora de Gestión y Desarrollo del Talento Humano

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

PLAN DE EMERGENCIA - RUTA DE EVACIACIÓN

COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR LAS FERIAS



DIRECTORIO DE SERVICIOS EXTERNOS DE EMERGENCIA

ENTIDAD	NOMBRE INSTITUCIÓN	DIRECCION	TELEFONO
CENTROS HOSPITALARIOS	Hospital Engativá		291 33 00 – 539 22 27
AMBULANCIAS	Línea Única de Emergencias	Nivel Nacional	123
	Cruz Roja Colombiana	Avenida 68 # 66-31	132 – 540 05 00
BOMBEROS	Central de Alarma	Nivel Nacional	123 - 119
	Estación de Bomberos de Engativá - Ferias		123 – 250 88 78 – 235 51 66
CRUZ ROJA	Central de Alarma (Cundinamarca-Bogotá	Nivel Nacional	132
	Línea de Atención de Urgencias salud	Nivel Nacional	123 - 125
	Audio Servicio Salud Capital	Nivel Nacional	137
	Conmutador	Nivel Nacional	428 01 11
POLICIA	Central de Alarma	Nivel Nacional	123 - 144
	Fijo Bogotá No. 1	Nivel Nacional	640 00 90
	Bogotá No. 2	Nivel Nacional	212 69 51
	Seccional Colombiana	Nivel Nacional	640 00 90
	Seccional Cundinamarca.	Nivel Nacional	420 08 08
	Policía Metropolitana	Nivel Nacional	123 - 112
	CAD (Centro Automático de Despacho	Nivel Nacional	123 - 112
	Cuadrante		660 37 03
	Tránsito Accidentes	Nivel Nacional	123 - 127
	Gaula Antisecuestros	Nivel Nacional	165 - 333 50 00
	Dijín: Dirección de Policía Judicial	Nivel Nacional	157
REPORTE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	Asistencia A. R. L. POSITIVA	Nivel Nacional	330 70 00 – 01 8000 11 11 70
ALCALDIA DE ENGATIVA	Asistencia Administrativa	Nivel Nacional	291 66 70
SDIS ENGATIVA	Asistencia Administrativa	Nivel Nacional	252 48 55
EMERGENCIAS QUÍMICAS	CISPROQUIM (emergencias sustancias químicas	Nivel Nacional	288 60 12 - 01 8000 91 60 12
SERVICIOS PÚBLICOS	Acueducto	Nivel Nacional	116 - 3686300
	Alumbrado Publico	Nivel Nacional	115 – 711 51 15
	Gas Natural	Nivel Nacional	164

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO** **FORMATO INSPECCIÓN DE CAMILLAS**	Código: FOR-TH-007 Versión: 1 Fecha: Memo I2019028310 – 14/06/2019 Página 1 de 1

Fecha de Inspección: 12 de Septiembre de 2022	**Hora: 8:30 a.m.**	**Localidad:** Engativá
Inspección realizada por: Ingrid Juliet Olejua Lozada	**Nombre responsable de la unidad operativa:** Ingrid Juliet Olejua Lozada	

No	Ubicación de la Camilla	ESTADO DE LAS CAMILLA																				OBSERVACIONES
		¿Se encuentra visible?		¿Es de fácil acceso?		¿Hay elementos que la obstruyan?		¿Se encuentra señalizada?		¿El soporte se encuentra en buenas condiciones?		¿Cuenta con correas de seguridad?		¿Cuenta con sujetadores para agarre?		¿Cuenta con Inmovilizador inferior?		¿Cuenta con Inmovilizador superior?		¿Estado General?		
		SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	Bueno	Regular	
1	**SALON COMEDOR**	X		X			X	X		X		X		X		X		X		X		
2																						
3																						
4																						
5																						
6																						
7																						
8																						
9																						
10																						
11																						

Ingrid J. Olejua L.

Firma responsable inspección

Ingrid J. Olejua L.

Firma del responsable de la unidad operativa

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO** **FORMATO INSPECCIÓN DE EXTINTORES**	Código: FOR-TH-006 Versión: 0 Fecha: Memo INT 80658 - 25/11/2016 Página 1 de 1

Fecha de Inspección: 12 de Septiembre de 2022	Hora: 2:00 P.M	**Área/Unidad operativa: COMEDOR COCINA POPULAR LAS FERIAS**	**Localidad: Engativá**
Inspección realizada por: Ingrid Juliet Olejua Lozada		**Nombre responsable unidad: Ingrid Juliet Olejua Lozada**	

No	Area donde esta ubicado el equipo	ESTADO DEL EXTINTOR																						AGENTE EXTINTOR				Observaciones
		Fecha Vencimiento recarga		Manometro		Pasador de seguridad		Boquilla		Manija		Cilindro		Pintura		Señalización		Ubicación		Visibilidad		Acceso al extintor						
		Mes	Año	Buena	Mala	Buena	Mala	Buena	Mala	Buena	Mala	Buena	Mala	Buena	Mala	Buena	Mala	Buena	Mala	Buena	Mala	Buena	Mala	ABC Multiproposito	CO2	Solkaflam	Agua presurizada	
1	SALON COMEDOR	8	23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X				
2	COCINA	8	23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X				
3	PATIO	8	23	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X				
4																												
5																												
6																												
7																												
8																												
9																												
10																												
11																												

Ingrid J. Olejua L.

Firma responsable inspección

Ingrid J. Olejua L.

Firma responsable unidad operativa

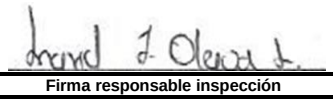
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO INSPECCIÓN Y SUMINISTRO DE BOTIQUINES TIPO A	Código: FOR-TH-066 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019014197 - 28/02/2019 Página 1 de 1

Fecha de Inspección: 12 de Septiembre de 2022	Hora: 9:00 a.m.	Área / Unidad operativa:	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR LAS FERIAS	Localidad: Engativá
Inspección realizada por: Ingrid Juliet Olejua Lozada		Nombre responsable unidad: Ingrid Juliet Olejua Lozada		

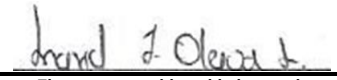
FORMATO DE INSPECCIÓN SUMINISTRO "BOTIQUIN TIPO A"

Elementos	Unidades	Cantidad	Cantidad Faltante	Fecha de Vencimiento (DD/MM/AA)	Cumple		Observaciones
					SI	NO	
GASAS LIMPIAS PAQUETE	Paquete X 24	1	0	1/07/2023	X		
ESPARADRAPO DE TELA ROLLO 2" x 5 YARDAS	Unidad	1	0	Septiembre de 2025	X		
ESPARADRAPO DE TELA ROLLO 4" x 5 YARDAS	Uniidad	1	0	Diciembre de 2024			
BAJALENGUAS	Paquete por 20	1	0	Septiembre de 2026	X		
VENDA ELÁSTICA 2" x 5 YARDAS	Paquete por 21	1	0	Octubre de 2026	X		
VENDA ELÁSTICA X 4 YARDAS	Unidad	1	0	28/04/2027	X		
VENDA ELÁSTICA X 5 YARDAS	Unidad	2	0	8/09/2025	X		
			0	18/06/2025	X		
VENDA DE ALGODÒN 4" X 5 YARDAS	Unidad	1	0	Septiembre de 2026	X		
VENDA DE ALGODÒN 5" X 5 YARDAS	Unidad	1	0	Marzo de 2025	X		
CLORHEXIDINA O YODOPOVIDONA (JABÓN QUIRÚRGICO)	Frasco x 60 ml	2	0	Enero de 2023	X		
			0	Marzo de 2025	X		
SOLUCIÓN SALINA 250 cc ó 500 cc	Unidad	2	0	Octubre de 2023	X		
				Noviembre de 2023	X		
GUANTES DE LÁTEX PARA EXAMEN	Caja por 100	1	0	Enero de 2026	X		
ALCOHOL ANTISÉPTICO FRASCO X 350 ml	Unidad	2	0	1/12/2023	X		
			0	Octubre de 2023	X		
CREMA PARA QUEMADURAS	Unidad X 30G	1	0	Febrero de 2025	X		
ROLLO ESPARADRAPO O MICROPORE 1/2" x 5 Yardas	Rollo	1	0	Enero de 2026	X		
ROLLO ESPARADRAPO O MICROPORE 1" x 5 Yardas	Rollo	1	0	Enero de 2026	X		
ALGODÓN	Paquete	1	0	Marzo de 2026	X		
TERMÓMETRO DE DIGITAL	Unidad	1	0	NA	X		
TIJERAS	Unidad	1	0	NA	X		
TOTAL		23					

CONDICIONES GENERALES	SI	NO	OBSERVACIONES
¿El estuche o caja de Botiquín y la camilla se encuentra en buen estado de orden y limpieza?	x		
¿El botiquín y la camilla están de fácil acceso sin elementos que lo obstruyan?	x		



Firma responsable inspección



Firma responsable unidad operativa