ACTA N°

FECHA: junio 6 2023

HORA: 3:30 AM- 4:30 PM

LUGAR: Comedor Comunitario- Garcés Navas

TEMA: Capacitación en plan de Emergencia

ASISTENTES: Talento humano

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación plan de emergencia

Se socializa el plan de emergencia al personal que elabora en el comedor para para atender un evento que altere las condiciones normales de funcionamiento y que obligue a una respuesta inmediata en las instalaciones del comedor Garcés Navas además de implementar los planes, procedimientos, recursos, suministros y servicios necesarios para obtener un alto nivel de efectividad en la atención de una emergencia crean do las brigadas establecidas en el plan de emergencia asignando las responsabilidades a cada persona en caso de alguna eventualidad se realiza con el personal identificado riesgos en el comedor como:

- 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.

Dificultades:

- No se evidenció ninguna dificultad.

Alternativas de solución:

- No se evidenció ninguna dificultad.

REGISTRO FOTOGRÁFICO



REGISTRO FOTOGRAFICO

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Mery astos	Operaria	cc gruesnos	
Isabel Velasquez	operaria	cc gruesnos	Isabel Velasquez
Ronorio lotorico	Operaria	cc gruesnos	ronorio lotorico
Patricia Jimenez	operaria	cc gruesnos	
Sin Mary Tello	Responsable Servicio	cc gruesnos	
Angela Sanchez	Profesional social	cc gruesnos	
Linda Valencia	Apoy. Administrativo	cc. garces Navas	

Powered by CamScanner

PLAN DE EMERGENCIAS Y CONTIGENCIA

CONVENIO 6619 / 2023
COMEDORES COMUNITARIO GARCES NAVAS

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

1. CAPITULO I.

REQUISITOS GENERALES

2. INTRODUCCIÓN

La 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 COMEDOR COMUNITARIO GARCES NAVAS de la Secretaría Distrital de Integración Social desde el punto de vista humano, estructural y operacional.

En cumplimiento de los anteriores lineamientos, el Plan de Emergencia y Contingencias de La comedor Garcés Navas de la Secretaría Distrital de Integración Social, 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.

3. JUSTIFICACIÓN

Es por esto que COMEDOR COMUNITARIO GARCES NAVAS *de la Secretaría Distrital de Integración Social*, 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.

4. OBJETIVOS

4.1. 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 de Garcés Navas *de la Secretaría Distrital de Integración Social*, además de implementar los planes, procedimientos, recursos, suministros y servicios necesarios para obtener un alto nivel de efectividad en la atención de una emergencia.

4.2. 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.

5. 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 de Garcés Navas *de la Secretaría Distrital de Integración Social* 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, 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. 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 convivencia, aspectos financieros y legales, información pública y el manejo general de la respuesta, entre otros.

---

[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.

- 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.

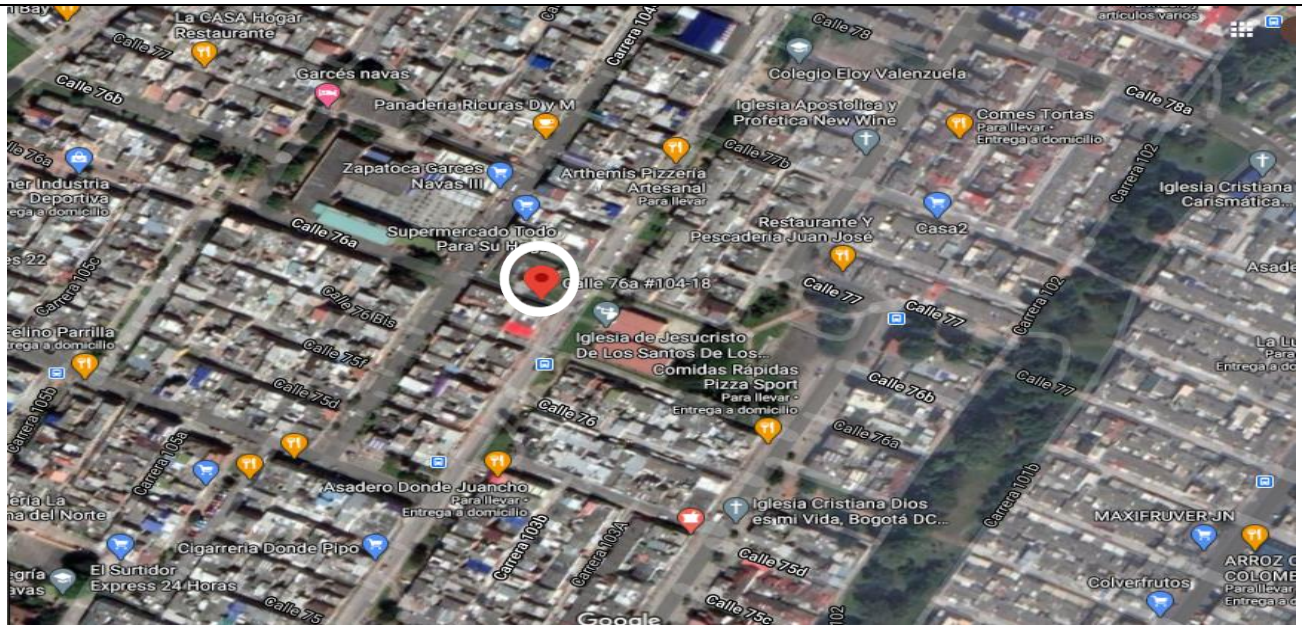
7. CAPITULO II.

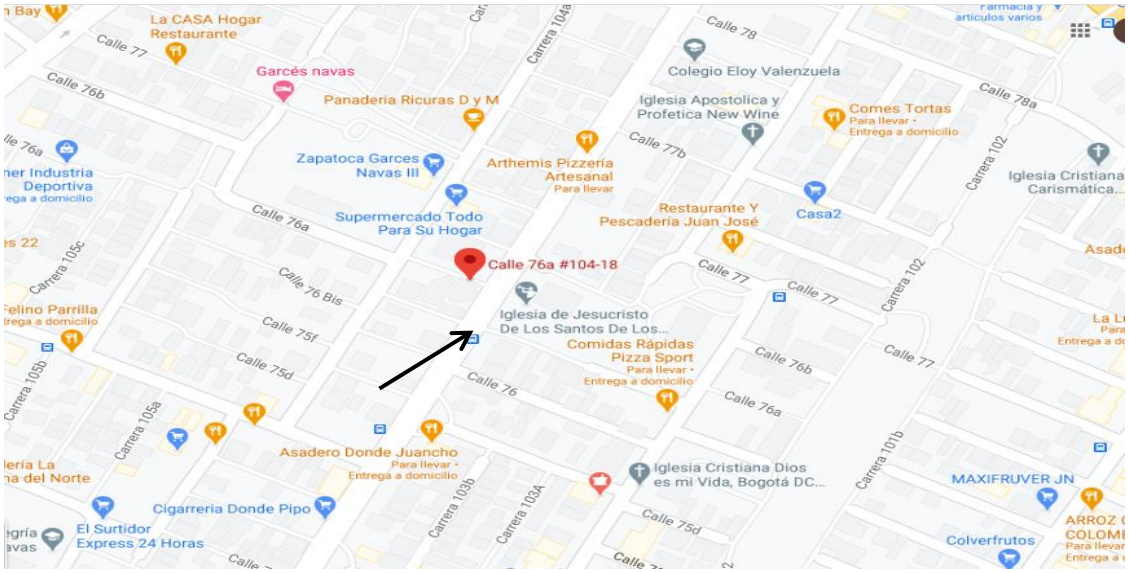
8. DESCRIPCIÓN GENERAL *de la Secretaría Distrital de Integración Social.*

1. DATOS GENERALES Y DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD

Tabla 1. Datos Generales de la *de la Secretaría Distrital de Integración Social.*

DATOS GENERALES, IDENTIFICACIÓN Y LOCALIZACIÓN	
Secretaría Distrital de Integración Social	NIT:
Dirección: Calle 76A 104-18 Comedor Comunitario	Localidad: ENGATIVA
Correo Electrónico: Crdcgarcesnavas@gmail.com	Número de Teléfono: 3208904828
Responsable: LUZ MARY TELLEZ H	
UBICACIÓN GEOGRÁFICA	


La CASA Hogar Restaurante
Garcés navas
Panadería Ricuras D y M
Colegio Eloy Valenzuela
Iglesia Apostólica y Profética New Wine
Comes Tortas
Zapatoca Garces Navas III
Arthemis Pizzería Artesanal
Supermercado Todo Para Su Hogar
Restaurante Y Pescadería Juan José
Casa2
Iglesia Cristiana Carismática...
Calle 76a #104-18
Iglesia de Jesucristo De Los Santos De Los...
Comidas Rápidas Pizza Sport
Asadero Donde Juancho
Iglesia Cristiana Dios es mi Vida, Bogotá DC...
Cigarrería Donde Pipo
El Surtidor Express 24 Horas
MAXIFRUVER JN
Colverfrutos
Google


La CASA Hogar Restaurante
Garcés navas
Panadería Ricuras D y M
Colegio Eloy Valenzuela
Iglesia Apostólica y Profética New Wine
Comes Tortas
Zapatoca Garces Navas III
Arthemis Pizzería Artesanal
Supermercado Todo Para Su Hogar
Restaurante Y Pescadería Juan José
Casa2
Iglesia Cristiana Carismática...
Calle 76a #104-18
Iglesia de Jesucristo De Los Santos De Los...
Comidas Rápidas Pizza Sport
Asadero Donde Juancho
Iglesia Cristiana Dios es mi Vida, Bogotá DC...
Cigarrería Donde Pipo
El Surtidor Express 24 Horas
MAXIFRUVER JN
Colverfrutos



VÍAS DE ACCESO
Indique las vías que sirvan de acceso a la unidad operativa. *Ingreso : Carrera 104, carrea 104 a y calle 76*

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA POBLACIÓN	
Cantidad de servidores de planta y provisional (en la unidad trabajan 5 Manipuladores de Alimentos, 1 Auxiliar Administrativo, 1 Coordinador, 1 Profesional Social,1Nutricionista que va a la unidad una vez a la semana	
Cantidad de contratistas (ninguno)	
Cantidad de visitantes y usuarios (400 Aproximado)	

MAQUINARIA Y EQUIPOS			
Computadores	2	Nevera Horizontal	2
Impresora Multifuncional	1		
Neveras Vertical	1		
Estufa de tres puestos	1		
Licuadora Industrial	1		
Estufa de un puesto	2		
Licuadora pequeña	1		

MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
Insumos de aseo		Hipoclorito, jabón de manos y de loza, servilletas, alcohol y papel higiénico	
Insumos de papelería		Marcadores, resmas de papel, tijeras, cosedora, temperas perforadora y cintas	
Otros		Archivo	

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 Garcés Navas *de la Secretaría Distrital de Integración Social*.

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 (se encuentra ubicado en el	*X*		

	parque, en la cancha de baloncesto, sin cables, ni árboles, a dos cuadras del Comedor Comunitario.			

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

9. CAPITULO III.

10. 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 de la **COMEDOR COMUNITARIO GARCES NAVAS *de la Secretaría Distrital de Integración Social***.

NATURAL	TECNOLÓGICAS	SOCIALES
• Fenómenos de Remoción en Masa • Movimientos Sísmicos[6] • Eventos atmosféricos[7] (Vendavales, granizadas, tormentas eléctricas, etc.) •Inundaciones por desbordamiento de cuerpos de agua (ríos, quebradas, humedales, etc.). • Avenidas torrenciales. • Otros	• Incendios (estructurales, eléctricos, por líquidos o gases inflamables, etc.) • Perdida de contención de materiales peligrosos (derrames, fugas, etc.) • Explosión (gases, polvos, fibras, etc.) • Fallas en sistemas y equipos • Otros	• Comportamientos no adaptativos por temor • Accidentes de Vehículos • Accidentes Personales • Revueltas / Asonadas • Atentados Terroristas • Hurtos • Otros

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
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

[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.

Tabla 5. Probabilidad de amenazas de ***COMEDOR COMUNITARIO- COCINA POPULAR de la Secretaría Distrital de Integración Social***

En la siguiente tabla se debe calificar cada una de las amenazas identificadas en la Tabla 3. (Agregue las filas que sean necesarias)

AMENAZA	*INTERNO*	*EXTERNO*	*DESCRIPCIÓN*	*CALIFICACIÓN*	*COLOR*
Sismo		*X*	*Unidad Operativa está catalogada con alto riesgo de ocurrencia de un sismo*	*PROBABLE*	
Accidentes de transito		*X*	*Personal que asiste al comedor por la vía en el que se encuentra ubicado*	*POSIBLE*	
Inundaciones		*X*	*Por la cercanía del humedal Juan amarillo*	*PROBABLE*	
Incendios (estructurales, eléctricos, por líquidos o gases inflamables, etc.)	*X*		*Estructura eléctrica*	*PROBABLE*	
Accidentes Personales		*X*	*Por la labor normal del trabajo*	*PROBABLE*	
• *Revueltas / Asonadas*		*X*	*Encontrarse expendio de sustancias alucinógenas*	*PROBABLE*	
• *Hurtos*		*X*	*Zona vulnerable*	*POSIBLE*	

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 8 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

Conteste cada una de las preguntas y califíquelas según Tabla 6.

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	Parcialmente: 0,5	Ninguna
¿Existe comité de emergencias y tiene funciones asignadas?	Si	Si: 1	Ninguna

¿La Unidad Operativa participa y promueve activamente a sus funcionarios, contratistas y visitantes el programa de preparación para emergencias?	Si	Si: 1	Ninguna
¿Los funcionarios y contratistas han adquirido responsabilidades específicas en caso de emergencias?	Si	Si: 1	Ninguna
¿Existe brigada de emergencias?	Si	Si: 1	Ninguna
¿Existen instrumentos o formatos para realizar inspecciones a las áreas para identificar condiciones inseguras que puedan generar emergencias?	Si	Parcialmente: 0,5	Ninguna
¿Existen instrumentos o formatos para realizar inspecciones a los equipos utilizados en emergencias?	Si	Si: 1	Ninguna
TOTAL		BUENO	0,857

CAPACITACIÓN			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con un programa de capacitación en prevención y control de emergencias?	Si o No	Si: 1	Ninguna
¿Los miembros del comité de emergencias se encuentran capacitados?	Si o No	Si: 1	Ninguna
¿Las personas han recibido capacitación general en temas básicos de emergencias y en general saben las personas auto protegerse?	Si o No	Si: 1	Ninguna
¿El personal de la brigada ha recibido entrenamiento y capacitación en temas de prevención y control de emergencias?	Si o No	Si: 1	Ninguna
¿Esta divulgado el plan de emergencias y evacuación?	Si o No	Si: 1	Ninguna
¿Se cuenta con manuales, folletos como material de difusión en temas de prevención y control de emergencias?	Si o No	Si: 1	Ninguna
TOTAL		BUENO	1

DOTACIÓN

PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Existe dotación personal para el personal de la brigada y del comité de emergencias?	Si o No	Si: 1	Ninguna
¿Se tienen implementos básicos de primeros auxilios en caso de requerirse?	Si o No	Si: 1	Ninguna
¿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 o No	Si: 1	Ninguna
¿Se cuenta con implementos básicos para el rescate de personas y bienes?	Si o No	Parcialmente: 0,5	
TOTAL		BUENO	0,875

Total, Análisis de Vulnerabilidad en las personas	0,910714285	ALTA - ROJO

1.2. Análisis de Vulnerabilidad en los Recursos

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

Conteste cada una de las preguntas y califíquelas según Tabla 6.

MATERIALES			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con cinta de acordonamiento o balizamiento?	Si o No	Si: 1	Ninguna
¿Se cuenta con extintores?	Si o No	Si: 1	Ninguna
¿Se cuenta con camillas?	Si o No	Si: 1	Ninguna
¿Se cuenta con botiquines?	Si o No	Si: 1	Ninguna
TOTAL		1 Tabla 7	BUENO

EDIFICACIONES			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿El tipo de construcción es sismo resistente?	Si o No	Parcialmente: 0,5	Ninguna
¿Existen puertas y muros cortafuego?	Si o No	Parcialmente: 0,5	Ninguna
¿Existen salidas de emergencia?	Si o No	Parcialmente: 0,5	Ninguna

¿Existen rutas de evacuación?	Si o No	Parcialmente: 0,5	Ninguna
¿Se cuenta con parqueaderos?	Si o No	No: 0	Ninguna
¿Están señalizadas vías de evacuación y equipos contra incendio?	Si o No	Si: 1	Ninguna
TOTAL		0,75 según Tabla 7	REGULAR

EQUIPOS			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con algún sistema de alarmas?	Si o No	Si: 1 5	Ninguna
¿Se cuenta con sistemas automáticos de detección de incendios?	Si o No	No: 0	Ninguna
¿Se cuenta con sistemas automáticos de control de incendios?	Si o No	No: 0	Ninguna
¿Se cuenta con un sistema de comunicaciones internas?	Si o No	Si: 1	Ninguna
¿Existen hidrantes públicos y/o privados?	Si o No	Si: 1	Ninguna
¿Se cuenta con gabinetes contra incendio?	Si o No	No: 0	Ninguna
¿Se cuenta con programa de mantenimiento preventivo para los equipos de emergencia?	Si o No	Si: 1	Ninguna
TOTAL		0,571Tabla 7	REGULAR

Total, Análisis de Vulnerabilidad en los Recursos	Sumar los tres resultados (Materiales, edificaciones y equipos) 2,321	Calificar según Tabla 8 VERDE

1.3. Vulnerabilidad en los Sistemas y Procesos

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

Conteste cada una de las preguntas y califíquelas según Tabla 6.

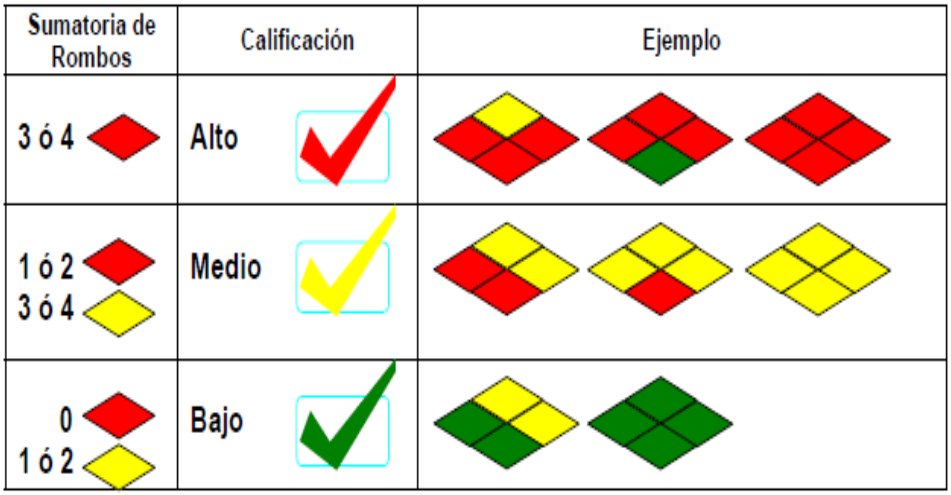
SERVICIOS PÚBLICOS			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con buen suministro de energía?	Si o No	Si: 1	Ninguna
¿Se cuenta con buen suministro de agua?	Si o No	Si: 1	Ninguna

¿Se cuenta con un buen programa de recolección de basuras?	Si o No	Si: 1	Ninguna
¿Se cuenta con servicio de gas natural?	Si o No	Si: 1	Ninguna
¿Se cuenta con buen servicio de comunicaciones teléfonos, celulares etc.?	Si o No	Si: 1	Ninguna
TOTAL		1	BUENO

SISTEMAS ALTERNOS			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con un tanque de reserva de agua?	Si o No	Si: 1	Ninguna
¿Se cuenta con una planta de emergencia?	Si o No	No: 0	Ninguna
¿Sistema de iluminación de emergencia?	Si o No	Si: 1	Ninguna
¿Se cuenta con un buen sistema de vigilancia física?	Si o No	Parcialmente: 0,5	Ninguna
¿Se cuenta con un sistema de comunicaciones de emergencias?	Si o No	Si: 1	Ninguna
TOTAL		0,875	BUENO
RECUPERACIÓN			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con algún sistema de seguro para los funcionarios y contratistas (ARL)?	Si o No	Si: 1 Parcialmente: 0,5	Ninguna
¿Se cuenta asegurada la edificación en caso de terremoto, incendio, atentados terrorista etc.?	Si o No	No: 0	Ninguna
¿Se cuenta asegurados los equipos y todos los bienes en general?	Si o No	No: 0	Ninguna
TOTAL		0,33	BUENO

Total, Análisis de los Sistemas y Procesos	Sumar los tres resultados (Servicios públicos, sistemas alternos y recuperación) 2,205	Calificar según Tabla 8 VERDE –BAJA (color)

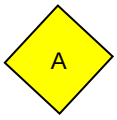
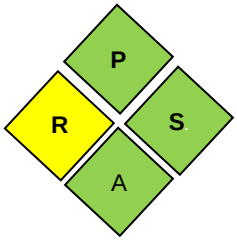
Ilustración 1. Calificación del Nivel del Riesgo.

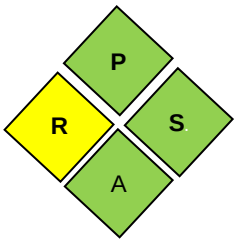
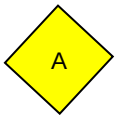
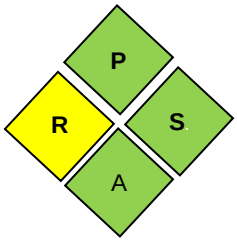
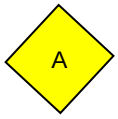
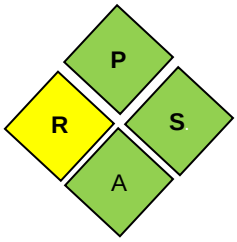
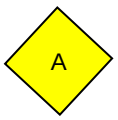
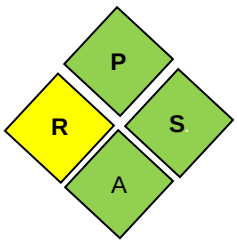
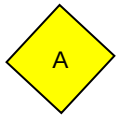
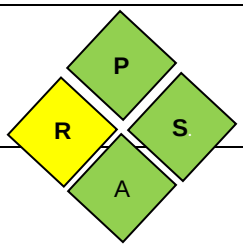


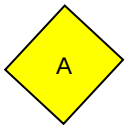
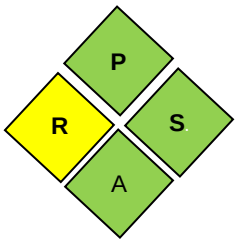
De acuerdo con el punto anterior, se procede a determinar la vulnerabilidad entendida como la predisposición o susceptibilidad que tiene **COMEDOR COMUNITARIO GARCES NAVAS *de la Secretaría Distrital de Integración Social,*** a ser afectada o a sufrir una pérdida. Para su análisis se incluyen los elementos sometidos a riesgo tales como: Personas, recursos, sistemas y procesos.

1.4. Priorización de Escenarios de coloque el nombre de la unidad operativa de la Secretaría Distrital de Integración Social.

Tabla 9. Priorización de escenarios para **COMEDOR COMUNITARIO- COCINA POPULAR *de la Secretaría Distrital de Integración Social***

6. *Garcés Navas de la Secretaría Distrital de Integración Social.*				
ANÁLISIS DE LA AMENAZA			NIVEL DEL RIESGO	
Amenaza	Calificación	Rombo	Resultado del Diamante	Interpretación
Sismo	*Probable*			*BAJO*

Accidentes de transito	*Posible*			*BAJO*
Inundaciones	*PROBABLE*			*BAJO*
Incendios (estructurales, eléctricos, por líquidos o gases inflamables, etc.)	*PROBABLE*			*BAJO*
Accidentes Personales	*PROBABLE*			*BAJO*
	PROBABLE			*BAJO*

Accidentes Personales				
Revueltas / Asonadas	*PROBABLE*			*BAJO*

2. MEDIDAS DE INTERVENCIÓN

7. 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 de **COMEDOR COMUNITARIO GARCES NAVAS *de la Secretaría Distrital de Integración Social.***

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

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

3. 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 **COMEDOR COMUNITARIO GARCES NAVAS *de la Secretaría Distrital de Integración Social.*** 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

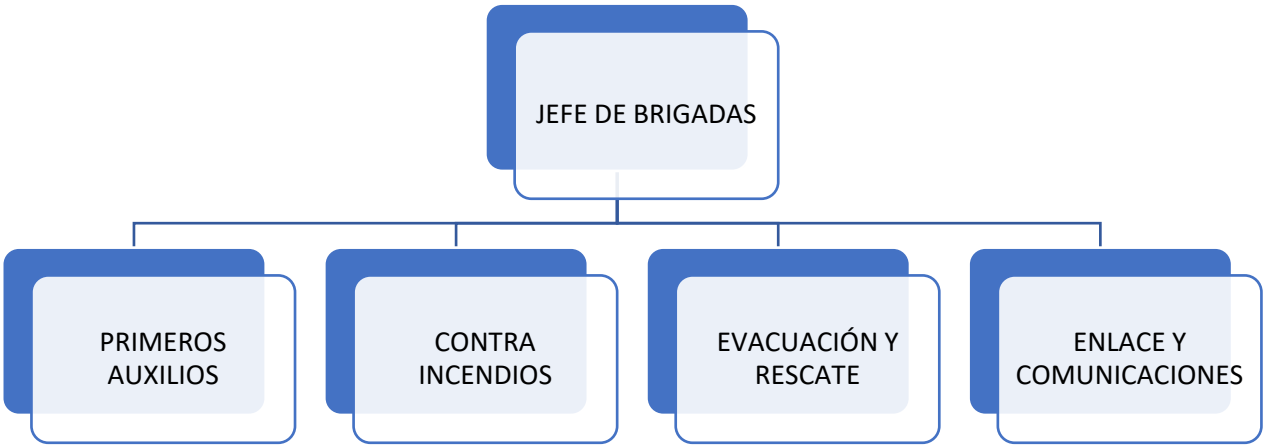


Tabla 10. Comité de emergencias para **COMEDOR COMUNITARIO de la Secretaría Distrital de Integración Social**

Comité de Emergencias para el nivel central
● 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.

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

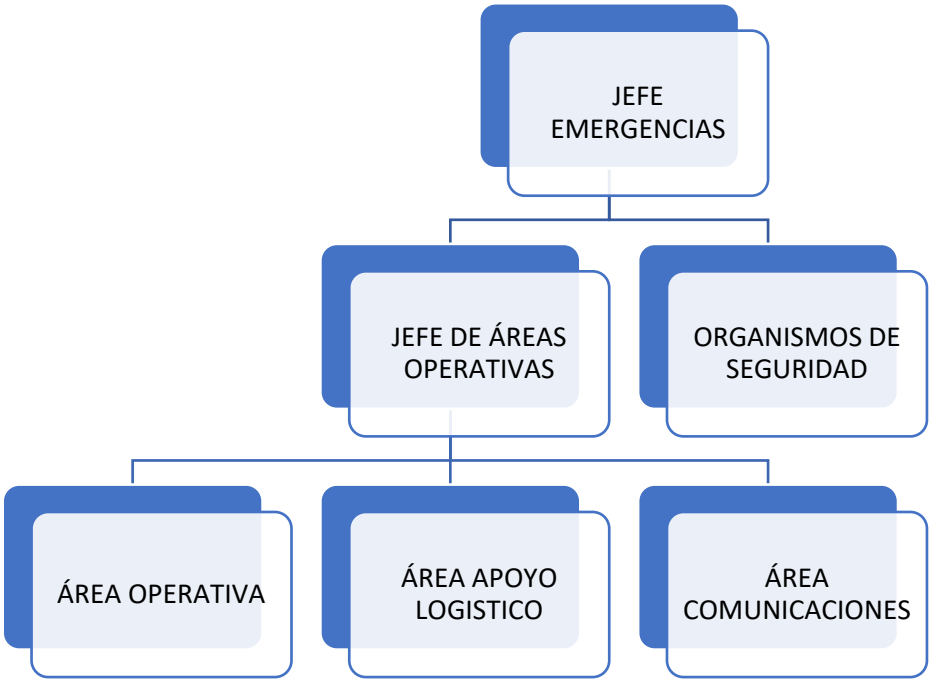
El Plan de Ayuda Mutua (PAM) es un convenio privado, voluntario, condicionado, recíproco multilateral y sin fines de lucro, suscrito entre las empresas del sector, con el fin de presentarse en forma coordinada, con asistencia técnica y humana, en casos en que una emergencia supere o amenace con superar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

Ilustración 3. Estructura organizacional plan de ayuda mutua

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



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

5. ANEXOS

Tabla 12. Directorio de brigada de emergencias

NOMBRE COMPLETO	NUMERO DE CONTACTO	ÁREA
LUZ MARY TELLEZ HERREÑO	3208904828	RESPONSABLE DEL SERVICIO
ANGELA SANCHEZ SAAVEDRA	3202111514	PROFESIONAL SOCIAL
PATRICIA JIMENEZ	3203982791	EVACUACION Y RESCTE
LINDA VALENCIA	3102755658	PRIMOS AUXILIOS
ROSARIO LOZANO	3223072023	CONTRA INCENDIOS

Tabla 13. Inventario de extintores

LUGAR	N°	AGENTE EXTINTOR	UBICACIÓN
PRODUCCION Y SALON COMEDOR COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR	1	ABC	AREA DE PRODUCION
	1	ABC	AREA SALON COMEDOR

Tabla 14. Recursos internos botiquín Tipo A

ELEMENTOS	UNIDADES	CANTIDAD
GASAS LIMPIAS PAQUETE	Paquete X 20	1
ESPARADRAPO DE TELA ROLLO de 4"	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 3 X 5 YARDAS	Unidad	1
VENDA ELÁSTICA 5 X 5 YARDAS	Unidad	1
VENDA DE ALGODÓN 3 X 5 YARDAS	Unidad	1
VENDA DE ALGODÓN 3 X 5 YARDAS	Unidad	1
JABÓN QUIRÚRGICO	Frasco x 120 ml	1
SOLUCIÓN SALINA 250 cc o 500 cc	Unidad	2
TERMÓMETRO DE MERCURIO O DIGITAL	Unidad	1
ALCOHOL ANTISÉPTICO FRASCO POR 275 ml	Unidad	1
TOTAL		14

Tabla 15. Recursos internos botiquín Tipo B

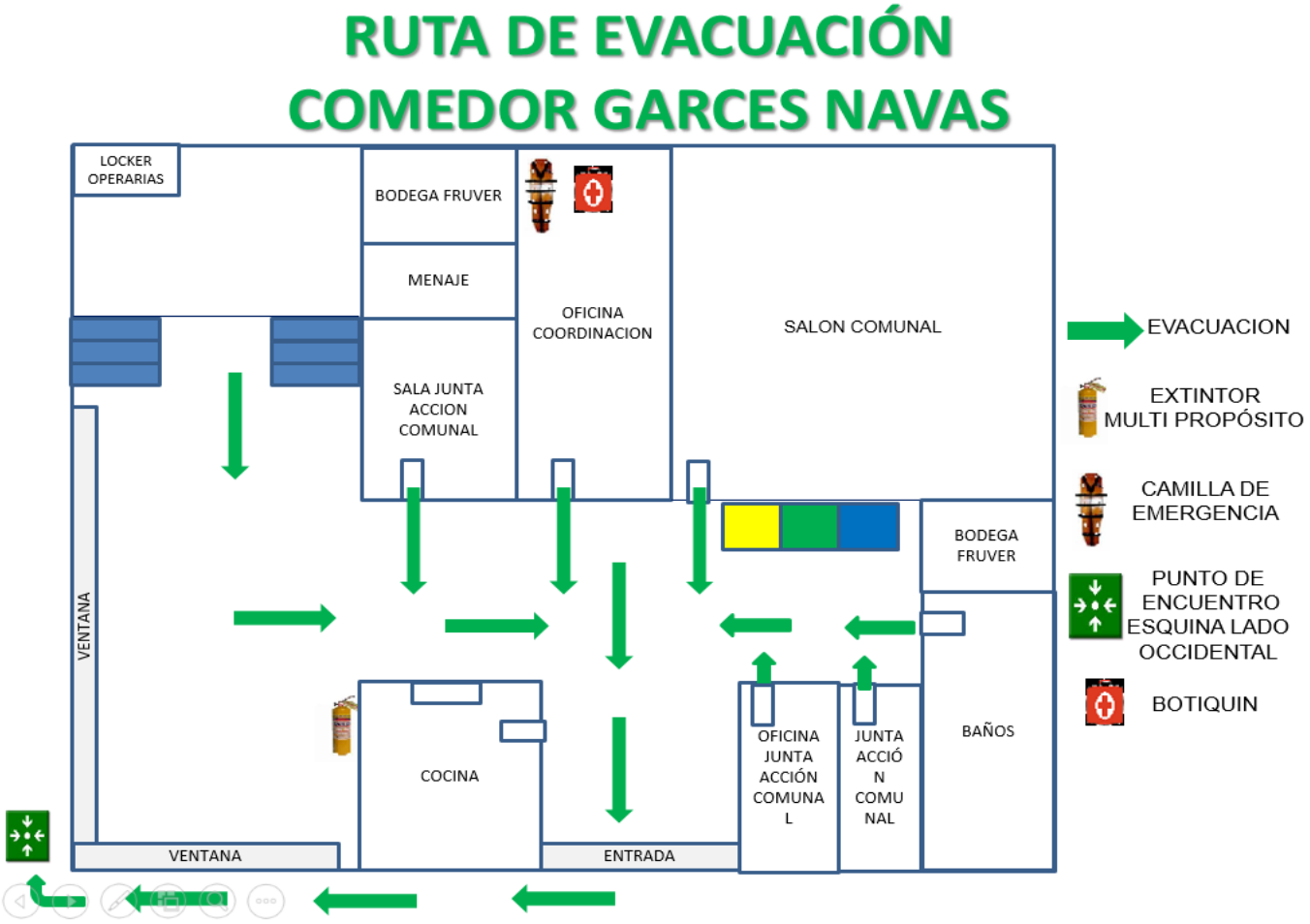
ELEMENTOS	UNIDADES	CANTIDAD
GASAS LIMPIAS PAQUETE	Paquete X 100	1
GASAS ESTÉRILES PAQUETE	Paquete por 3	20
APÓSITO o COMPRESAS NO ESTÉRILES	Unidad	4
ESPARADRAPO DE TELA ROLLO 4"	Unidad	1
BAJA LENGUAS	Paquete por 20	2
VENDA ELÁSTICA 2 X 5 YARDAS	Unidad	2
VENDA ELÁSTICA 3 X 5 YARDAS	Unidad	2
VENDA ELÁSTICA 5 X 5 YARDAS	Unidad	2
VENDA DE ALGODÓN 3 X 5 YARDAS	Unidad	2
VENDA DE ALGODÓN 5 X 5 YARDAS	Unidad	2
CLORHEXIDINA O YODOPOVIDONA (JABÓN QUIRÚRGICO)	Galón	1
SOLUCIÓN SALINA 250 cc o 500 cc	Unidad	5
GUANTES DE LÁTEX PARA EXAMEN	Caja por 100	1
TERMÓMETRO DE MERCURIO o DIGITAL	Unidad	1
ALCOHOL ANTISÉPTICO FRASCO POR 275 ml	Unidad	1
TIJERAS	Unidad	1

LINTERNA	Unidad	1
PILAS DE REPUESTO	Par	4
TABLA ESPINAL LARGA	Unidad	1
COLLAR CERVICAL ADULTO	Unidad	2
COLLAR CERVICAL NIÑO	Unidad	2
INMOVILIZADORES o FÉRULA MIEMBROS SUPERIORES (ADULTO)	Unidad	1
INMOVILIZADORES o FÉRULA MIEMBROS INFERIORES (ADULTO)	Unidad	1
INMOVILIZADORES o FÉRULA MIEMBROS SUPERIORES (NIÑO)	Unidad	1
INMOVILIZADORES o FÉRULA MIEMBROS INFERIORES (NIÑO)	Unidad	1
VASOS DESECHABLES	Paquete por 25	1
TENSIÓMETRO	Unidad	1
FONENDOSCOPIO	Unidad	1
ACETAMINOFÉN TABLETAS POR 500 mg	Sobre por 10	2
HIDRÓXIDO DE ALUMINIO TABLETAS	Sobre por 10	1
ASA TABLETAS POR 100 mg	Sobre por 10	1
ELEMENTO DE BARRERA o MÁSCARA PARA RCP	Unidad	2
TOTAL		59

Tabla 16. Recursos internos camillas de emergencia

CANTIDAD	CLASE	UBICACIÓN
1	PLASTICA CON CINTAS DE BELCRO	SALON COMEDOR

1. PLANO DE EVACUACIÓN

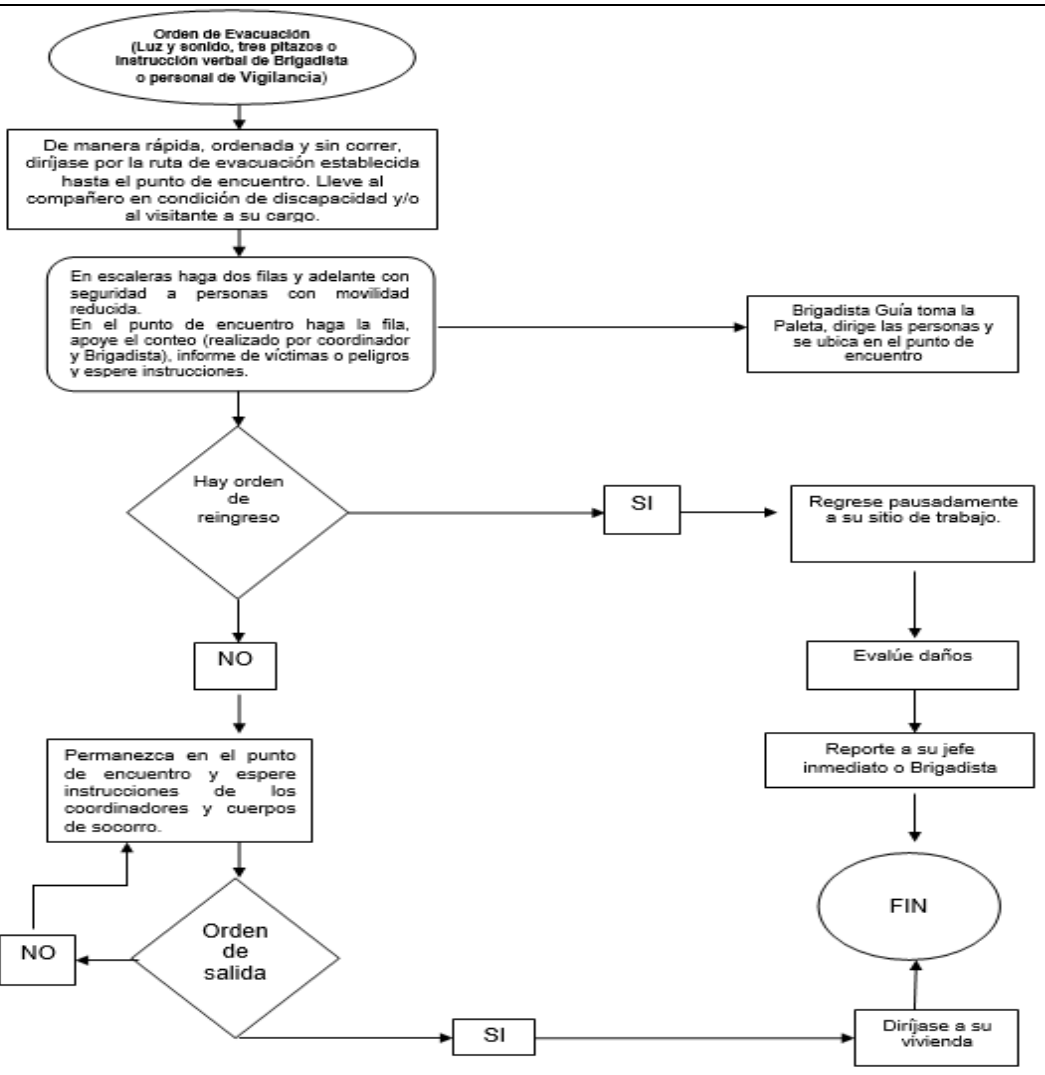


2. PROCEDIMIENTO OPERATIVOS NORMALIZADOS

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.

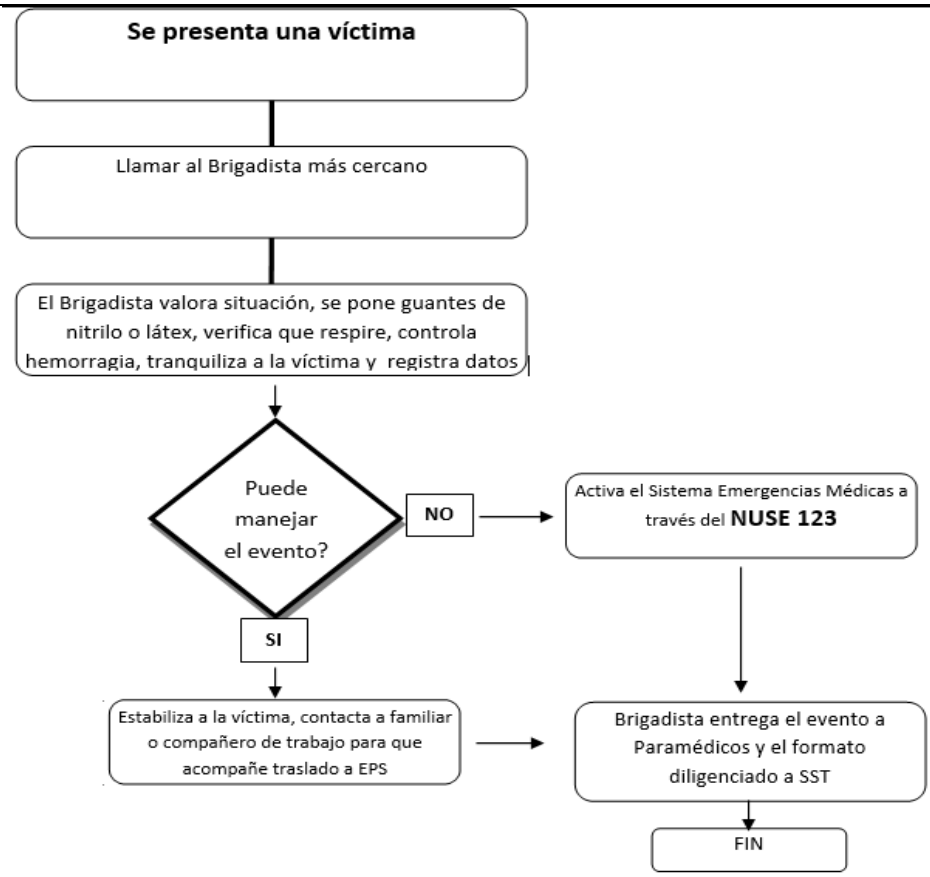
Punto de Encuentro:

- 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

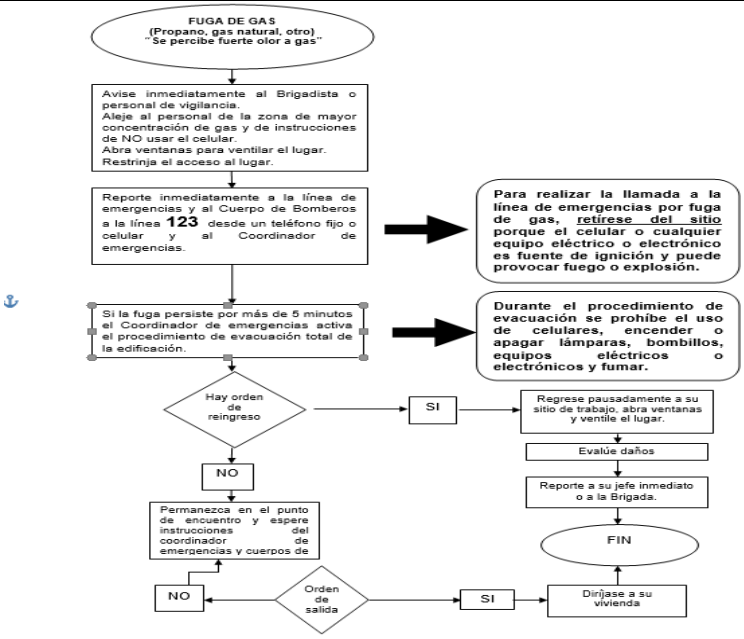
PLAN DE ACCIÓN Y CONTINGENCIA PRIMEROS AUXILIOS	
Objetivo: Recibir, estabilizar y clasificar lesionados, con el fin de realizar la remisión según el grado de complejidad de las lesiones y transportarlo adecuadamente.	
Responsables: jefe de la Brigada, Brigadistas de Primeros Auxilios.	Ayuda externa: 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 la Garcés Navas *Secretaría Distrital de Integración Social*. 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.

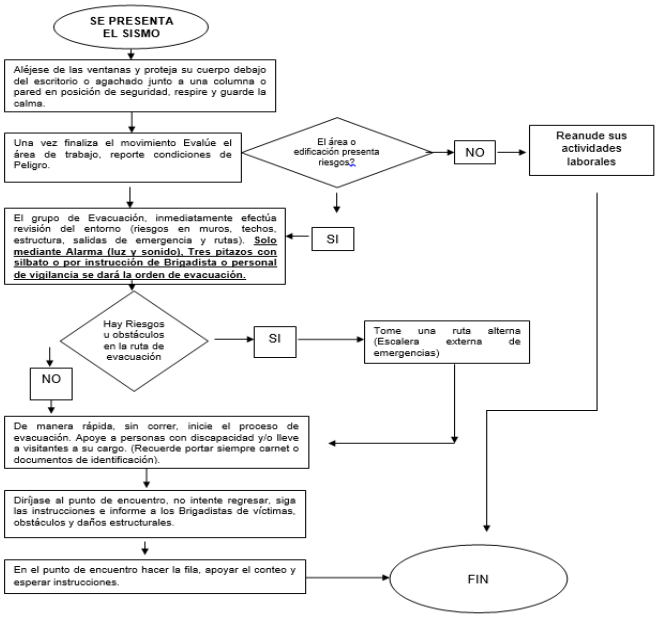
FLUJOGRAMA

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 DE ENGATIVA*	CARRERA 100 # 16C-45	4860033
AMBULANCIAS	Línea Única de Emergencias		123
	Cruz Roja Colombiana		132

BOMBEROS	Central de Alarma Bogotá		123
	Estación de Bomberos	Carrera 110 No 77 – 24	(601) 2273140 2272658
CRUZ ROJA	Central de Alarma (Cundinamarca-Bogotá)		132
	Línea de Atención de Urgencias salud		123 o 125
	Audio Servicio Salud Capital		137
	Conmutador		4281111
POLICÍA	Central de Alarma		123 o 144
	CAI o Estación más cercana	CAI VILLAS	6014414745
	Seccional Colombiana		6400090
	Seccional Cundinamarca.		4200808
	Policía Metropolitana		123 o 112
	CAD (Centro Automático de Despacho)		123 o 112
	Tránsito y Accidentes		123 o 127
POLICÍA			
	Cuadrante de policía		2286621
REPORTE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	ARL SURA		601 4897941
SERVICIOS PÚBLICOS	Acueducto		116 – 3686800
	Alumbrado Publico		115
	Gas Natural		164

COMEDOR COMUNITARIO GARCES NAVAS

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

Versión: 0
Código: FO-SGSST-03
Fecha de emisión: 01-07-2015
Pág. 1 de 1

INFORMACIÓN GENERAL DE LA EMPRESA

Nombre de la Empresa: **CORPORACION ASIS DE COLOMBIA** Nombre comercial: **COMEDOR COMUNITARIO GARCES NAVAS**	NIT 830.113.724-4	Centros de Trabajo: **1**	Actividad Económica: **ACTIVIDADES DE OTRAS ASOCIACIONES**	No. de Trabajadores: **7**	Clase(s) de Riesgos: III	Tiempo de funcionamiento de la empresa: **12 años**

Dirección: CLLE 76 A Nº 104 - 18	Tel: **(601) 4421893** Cel: **311-6689927**	**Página web:** N/A	Correo electrónico: comedorgarcesnavas@outlook.com	Municipios: **BOGOTÁ**	Departamento: **CUNDINAMARCA**

DOCUMENTOS DE REFERENCIA:
***NTC ISO 45001: 8.1.2** (Eliminar peligros y reducir los riesgos para la seguridad y salud en el trabajo).
***GTC 45** (Metodología para la identificación de peligros y valoración de los riesgos en seguridad y salud en el trabajo).

MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, VALORACIÓN DE RIESGOS Y ESTABLECIMIENTO DE CONTROLES - GTC 45

Fecha de elaboración: **17/05/2023** | Fecha de actualización: **NA**

Proceso	Zona / Lugar	Tareas	Rutinario (Si o No)	RIESGO	PELIGRO	EFECTOS POSIBLES	CONTROLES EXISTENTES			EVALUACIÓN DEL RIESGO							Valoración del Riesgo	CRITERIOS PARA ESTABLECER CONTROLES				MEDIDAS DE INTERVENCIÓN					
				Clasificación	Descripción		Fuente	Medio	Individuo	Nivel de Deficiencia	Nivel de Exposición	Nivel de Probabilidad (NP)	Interpretación del Nivel de Probabilidad	Nivel de Consecuencia	Nivel de Riesgo (NR) e Interpretación	Interpretación Nivel de Riesgo (NR)	Aceptabilidad del Riesgo	Nº Personal Expuesto: Operativo	Nº Personal Expuesto: Administrativo	Nº Personal Expuesto: Total	Peor Consecuencia	Eliminación	Sustitución	Controles de Ingeniería	Controles Administrativos	Equipos / Elementos de Protección Personal	Observaciones / Evidencias
OPERATIVO	(cocina) e instalaciones generales para la atención de usuarios.	ón de equipos, herramientas y menaje de cocina; limpieza, aseo y desinfección de instalaciones físicas; atención a paroveedores, usuarios y demás partes interesadas.	SI	BIOLÓGICO	**Virus, hongos y bacterias** Contagio directo o por gota o exposición al virus **SARS- coV2 (COVID-19).** Contacto directo: Exposición a aerosoles, exposición a superficies contaminadas, exposición a gotas, exposición a otros fluidos.	*Neumonía y problemas para respirar, *Insuficiencia de varios órganos *Problemas cardiacos *Coágulos sanguíneos *Lesión renal aguda *Infecciones virales y bacterianas adicionales	Ninguno	*Protocolces de Bioseguridad ***Plan Nacional de Vacunación** contra el COVID 19 (Decreto 109 de 2021): a. Reducir la mortalidad especifica por COVID - 19 b. Reducir la incidencia de casos graves por COVID - 19	*Elementos de Protección Personal. *Cumplimiento protocolos de bioseguridad **COVID-19 aplicables al comedor comunitario.** *Esquema completo de vacunación (Carnet de vacunación con la tercera dósis de las vacunas contra el COVID existentes en el mercado (SINOVAC, PFIZER, ASTRAZENECA, MODERNA, otras)	2	4	8	MEDIO	100	800	I	NO ACEPTABLE	4	0	4	Muerte	N/A	N/A	N/A	**a).** Capacitación en Riesgo Biológico **b).** Capacitación en la adopción de protocolos de bioseguridad (uso, apropiación y cumplimiento) y su promoción a través de la elaboración de folletos informativos. **c).** Suministro de elementos de bioseguridad (EPP's y productos de limpieza y desinfección) **d).** Reforzar las medidas de limpieza y desinfección en superficies, equipos y herramientas de trabajo.	Protección facial y respiratoria, guantes, gel antibacterial	
			SI		**Virus, hongos y bacterias** Limpieza y desinfección de instalaciones y disposición final de desechos orgánicos e inorgánicos.	Infección viral, infección gastrointestinal, dolor estomacal.	Ninguno	Ninguno	EPI	0	2	0	BAJO	10	0	IV	ACEPTABLE	4	0	4	Dermatitis de contacto e infecciones	N/A	N/A	N/A	* Exámenes periódicos * Capacitación en Riesgo Biológico * Capacitación en uso adecuado y seguro de elementos de protección personal.	* Gafas en policarbonato con protección lateral. * Guantes de caucho * Tapabocas	
			SI	FÍSICO	**Iluminación** Luz generada por luminarias (luces artificiales).	Deslumbramiento, dificultades de percepción, contraste, color, resequedad corneal, fatiga visual, irritación molestias visuales, visión borrosa, cefalea y manchas en la piel.	Se evidencia la existencia de iluminación natural.	Ninguno	*Gafas con fórmula médica * Bloqueador con factor de protección (FPS- 50).	0	4	0	BAJO	10	0	IV	ACEPTABLE	4	0	4	Fatiga visual,ojo seco, manchas en la piel	N/A	N/A	Se evidencia la existencia de sistemas de iluminación de luz natural.	* Exámenes Médicos Ocupacioanles Periódicos (Oftamología, Optometría, Dermatología). * Capacitación enfermedades oculares de origen laboral y de la piel. * Capacitación en autocuidado.	* Bloqueador con factor de protección (FPS- 50).	
			SI		**Temperaturas Extremas** Calor y frío generado por contacto con horno microondas, plancha tostadora, piezas de vajilla calientes, dispensación de productos congelados y/o refrigerados.	Disconfort térmico, incomodidad o molestia, deshidratación, agotamiento, fatiga calórica, cefalea, desmayos, calambres, espasmos y dolores musculares y extremidades.	Ninguno	Ninguno	*Autocuidado	6	3	18	ALTO	10	180	II	NO ACEPTABLE O ACEPTABLE CON CONTROL	4	0	4	* Cefaleas * Gripas constantes * Trastornos de Trauma Acumulativo (TTA). *Estrés *Baja motivación * Disminución de la productividad y la calidad del producto final.	N/A	N/A	Adecuar mecanismos de ventilación para generar una mayor circulación del aire y de esta manera mantener un ambiente fresco.	*Exámenes periódicos * Capacitación en autocuidado (cambios bruscos de temperatura).	*Chaquetas térmicas	
			SI		**Quemaduras** Contacto con utensilios, equipos y herramientas calientes durante la dispensación de alimentos preparados de cafetería.	Quemaduras de 1° y 2° en rostro, antebrazos y manos.	Ninguno	Ninguno	*Autocuidado	6	4	24	MUY ALTO	10	240	I	NO ACEPTABLE	4	0	4	Quemaduras de 1° y 2° en rostro, antebrazos y manos.	N/A	N/A	N/A	* Capacitación en autocuidado respecto a métodos de trabajo adecuados que eviten los riesgos de las salpicaduras debidos a: · Elevada temperatura del aceite. · Deficiente eliminación del agua de los alimentos. · Incorrecta introducción de los alimentos en los recipientes de cocción y freidoras. (cambios bruscos de temperatura).	* Mangas para protección de antebrazos en material antifluido. * Guantes anticalóricos *Protección facial (Caretas)	
			SI		**Ruido** Licuado de frutas para la preparación de jugos y demás bebidas	Hipoacusia, disconfort, estrés, ansiedad y contaminación ambiental por ruido.	Ninguno	Ninguno	*Autocuidado	6	2	12	ALTO	10	120	II	NO ACEPTABLE O ACEPTABLE CON CONTROL	4	0	4	Pérdida gradual de la capacidad auditiva (Hipoacusia).	N/A	N/A	N/A	*Exámenes periódicos (Audiometrías) * Capacitación en autocuidado	* Uso de protección auditiva tipo inserción.	
			SI	QUÍMICO	**Polvos y Vapores** Proyección de particulas de los productos químicos utilizados para aseo de instalaciones.	Inhalación de polvos y vapores	Ninguno	Ninguno	Elementos de Protección Personal (EPP)	0	3	0	BAJO	10	0	IV	ACEPTABLE	4	0	4	Enfermedades respiratorias, cefaleas, mareo, desmayos, irritación en mucosas.	N/A	N/A	N/A	* Capacitación en autocuidado * Socialización de fichas técnicas de productos de limpieza y desinfección.	* Guantes de caucho * Tapabocas	
			SI	PSICOSOCIAL	**Contenido de la Tarea** horarios extensos e irregulares, requisitos de velocidad y calidad de servicio, la presión de memoria constante de órdenes debido a los picos de actividad.	**Alteraciones físicas.** Cefaleas, palpitaciones, hipertensión arterial, trastornos digestivos, alopecia, fatiga muscular. **Estrés Crónico -** Alteraciones emocionales, irritabilidad y mal humor, pérdida de concentración, lapsus de memoria, ansiedad e incluso, depresión.	N/A	N/A	*Pausas activas	0	3	0	BAJO	10	0	IV	ACEPTABLE	4	0	4	Cefaleas, alteraciones funcionales del sistema digestivo, sistema nervioso, sistema cardiovascular, insomnio, Acné, obesidad y sobrepeso, alopecia, infertilidad.	N/A	N/A	N/A	* Capacitación en Riesgo Psicosocial * Diseño y ejecución Plan Bienestar de Personal * Asegurar la realización de pausas activas.	N/A	
			SI	MECÁNICO	**Posturas prolongadas, mantenidas y forzadas.** Posturas prolongadas e inadecuadas durante la dispensación de alimentos; limpieza y desinfección de instalaciones.	*Lesiones osteomusculares, lumbalgias y cansancio al nivel del cuello, cintura y espalda (cervicalgias, dorsalgias, várices). * Adormecimientos, calambres en extremidades superiores.	Ninguno	Ninguno	*Autocuidado (realización de pausas activas)	6	4	24	MUY ALTO	10	240	I	NO ACEPTABLE	4	0	4	*Várices, enfermedades de la columna vertebral (Nervio Ciático). * Síndrome del Túnel del Carpo STC. * Tendinitis del manguito rotador (trauma acumulativo en miembros superiores, hombros). * Desórdenes de trauma acumulativo.	N/A	N/A	N/A	* Exámenes Periódicos con énfasis en el Sistema Ostemuscular. * Capacitación en Higiene Postural y Autocuidado. * Asegurar la realización de pausas activas * Reducción del tiempo de exposición. *Fomentar el autocuidado *Realización de exámenes periódicos.	N/A	

ADMINISTRATIVO	Área de producción	Recibo, almacenamiento, alistamiento, preparación y servido de alimentos para la atención de usuarios; manipulació	SI	BIOM	Movimientos repetitivos Movimiento repetitivo en miembros superiores (torcedura de limpiones, traperos).	Dolor en dedos, manos, muñeca y antebrazo.	Ninguno	Ninguno	*Autocuidado (realización de pausas activas)	0	3	0	BAJO	10	0	IV	ACEPTABLE	4	0	4	A nivel de la mano: a) Tendinitis de Quervain b) Síndrome del Túnel del Carpo STC c) Dedo de gatillo	N/A	N/A	N/A	* Reducción del tiempo de exposición. * Uso de carros excurridores de trapero *Asegurar la realización de pausas activas. *Fomentar el autocuidado *Realización de exámenes periódicos:	N/A	
			SI	CONDICIONES DE SEGURIDAD	Mecánico Herramientas manuales utilizadas para corte de alimentos	Cortes en dedos y manos	Ninguno	Ninguno	Autocuidado	0	4	0	BAJO	25	0	IV	ACEPTABLE	1	0	1	Cortes profundos en dedos y manos.	N/A	N/A	N/A	* Equipos y herramientas de cocina en buen estado de mantenimiento. * Capacitación en autocuidado (cuidado de manos y manejo seguro de herramientas).	* Uso de elementos de protección individual.	
			SI		Locativo Sistemas y medios de almacenamiento, superficies de trabajo irregulares, deslizantes, con diferencia de nivel, distribución de las áreas de trabajo, condiciones de orden y aseo, limpieza y desinfección de instalaciones.	Resbalones, caídas al mismo nivel, lesiones sistema osteomuscular.	Ninguno	Ninguno	*Autocuidado	0	4	0	BAJO	25	0	IV	ACEPTABLE	1	0	1	Fracturas, lesiones permanentes en tejidos blandos.	N/A	N/A	N/A	* Aplamiento seguro de cajas, frascos y demás utensilios de menaje. * Capacitación en autocuidado * Uso señalización de seguridad (PISO MOJADO)	* Uso de botas con suela antideslizante	
			SI		Tecnológico Fugas, explosión, conato de incendio.	Quemaduras generados por dispositivos de conexión, cables, conductores, cajas de distribución en mal estado de mantenimiento.	Mantenimiento preventivo de conexiones eléctricas	Extintores	*Inspecciones periódicas	0	4	0	BAJO	25	0	IV	ACEPTABLE	1	0	1	*Contacto eléctrico *Quemaduras de 1° y 2°	N/A	N/A	N/A	* Inspecciones periódicas de seguridad a instalaciones, equipos y maquinaria. * Establecimiento y ejecución de planes de mantenimiento preventivo.	N/A	* Matenimiento del sistema eléctrico. Rcubrimiento en MT del cableado eléctrico de las instalaciones del restaurante.
			SI		Riesgo Público Hurto, atracos a mano armada, extorsión, secuestro durante desplazamientos hacia el lugar de trabajo y retorno al lugar de residencia.	Golpes, heridas, estrés, angustia, ansiedad	N/A	N/A	* Autocuidado * No realizar desplazamientos por zonas peligrosas e inseguras.	0	4	0	BAJO	25	0	IV	ACEPTABLE	4	3	7	Golpes, contusiones, lesiones permanentes en tejidos blandos, fracturas.	N/A	N/A	N/A	* Capacitación en Riesgo Público	N/A	
			SI		Accidentes de tránsito Desplazamientos hacia el lugar de trabajo y retorno al lugar de residencia en transporte público y/o privado.	Golpes, heridas, fracturas, estrés, angustia.	N/A	N/A	Autocuidado	0	4	0	BAJO	25	0	IV	ACEPTABLE	4	3	7	Golpes, contusiones, lesiones permanentes en tejidos blandos, fracturas, muerte.	N/A	N/A	N/A	*Capacitación en Segurida Vial *Procedimiento Seguridad Vial	*Elementos de protección personal y seguridad vial (Chaleco reflector, botas de seguridad, rodilleras, coderas, casco). *Elementos de bioseguridad (tapabocas, gel antibacterial, desinfectante para elementos de dotación personal).	
			NO	FENÓMENOS NATURALES	Temblores, inundaciones, tempestades eléctricas, lluvias con granizo.	Pérdidas materiales, caídas, traumas	N/A	Botiquín de primeros auxilios	*Capacitación en procedimientos seguros de evacuación	2	1	2	BAJO	10	20	IV	ACEPTABLE	4	3	7	Golpes, contusiones, lesiones permanentes en tejidos blandos, fracturas, muerte.	N/A	N/A	N/A	* Realización de simulacros de evacuación, brigadas de emergencia *Adoptar medidas de prevención de accidentes originados por caos. *Revisión y mantenimiento de botiquines de primeros auxilios	N/A	
	Área administrativa y atención a usuarios.	Desarrollo de labores administrativas; digitar, archivar, atención a usuarios y en general, procesamiento de información administrativa y contable para la elaboración de informes de gestión.	SI	BIOLÓGICO	Virus, hongos y bacterias Contagio directo o por gota o exposición al virus SARS- coV2 (COVID-19). Contacto directo: Exposición a aerosoles, exposición a superficies contaminadas, exposición a gotas, exposición a otros fluidos.	*Neumonía y problemas para respirar, *Insuficiencia de varios órganos *Problemas cardiacos *Coágulos sanguíneos *Lesión renal aguda *Infecciones virales y bacterianas adicionales	Ninguno	*Protocoloes de Bioseguridad *Plan Nacional de Vacunación contra el COVID 19 (Decreto 109 de 2021): a. Reducir la mortalidad específica por COVID - 19 b. Reducir la incidencia de casos graves por COVID - 19	*Elementos de Protección Personal. *Cumplimiento protocolos de bioseguridad COVID-19 aplicables al comedor comunitario. *Esquema completo de vacunación (Carnet de vacunación con la tercera dósis de las vacunas contra el COVID existentes en el mercado (SINOVAC, PFIZER, ASTRAZENECA, MODERNA, otras)	2	4	8	MEDIO	100	800	I	NO ACEPTABLE	3	0	3	Muerte	N/A	N/A	N/A	a). Capacitación en Riesgo Biológico b). Capacitación en la adopción de protocolos de bioseguridad (uso, apropiación y cumplimiento) y su promoción a través de la elaboración de folletos informativos. c). Suministro de elementos de bioseguridad (EPP's y productos de limpieza y desinfección) d). Reforzar las medidas de limpieza y desinfección en superficies, equipos y herramientas de trabajo.	Protección facial y respiratoria, guantes, gel antibacterial	
			SI	FÍSICO	Iluminación Luz generada por luminarias (luces artificiales).	Deslumbramiento, dificultades de percepción, contraste, color, resequedad corneal, fatiga visual, irritación molestias visuales, visión borrosa, cefalea y manchas en la piel.	Se evidencia la existencia de iluminación natural.	Ninguno	*Gafas con fórmula médica * Bloqueador con factor de protección (FPS- 50).	0	3	0	BAJO	10	0	IV	ACEPTABLE	3	0	3	Fatiga visual,ojo seco, manchas en la piel	N/A	N/A	Se evidencia la existencia de sistemas de iluminación de luz natural.	* Exámenes Médicos Ocupacioanles Periódicos (Oftamología, Optometría, Dermatología). * Capacitación enfermedades oculares de origen laboral y de la piel. * Capacitación en autocuidado.	* Bloqueador con factor de protección (FPS- 50).	
			SI	PSICOSOCIAL	Contenido de la Tarea horarios extensos e irregulares, requisitos de velocidad y calidad de servicio, la presión de memoria constante de órdenes debido a los picos de actividad.	Alteraciones físicas. Cefaleas, palpitaciones, hipertensión arterial, trastornos digestivos, alopecia, fatiga muscular. Estrés Crónico - Alteraciones emocionales, irritabilidad y mal humor, pérdida de concentración, lapsus de memoria, ansiedad e incluso, depresión.	N/A	N/A	*Pausas activas	0	3	0	BAJO	10	0	IV	ACEPTABLE	3	0	3	Cefaleas, alteraciones funcionales del sistema digestivo, sistema nervioso, sistema cardiovascular, insomnio, Acné, obesidad y sobrepeso, alopecia, infertilidad.	N/A	N/A	N/A	* Capacitación en Riesgo Psicosocial * Diseño y ejecución Plan Bienestar de Personal * Asegurar la realización de pausas activas.	N/A	
			SI	BIOMECÁNICO	Posturas prolongadas, mantenidas y forzadas. Posturas prolongadas e inadecuadas durante labores de digitación, archivo, atención a usuarios, entre otras.	*Lesiones osteomusculares, lumbalgias y cansancio al nivel del cuello, cintura y espalda (cervicalgias, dorsalgias, várices). * Adormecimientos, calambres en extremidades superiores.	Ninguno	Ninguno	*Autocuidado (realización de pausas activas)	0	3	0	BAJO	10	0	IV	ACEPTABLE	3	0	3	*Várices, enfermedades de la columna vertebral (Nervio Ciático). * Síndrome del Túnel del Carpo STC. * Tendinitis del manguito rotador (trauma acumulativo en miembros superiores, hombros). * Desórdenes de trauma acumulativo.	N/A	N/A	N/A	* Exámenes Periódicos con énfasis en el Sistema Ostemuscular. * Capacitación en Higiene Postural y Autocuidado. * Asegurar la realización de pausas activas * Reducción del tiempo de exposición. *Fomentar el autocuidado *Realización de exámenes periódicos.	N/A	
			SI		Movimientos repetitivos Movimiento repetitivo en miembros superiores (actividades de digitación).	Dolor en dedos, manos, muñeca y antebrazo.	Ninguno	Ninguno	*Autocuidado (realización de pausas activas)	0	3	0	BAJO	10	0	IV	ACEPTABLE	3	0	3	A nivel de la mano: a) Tendinitis de Quervain b) Síndrome del Túnel del Carpo STC c) Dedo de gatillo	N/A	N/A	N/A	* Reducción del tiempo de exposición. * Uso de carros excurridores de trapero *Asegurar la realización de pausas activas. *Fomentar el autocuidado *Realización de exámenes periódicos:	N/A	

El PEC y SG SST del Comedor Comunitario Garces Navas

Angela Rocio Sanchez Saavedra <comedorgarcesnavas@outlook.com>
Vie 19/05/2023 15:52

Para:sg-sst@sdis.gov.co <sg-sst@sdis.gov.co>

1 archivos adjuntos (1 MB)
PEC COMEDOR GARCES NAVAS.pdf;

Buen día

Se envía plan de emergencia y contingencia comedor comunitario Garces Navas

Gracias

Luz Mary Téllez
Responsable del servicio