PLAN DE EMERGENCIAS

COMEDOR COMUNITARIO NACIONES UNIDAS

LOCALIDAD CIUDAD BOLIVAR

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

BOGOTÁ D.C., JULIO 2023.

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 a el COMEDOR COMUNITARIO NACIONES UNIDAS desde el punto de vista humano, estructural y operacional.

En cumplimiento de los anteriores lineamientos, el Plan de Emergencia y Contingencias de El COMEDOR COMUNITARIO NACIONES UNIDAS, 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 COMEDOR COMUNITARIO NACIONES UNIDAS, 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 NACIONES UNIDAS, 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 deAyuda Mutua en el sector donde se encuentra ubicada la unidad operativa
- Definir el o los puntos de encuentro a donde se dirigirán los servidores, contratistasy 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 NACIONES UNIDAS 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.

CAPITULO II.

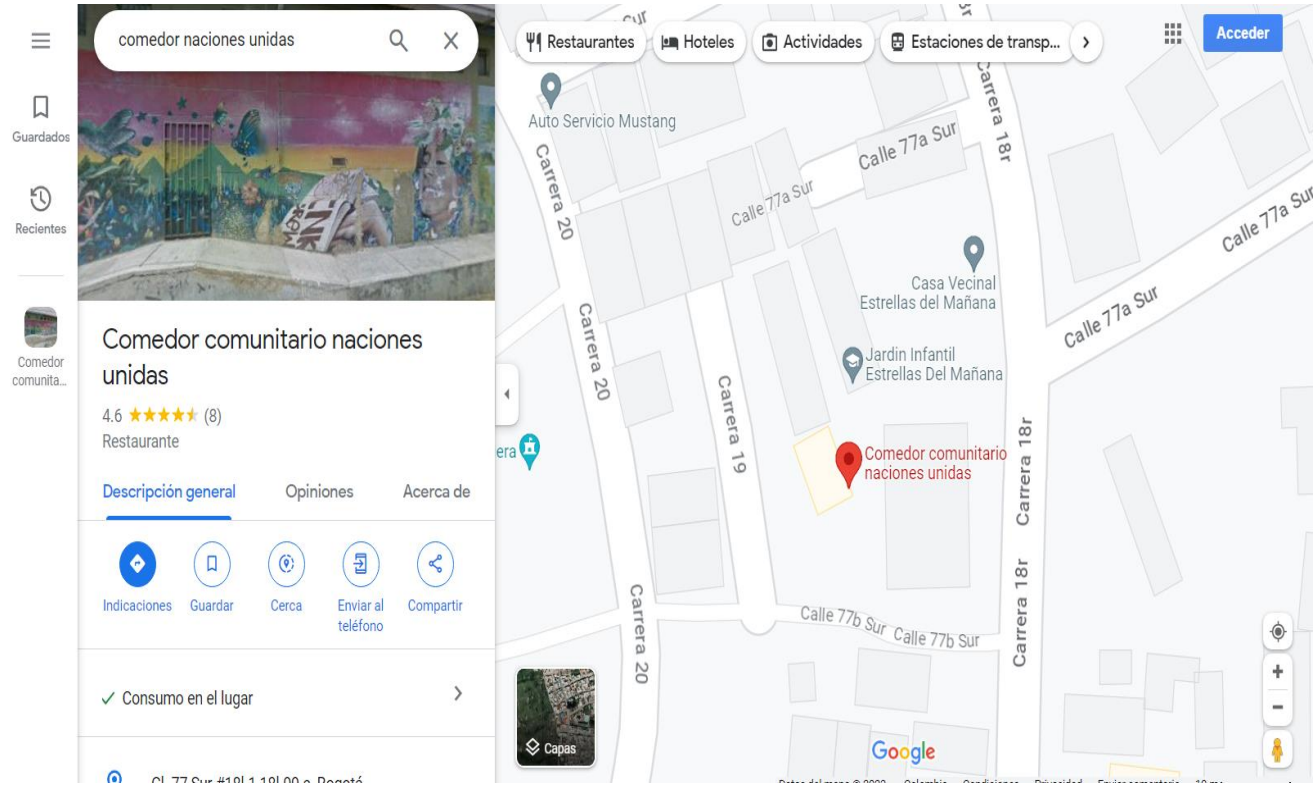
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL COMEDOR COMUNITARIO NACIONES UNIDAS

1. DATOS GENERALES Y DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD

Tabla 1. Datos Generales del COMEDOR COMUNITARIO NACIONES UNIDAS

DATOS GENERALES, IDENTIFICACIÓN Y LOCALIZACIÓN	
Secretaría Distrital de Integración Social	NIT: 899999061-9
Dirección: Carrera 18 R # 77 A Sur - 27	Localidad: Ciudad Bolivar
Correo Electrónico: comedornacionesunidas@outlook.es	Número de Teléfono: 3043518901
Responsable: Yency Tatiana Ortiz Reyes	
UBICACIÓN GEOGRÁFICA	

[5] Ibíd.



VÍAS DE ACCESO
Norte: Calle 77 Sur. Sur: Calle 77 B Sur. Oriente: Carrera 18 R. Occidente: Carrera 20

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 e impresoras	2	Cámaras circuito cerrado de Televisión	3
Fotocopiadoras	1	Hornos Microondas	0
Video Beam	0	Grecas	0
Televisores	1	Neveras	4

Estufa a gas propano (Especificar industrial o doméstica)	2 Industriales	Ascensores	0
Aspiradoras	0	Racks de comunicaciones	0
Brilladoras	0	Bombas de agua	0
Planta eléctrica	0	Vehículos	0
MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
Insumos de aseo	Hipoclorito	Combustibles	0
Cartuchos de impresora	0	Insumos de papelería	Hojas y tinta
Insumos de cafetería	0	Otros	0

Se debe llevar una carpeta en cada unidad operativa del personal que labora diligenciandoel 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 NACIONES UNIDAS

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	*SI*	*NO*	*OBSERVACIONES*
Sistemas de detecciónу alarma	*Cuenta con sistemas de alarmas con puntosde activación y señalizados.*		*x*	
Sistemas y redes contra incendio	*Cuenta con un sistema contra incendiospasivo, 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*		*x*	

	razón esta se encuentre inhabilitada, se tiene como salida alterna			
	1.solo se cuenta con una salida y una entrada	*x*		
Sitio de Reunión Final o Punto de Encuentro	El punto de encuentro cuenta con las condiciones mínimas de seguridad y queda ubicado en el parque central del barrio bella flor sector d ubicado a 90 metros del predio, es despejado y de fácil acceso la vía esta pavimentada y es cercano al predio.	*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)

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, fallasen 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 NACIONES UNIDAS

NATURAL	TECNOLÓGICAS	SOCIALES
• *Fenómenos de Remoción en Masa* • *Movimientos Sísmicos*[6]	*Incendios (estructurales, eléctricos, por líquidos o gases inflamables, etc.)* *Explosión (gases, polvos, fibras, etc.)*	• Comportamientos no adaptativos por temor • Accidentes Personales • Revueltas / Asonadas • 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 
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 de COMEDOR COMUNITARIO NACIONES UNIDAS

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*
Fenómenos de Remoción en Masa		x	Según la geografía del lugar se presentan movimientos de tierra	PROBABLE	

6 Esta amenaza puede generar otros eventos amenazantes como: fallas estructurales, pérdida de contención de materiales peligrosos, entre otros.

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	*PROBABLE*	
Incendios	*X*		el acceso a la zona por parte de los entes de control y/o organismos de apoyo distrital es difícil por la ubicación del predio lo que hace que en caso de alguna eventualidad como esta sea demorada la atención	*PROBABLE*	
Comportamientos noadaptativos por temor		*X*	*La zona donde esta ubicado el comedor es unazona donde están ubicadospersonas con antecedentes penales, además el desempleo que se ve en la zona y la presencia de personas extranjeras hace que se presenten muchos conflictos sociales que afectan la libre circulación de las personas.*	*PROBABLE*	
Accidentes Personales		*X*	*La geografía del espacio del lugar tenga escaleras, espacios donde se pueden presentar accidentes a los participantes del comedor*	*PROBABLE*	
Hurtos		*x*	*La zona donde esta ubicado el comedor es unazona donde están ubicadospersonas con antecedentes penales, además el desempleo que se ve en la zona y la*	ROJO	

			presencia de personas extranjeras hace que se presenten muchos conflictos sociales que afectan la libre circulación de las personas.		

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 8un 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	
¿Existe comité de emergencias y tiene funciones asignadas?	Si	1	
¿La Unidad Operativa participa y promueve activamente a sus funcionarios, contratistas y visitantes el programa de preparación para emergencias?	Si	1	
¿Los Funcionarios y contratistas han adquirido responsabilidades específicas en caso de emergencias?	Si	1	
¿Existe brigada de emergencias?	Si	1	
¿Existen instrumentos o formatos para realizar inspecciones a las áreas para identificar condiciones inseguras que puedan generar emergencias?	Si	0,5	
¿Existen instrumentos o formatos para realizar inspecciones a los equipos utilizados en emergencias?	Si	0,5	
TOTAL		0,85	RANGO BUENO

CAPACITACIÓN			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con un programa de capacitación en prevención y control de emergencias?	Si	1	
¿Los miembros del comité de emergencias se encuentran capacitados?	Si	1	
¿Las personas han recibido capacitación general en temas básicos de emergencias y en general saben las personas auto protegerse?	Si	1	
¿El personal de la brigada ha recibido entrenamiento y capacitación en temas de prevención y control de emergencias?	si	0,5	
¿Esta divulgado el plan de emergencias y evacuación?	Si	1	

¿Se cuenta con manuales, folletos como material de difusión en temas de prevención y control de emergencias?	si	0,5	
TOTAL		0,83	RANGO BUENO

DOTACIÓN			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Existe dotación personal para el personal de la brigada y del comité de emergencias?	Si	1	
¿Se tienen implementos básicos de primeros auxilios en caso de requerirse?	Si	1	
¿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	0,5	
¿Se cuenta con implementos básicos para el rescate de personas y bienes?	Si	0,5	
TOTAL		0,75	RNAGO BUENO

Total, Análisis de Vulnerabilidad en las personas	2,43	VERDE

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	
¿Se cuenta con extintores?	SI	1	
¿Se cuenta con camillas?	SI	1	
¿Se cuenta con botiquines?	SI	1	
TOTAL		1	

EDIFICACIONES			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿El tipo de construcción es sismo resistente?	SI	1	

EDIFICACIONES			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Existen puertas y muros cortafuego?	SI	0,5	
¿Existen salidas de emergencia?	SI	0,5	
¿Existen rutas de evacuación?	SI	1	
¿Se cuenta con parqueaderos?	NO	0	
¿Están señalizadas vías de evacuación y equipos contra incendio?	SI	0	
TOTAL		0,5	

EQUIPOS			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con algún sistema de alarmas?	SI	1	
¿Se cuenta con sistemas automáticos de detección de incendios?	NO	0	
¿Se cuenta con un sistema de comunicaciones internas?	NO	0	
¿Existen hidrantes públicos y/o privados?	NO	0	
¿Se cuenta con gabinetes contra incendio?	NO	0	
¿Se cuenta con programa de mantenimiento preventivo para los equipos de emergencia?	SI	0,5	
TOTAL		0.3	

Total, Análisis de Vulnerabilidad en los Recursos	1,8	AMARILLO

1.3. Vulnerabilidad en los Sistemas y Procesos

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

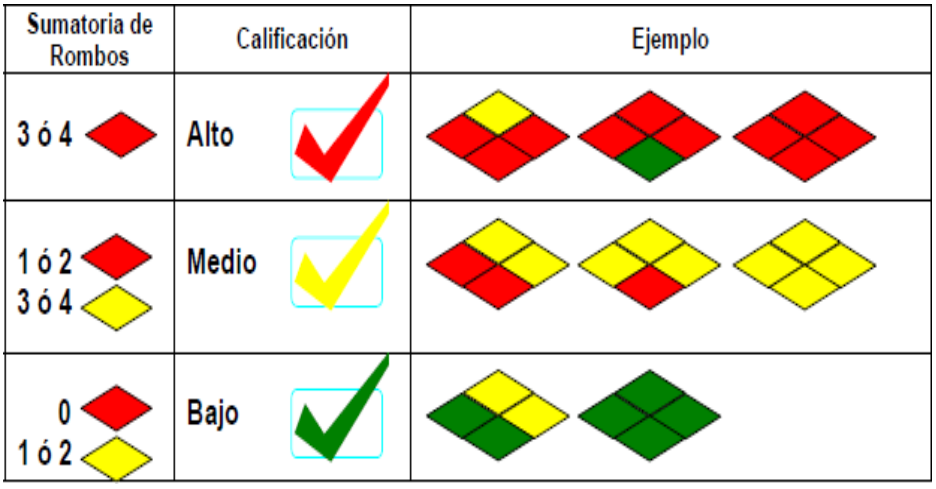
SERVICIOS PÚBLICOS			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con buen suministro de energía?	SI	1	
¿Se cuenta con buen suministro de agua?	SI	1	
¿Se cuenta con un buen programa de recolección de basuras?	SI	0,5	
¿Se cuenta con servicio de gas natural?	SI	1	

¿Se cuenta con buen servicio de comunicaciones teléfonos, celulares etc.?	SI	0,5	
TOTAL		0,8	

SISTEMAS ALTERNOS			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con un tanque de reserva de agua?	SI	1	
¿Se cuenta con una planta de emergencia?	NO	O	
¿Sistema de iluminación de emergencia?	NO	O	
¿Se cuenta con un buen sistema de vigilancia física?	NO	O	
¿Se cuenta con un sistema de comunicaciones de emergencias?	SI	0,5	
TOTAL		0,3	
RECUPERACIÓN			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con algún sistema de seguro para los funcionarios y contratistas (ARL)?	SI	1	
¿Se cuenta asegurada la edificación en caso de terremoto, incendio, atentados terrorista etc.?	NO	0	
¿Se cuenta asegurados los equipos y todos los bienes en general?	SI	1	
TOTAL		0,67	

Total, Análisis de los Sistemas y Procesos	1,7	AMARILLO

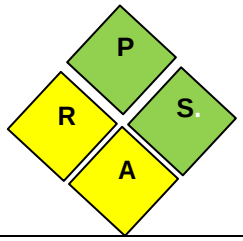
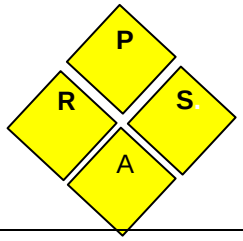
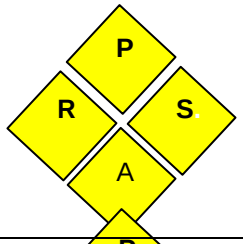
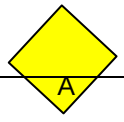
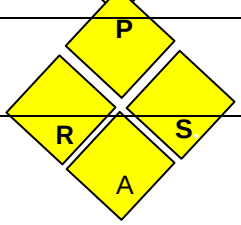
Ilustración 1. Calificación del Nivel del Riesgo.

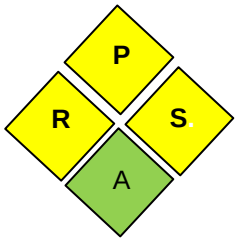
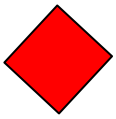
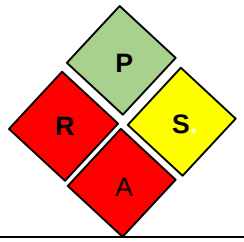


De acuerdo con el punto anterior, se procede a determinar la vulnerabilidad entendida como la predisposición o susceptibilidad que tiene el COMEDOR COMUNITARIO NACIONES UNIDAS a ser afectada o a sufrir una pérdida. Para su análisis se incluyen los elementos sometidos a riesgo tales como: Personas, recursos,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

1.4. Priorización de Escenarios del COMEDOR COMUNITARIO NACIONES UNIDAS

Tabla 9. Priorización de escenarios para el COMEDOR COMUNITARIO NACIONES UNIDAS

COMEDOR COMUNITARIO NACIONES UNIDAS				
ANÁLISIS DE LA AMENAZA			NIVEL DEL RIESGO	
Amenaza	Calificación	Rombo	Resultado del Diamante	Interpretación
Fenómenos de Remoción en Masa	PROBABLE			*MEDIO*
Sismo	*PROBABLE*			*MEDIO*
Incendios	*PROBABLE*			*BAJO*
Comportamientos no				*MEDIO*

adaptativos por temor	*PROBABLE*			
Accidentes Personales	*PROBABLE*			*MEDIO*
Hurtos	ROJO			*ALTO*

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 NACIONES UNIDAS.

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.

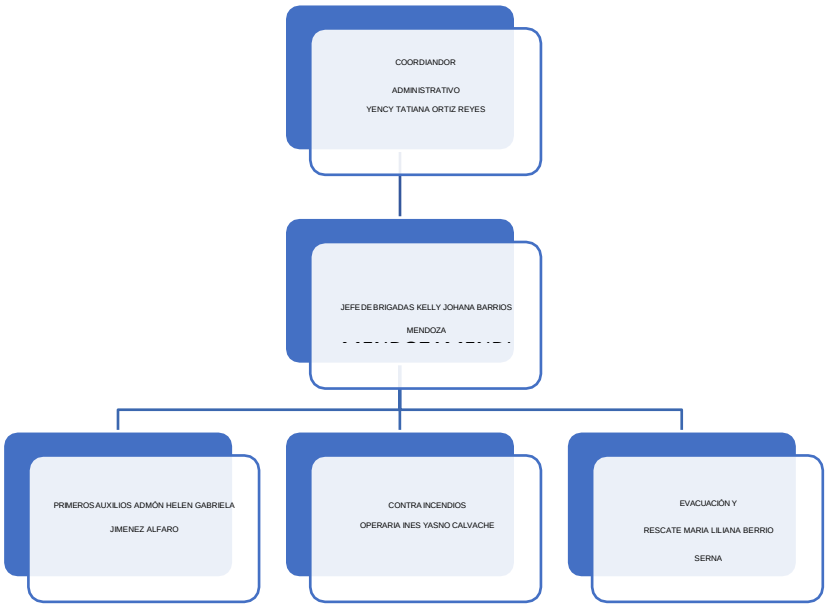
ESQUEMA ORGANIZACIONAL

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 COMEDOR COMUNITARIO NACIONES UNIDAS. 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



Seleccione la estructura que corresponde a la unidad operativa y borre las demás, asímismo debe realizar la gráfica e insertarla en el documento como una imagen.

Ejemplo:

Tabla 10. Comité de emergencias para COMEDOR COMUNITARIO NACIONES UNIDAS

Comité de Emergencias para el nivel central
• Coordinador de Emergencias. El (la) subdirector (a) de Gestión y Desarrollo del Talento Humano con suplencia del Responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo. • Coordinador de Brigadas. Profesional especializado con suplencia de Auxiliar administrativo del SG-SST. • Jefes de Brigada. Uno (1) de primeros auxilios, uno (1) evacuación y uno (1) contra incendios nombrados por los brigadistas, cada uno con su respectivo suplente. • Enlace. Director (a) Territorial con suplencia del (la) subdirector (a) ICI.
Comité de Emergencias para una Subdirección local para la integración social
• Coordinador de Emergencias. El (la) subdirector (a) local con suplencia del Referente administrativo. • Coordinador de Brigadas. Gestor de talento humano con suplencia del Auxiliar administrativo. • Jefes de Brigada. Uno (1) de primeros auxilios, uno (1) evacuación y uno (1) contra incendios nombrados por los brigadistas, cada uno con su respectivo suplente. • Enlace. Profesional local de Gestión del Riesgo con suplencia del (la) referente de Enlace Social.
Comité de Emergencias para Comisarias de Familia
• Coordinador de Emergencias. El (la) Comisario (a) con suplencia del profesionalque designe el Comisario (a). • Coordinador de Brigadas. Secretario con suplencia del Auxiliar administrativo. • Jefes de Brigada. Uno (1) de primeros auxilios, uno (1) evacuación y uno (1) contra incendios nombrados por los brigadistas, con su respectivo suplente.
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.

Las funciones y responsabilidades del Comité de Emergencias están descritos en laresolución interna 1256 de 2017 de Talento Humano, artículo 6[7].

2. PLAN DE AYUDA MUTUA

2.1. Propósito

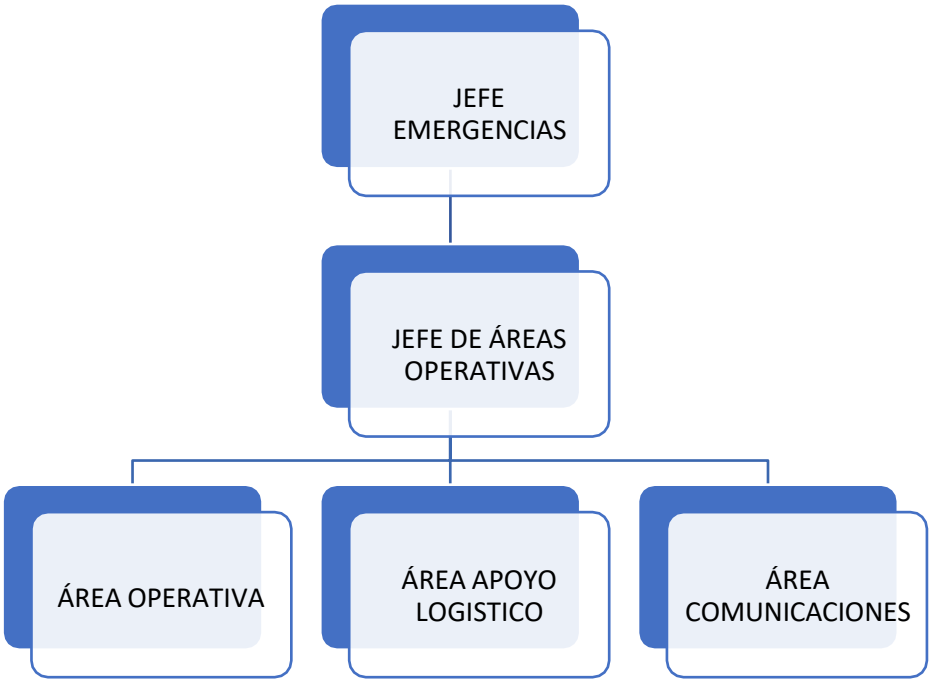
[7] http://old.integracionsocial.gov.co/anexos/documentos/2017intranet/10082017_Resolucion_1256.pdf

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 empresacomprometida.

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



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, actúanlos 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 lacantidad 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 Plande 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 atenciónadministrativa 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 generadosen 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 desarrolloque 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 cadauno 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. PROTOCOLO EMERGENCIA SANITARIA POR EL COVID 19

4.1. OBJETIVO

Brindarles a los participantes del COMEDOR COMUNITARIO NACIONES UNIDAS y a su personal operativo herramientas que permitan dar seguridad al momento de ejercer sus labores siempre ycuando sigan las indicaciones que se plasman en este documento.

4.2. Consideraciones generales sobre coronavirus (covid 19)

El 11 de marzo de 2020 la Organización Mundial de la Salud – OMS declaró pandemia global por COVID 19. Posteriormente el 12 de marzo de 2020, el Presidente de la República de Colombia, doctor Iván Duque Márquez, declaró la Emergencia Sanitaria en todo el territorio nacional, la cual durará hasta que la curva creciente de congios llegue a su pico yse estabilice.

Según el Decreto 417 de 2020 por el cual se declara un Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica en todo el territorio nacional. En este sentido las actividades esenciales en el manejo de alimentos deben estar dirigidas a:

- Abastecimiento y disponibilidad de alimentos seguros.
- Autocontrol a lo largo de la cadena agroalimentaria.
- Fortalecer Medidas para prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- Mantener y enfocar las acciones de Inspección, Vigilancia y Control en el orden nacional y territorial de acuerdo a la contingencia.

Según Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima se deben tener en cuenta las siguientes recomendaciones para evitar al máximo posibles contagios.

4.3. Recomendaciones generales para empleados operativos y administrativossobre coronavirus (covid 19)

En el marco de la pandemia de COVID -19, es crucial mantener las actividades que son decisivas para la salud pública, tales como: el acceso y disponibilidad de alimentos inocuos y las medidas para evitar la contaminación de los mismos, en cualquier etapa de la cadena agroalimentaria.

Teniendo en cuenta que la principal forma de contagio del Coronavirus COVID-19 es persona a persona, se hace necesario aplicar las siguientes recomendaciones preventivas en todas las actividades dedicadas a la fabricación, preparación, comercialización, transporte, distribución y consumo de alimentos

- En caso que algún trabajador llegue al establecimiento con fiebre o síntomas asociados con resfriado, gripe común o sospecha de contagio del coronavirus (COVID-19), deberá

prohibirse inmediatamente la manipulación de alimentos y remitirse al aislamiento domiciliario e informar del caso a la autoridad sanitaria competente para solicitar la atención y supervisión médica, así mismo informar a la secretaria Distrital de Integración Social para mantener informada a la entidad sobre cualquier eventualidad del punto de atención.

Los responsables del COMEDOR COMUNITARIO NACIONES UNIDAS deberán dotar de elementos de protección personal (en especial tapabocas, traje debioseguridad, protector de ojos y manos o guantes si se requiere) a los trabajadores que interactúan con los participantes, así como aquellos de servicios generales, que adelantan labores de limpieza y desinfección, esta dotación debe estar acompañada de instruccionesy supervisión para el correcto uso de estos elementos. De igual forma, promover el lavado frecuente de manos y garantizar la disponibilidad de elementos de limpieza y desinfección necesarios (agua potable, jabón, gel antimaterial y toallas de único uso o secadores, tapetedesinfectante).

- Promover las medidas de aislamiento social entre el personal, para evitar el contacto directo durante el saludo y las actividades laborales; procurar mantener la distancia mínima de un metro, evitar la aglomeración del personal durante el ingreso, la salida, los momentos de descanso y consumo de alimentos y restringir el desarrollo de actividades sociales y de esparcimiento.

- Garantizar el abastecimiento de agua potable en cantidad y calidad suficiente para un día de producción y monitorear el cloro residual libre en todos los puntos de la red interna de distribución de agua potable.

- Verificar que todo el personal que haga parte del proceso productivo lleve a cabo con rigurosidad la limpieza de sus manos según su labor, personal operático de cocina cada hora según sean sus funciones, de atender al público deberán hacerlo cada 30 minutos realizandoestrictamente el lavado de manos y desafección de la zona de trabajo.

- Reforzar las actividades de capacitación y verificación de lavado y desinfección de manos yhábitos higiénicos.

- Aplicar con rigurosidad los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas y equipos, garantizando el uso y concentración de sustancias de comprobada acción en la limpieza y desinfección, haciendo énfasis en áreas de contacto común (barandas, puertas, pasamanos,baños, entre otras).

- Si dentro de los procedimientos implementados por la empresa se tiene establecido el uso de tapabocas, garantizar su adecuado uso, cambio frecuente y disposición final. Priorizando su uso en el personal encargado de actividades de alto riesgo tales como recepción y

entrega de alimentos, materias primas e insumos, material de empaque, producto terminado, así como durante la actividad de envasado o cualquiera otra que implique exposición de los alimentos.

- De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.

- Garantizar los tiempos de entrega de alimentos, especialmente cuando éstos son perecederos, manteniendo siempre las condiciones de cadena de frio, si lo requieren.

- Evitar en la medida de lo posible reuniones y concentraciones de más de diez (10) personas.

- Reprogramar los turnos establecidos para el acceso a áreas comunes es decir colocar horarios estrictos para los usuarios del comedor. los cuales se definen de la siguiente manera:

    - Adultos mayores de 50 a 69 años de edad desde las 10:30 am hasta las 12:00 pm
    - Niños, niñas y adolescentes con edad entre 11 y 17 años de 12:00 m hasta la 1:00pm
    - Adultos de 18 a 49 años después de la 1:00 pm hasta el cierre.

- Restringir labores de mantenimiento con personal externo y otros servicios, especialmente durante las actividades operativas, para reducir el margen de contaminación por el virus.

- El personal administrativo deberá realizar lavado de manos cada hora sin importar que no esté en contacto con comunidad de ser así deberá realizar desafección cada 45 minutos.

4.4. Recomendaciones generales para participantes del comedor sobre coronavirus(covid 19)

- Lavarse las manos con frecuencia, antes de ir al comedor y al ingresar al mismo.

- El comedor cuenta con un termómetro de no contacto el cual se utilizará en todo momento, a cualquier persona que ingrese al comedor se le realizará la toma de temperatura la cual debe ser menor a 37,8ºC, si presenta una temperatura mayor no podrá ingresar al comedor.

- Al ingresar al comedor debe hacer la desinfección de su calzado en el tapete de desinfección que está ubicado a la entrada.

- Debe usar el gel antibacterial que está ubicado en la entrada del comedor para la desinfección de las manos.
- Solo se permitirá el ingreso si cuenta con las mínimas protecciones de seguridad como lo es tapabocas y debidamente aseado.
- Si presenta tos, fiebre, congestión u otros síntomas de gripa evite ir al comedor y realice el procedimiento de llamar al 123 o a la línea de atención de la EPS a la cual pertenece para informar sus síntomas.
- Evite llevar al comedor la compañía de niños, adultos mayores o personas inmunosuprimidas.
- Se recomienda llevar sus productos desde el comedor al su casa o lugar de consumo del alimento lo más pronto posible.
- Si al momento de llegar al comedor detecta filas de más de 10 personas evite aglomeraciones aguarde unos minutos a que la fila sea menor y proceda asistir al comedor.
- Retírese del comedor lo más pronto posible después de reclamar su alimento. recuerde que debe guardar distancia física de 2 metros con las demás personas.

5. 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	Lina Paola Hurtado	3043518901	COORDINADOR
2	KELLY JOHANNA BARRIOS MENDOZA	3102873192	PROFESIONAL SOCIAL
3	Ivan Martinez	3246514613	AUXILIAR
4	Luz Adriana Barrios	31422204185	MANIPULADORA DE A.
5	Sandra Caro	3214723236	MANIPULADORA DE A.

Tabla 13. Inventario de extintores

LUGAR	N°	AGENTE EXTINTOR	UBICACIÓN
SALON COMEDOR COMUNITARIO NACIONES UNIDAS	1	polvo químico seco o PQS	SALON
	2	polvo químico seco o PQS	COCINA

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

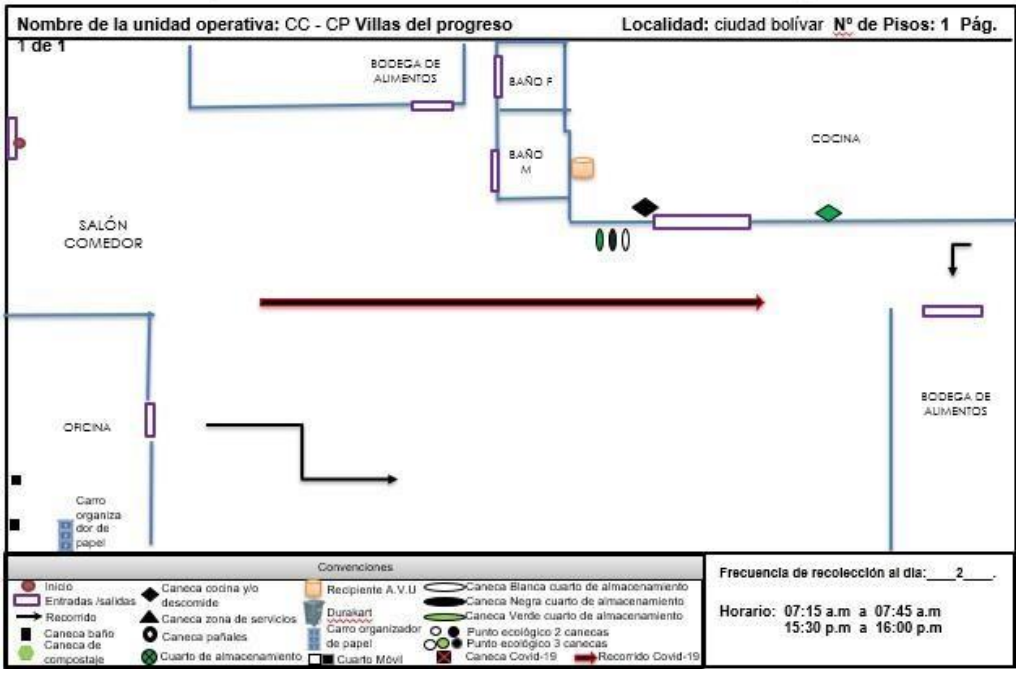
GUANTES DE LÁTEX PARA EXAMEN	Caja por 100	1
VENDA ELÁSTICA 2 X 5 YARDAS	Unidad	1
VENDA ELÁSTICA 3 X 5 YARDAS	Unidad	1
VENDA ELÁSTICA 5 X 5 YARDAS	Unidad	1
VENDA DE ALGODÓN 3 X 5 YARDAS	Unidad	1
VENDA DE ALGODÓN 3 X 5 YARDAS	Unidad	1
JABÓN QUIRÚRGICO	Frasco x 120 ml	0
SOLUCIÓN SALINA 250 cc o 500 cc	Unidad	2
TERMÓMETRO DE MERCURIO O DIGITAL	Unidad	1
ALCOHOL ANTISÉPTICO FRASCO POR 275 ml	Unidad	1
TOTAL		13

Tabla 16. Recursos internos camillas de emergencia

CANTIDAD	CLASE	UBICACIÓN
1	UNICA	SALON COMEDOR

1. PLANOS DE EVACUACIÓN

	PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL FORMATO RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS POR FASES (I,II y III)	Código: FOR-GA-005 Versión: 0 Fecha: Memo I2021031818-21/10/2021 Página: 1 de 2

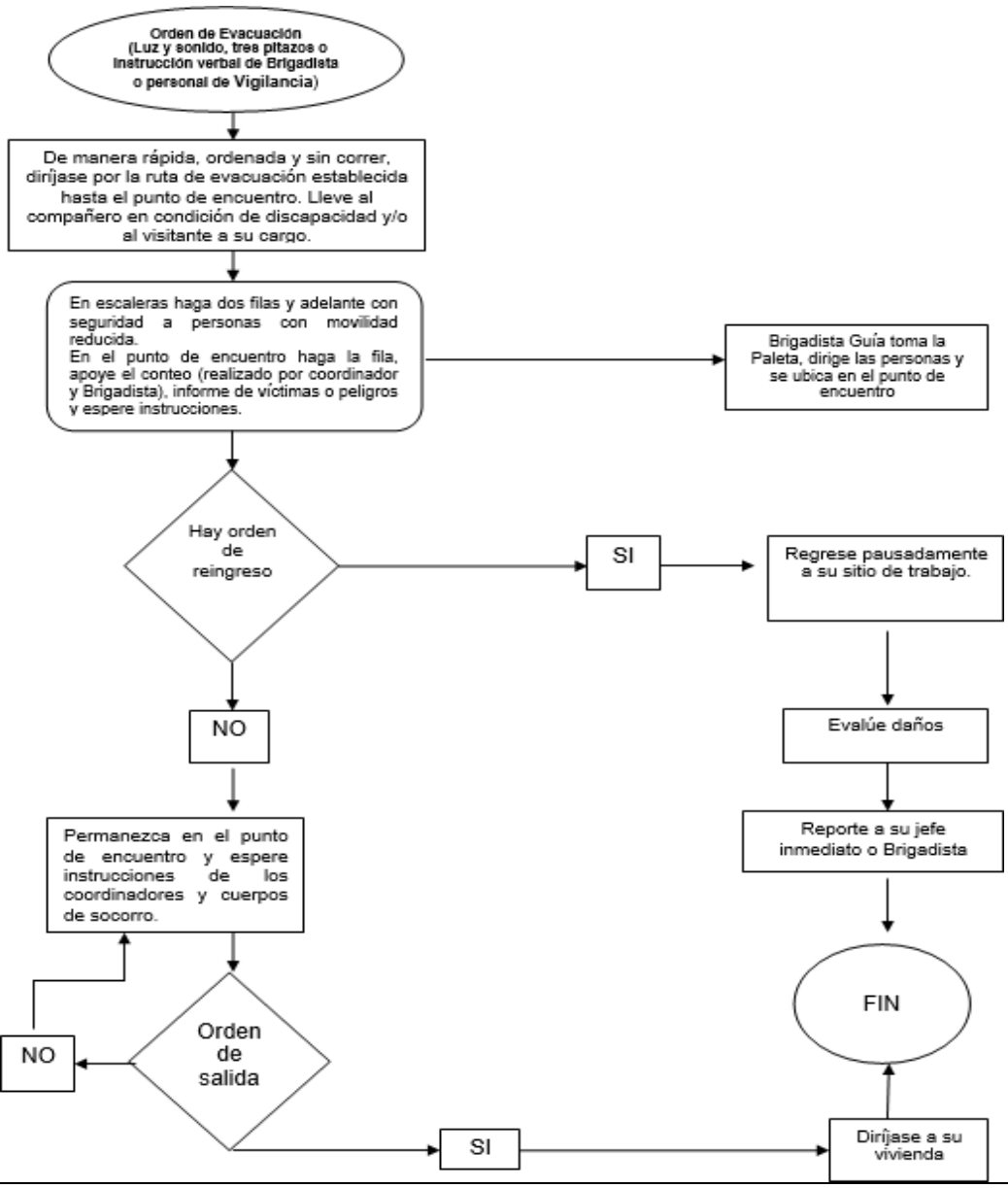


2. PROCEDIMIENTO OPERATIVOS NORMALIZADOS

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: LINA PAOLA HURTADO Ortiz Reyes – Kelly Johana Barrios Mendoza Jefe de la Brigada, Brigadistas	Apoyo externo Defensa Civil, B bomberos.
FLUJOGRAMA	



Recursos Necesarios:

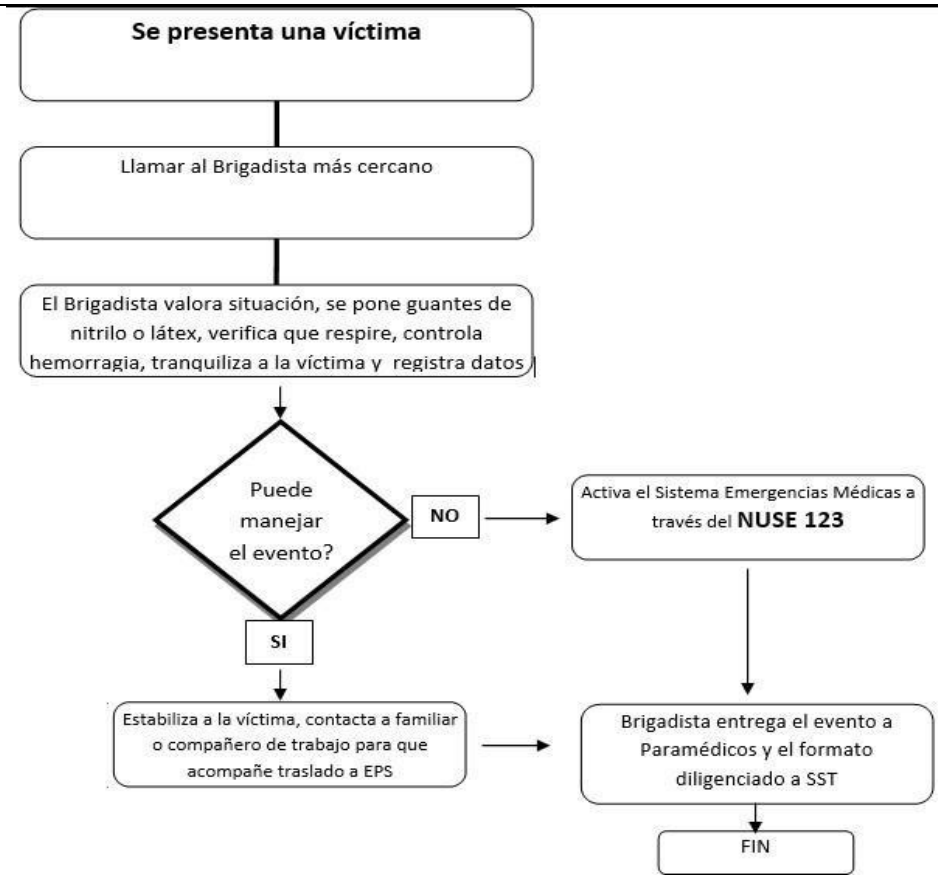
Señalización, iluminación, comunicaciones (perifoneo, megáfono, radios o Avantel, pitos), bioseguridad (EPP), equipo de búsqueda y rescate.

Peligros Asociados: Al momento de atender una emergencia, la Brigada puede estarexpuesta 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.

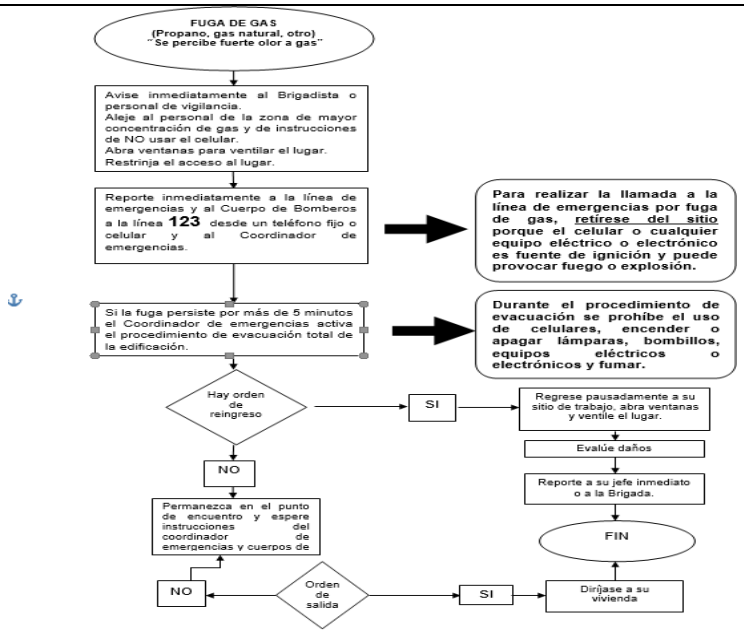
Tabla 18. Plan de contingencia primeros auxilios

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. Lina Paola Hurtado – Kelly Johana Barrios Mendoza.	Ayuda externa: Secretaria de Salud, EPS, Cruz Roja, Defensa Civil, IPS.
FLUJOGRAMA	
	
Recursos Necesarios: Botiquines de trauma con capacidad de atención mínima de 25personas, 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 Brigadapueden 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 terrenoso la velocidad para llegar pronto a la atención del paciente.	

MEC: puesto para estabilización y clasificación de lesionados:

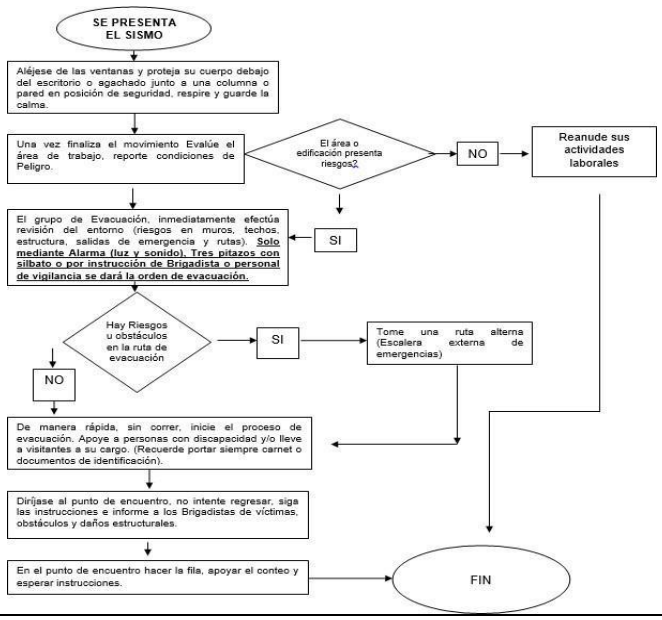
- Ubicado en un sitio seguro.
- Facilidad de acceso para recibir lesionados.
- Disponibilidad de comunicaciones.

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 NACIONES UNIDAS sector la 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 estarexpuesta 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. Lina Paola Hurtado – Kelly Johanna Barrios Mendoza.	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 expuestaa 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	USS Vista Hermosa	KR 18 C No. 66 A - 55 SUR	7300000
AMBULANCIAS	Línea Única de Emergencias	Cra. 23 #N° 73 - 19,	123
	Cruz Roja Colombiana	Cra. 23 #N° 73 - 19,	132
BOMBEROS	Central de Alarma Bogotá	Cl. 11 #20A-10	123
	Estación de Bomberos Ciudad Bolívar	Dg. 62 Sur #227, Bogotá	
CRUZ ROJA	Central de Alarma (Cundinamarca-Bogotá)	Cra. 23 #N° 73 - 19,	132
	Línea de Atención de Urgencias salud	Cra. 23 #N° 73 - 19,	123 o 125
	Audio Servicio Salud Capital	Cra. 23 #N° 73 - 19,	137
	Conmutador		4281111
POLICÍA	Central de Alarma		123 o 144
	Cai el paraíso	Calle 71P # 27K-04 Sur Barrio: El Mirador	7900123
	Seccional Colombiana	Carrera 58 No. 9-43 Puente Aranda	6400090
	Seccional Cundinamarca.	Carrera 58 No. 9-43 Puente Aranda	4200808
	Policía Metropolitana	Av. Caracas #6, Bogotá	123 o 112
	CAD (Centro Automático de Despacho)	Cra. 59 #26-21, Bogotá	123 o 112
	Tránsito y Accidentes	Dirección: Ak. 36, Puente Aranda, Bogotá	123 o 127
POLICÍA	Gaula Antisecuestros		165- 3335000
	Cuadrante de policía		3017555283
	Dijín: Dirección de Policía Judicial	Ac. 26 #7525, Bogotá	157
REPORTE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	ARL SURA	Cra. 68b #25-99	4055911
EMERGENCIAS QUÍMICAS	CISPROQUIM (emergencias sustancias químicas)		2886012 - 018000-916012
SERVICIOS PÚBLICOS	Acueducto		116 – 3686800
	Alumbrado Publico		115
	Gas Natural		164

Implementación
Plan de Emergencia y Contingencias

SE HA REGISTRADO LA AUTOEVALUACIÓN CON NÚMERO: 4385

DATOS DE LA EMPRESA	
Nit	9000312344
Nombre	FUNDACION SEMILLITAS DE AMOR
Actividad económica	ALMACENAMIENTO Y DEPÓSITO
Datos del representante legal	
Identificación	79746203
Nombre	JOSE MIGUEL JIMENEZ GUTIERREZ
Teléfono	7210458
Celuar	3015985184
E-mail	FSDEAMOR@YAHOO.ES
Usuario	PARAISOCOMEDOR
Datos de la sede	
Nombre	COMEDOR COMUNITARIO NACIONES UNIDAS
Sector de acción	Comercio de Alimentos
Dirección	CR 18 R # 77 A - 27 SUR
Localidad	Ciudad Bolívar
UPZ	LUCERO
Barrio	NACIONES UNIDAS
Teléfono	7210458
Fax	7210458
E-mail	fsdeamor@yahoo.es

AUTOEVALUACIÓN

No.	Pregunta	Respuesta
1	Tiene definidas la introducción, objetivos, alcance e información general de su organización	Sí
2	Tiene el análisis de riesgos	Sí
3	Tiene definido el esquema de la organización para la atención de emergencias	Sí
4	Tiene definidos los planes de acción (seguridad, atención médica, primer auxilio, contraincendios, evacuación, información pública y atención temporal a los afectados)	Sí
5	Tiene los análisis de suministros, servicios y recursos	Sí
6	Tiene definido el plan de contingencia	Sí
7	Tiene la implementación (desarrollo de acciones tales como: divulgación, simulaciones, simulacros, adquisiciones y actualización)	Sí
8	Tiene auditoría y actualización	Sí

*** NC: No ha contestado la pregunta.**

De acuerdo con la información registrada para la autoevaluación, se estima un 100% en la implementación del plan de emergencia y contingencia

Es de anotar que el desarrollo e implementación del plan de emergencias y contingencia es responsabilidad de la entidad, persona pública o privada de acuerdo al Decreto 332 de 2004 en sus artículos 15 y 16. Adicionalmente y de acuerdo al Decreto 483 de 2007, cualquiera de las entidades de Inspección Vigilancia y Control - IVC: Secretaría de Ambiente, Secretaría Distrital de Salud o la Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos Bogotá, podrá verificar el desarrollo y la implementación del plan de emergencias en el marco de las acciones IVC.

Instituto Distrital de Gestión de Riesgos y Cambio Climático - IDIGER

Plan de emergencias y matriz de identificación de peligros

comedornacionesunidas@outlook.es

Sáb 30/09/2023 23:26

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

2 archivos adjuntos (2 MB)

Pla_Eme (2)_organized.pdf; 20190228_for_th_002_v1_formato_matriz_identificacion_peligros_val_riesgos (1) (3) (2).xlsx;

Buenas tardes
Cordial saludo

Me permito enviar adjunto plan de emergencias actualizado, comedor comunitario naciones unidas

Atentamente

Lina Paola Hurtado
Responsable del servicio

ACTA No

FECHA: Bogotá, 30 de Septiembre 2023

HORA: 9:30 AM– 10:30 am

LUGAR: Comedor Comunitario CCP Naciones Unidas

TEMA: Conformación, socialización del comité de emergencia y pec

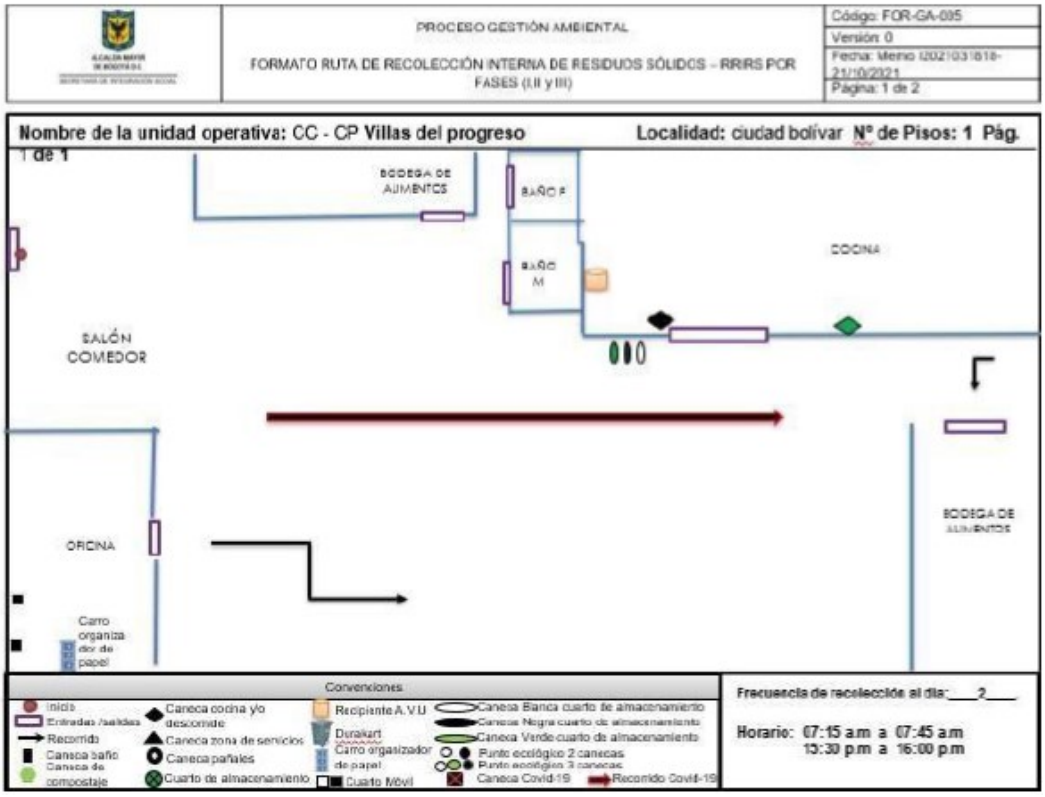
ASISTENTES: planilla de asistencia colaboradores del CCP Naciones Unidas

ORDEN DEL DÍA:

Saludo
Presentación

DESARROLLO:

Presentación del tema plan de emergencias, ruta de evacuación, actividades de emergencia, conformación del comité, cronograma de actividades 2023.



N°	NOMBRE COMPLETO	NUMERO DE CONTACTO	ÁREA
1	LINA PAOLA HURTADO SALGUERO	3132339618	JEFE DE BRIGADA
2	Kelly Johana Barrios	3103354813	COORDINADOR DE EMERGENCIA
3	Yenny Mercedez	3235678909	EVACUACIÓN
4	Sandra caro	3246788965	CONTRAINCENDIOS
5	Luz Adriana	3239086789	PRIMEROS AUXILIOS
6	Sandra Rocio Martinez	3124567899	EVACUACIÓN
7	Ivan Martinez	3206789046	SUPLENTE APOYO ADMINISTRATIVO



Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

FECHA: 30 - Sep 2023 | POBLACION OBJETO: Oficina | SERVICIO SOCIAL: Comedor

TEMA: Plan de emergencia | No. PERSONAS CAPACITADAS: 7 | TOTAL HORAS: 1

PROFESIONAL RESPONSABLE: Lina Paola H | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Psicología / nutrición

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	Ciudad Bolívar	C.C	1016061551	Lina	Paola	Hurtado	Salguero	29	X		
2	Ciudad B	C.C	1013653559	Kelly	Johana	Barros	Mendoza	29	X		
3	Ciudad B	C.C	1001789563	Juan	Steven	Martinez	Fonseca	22		X	
4	Ciudad B	C.C	52064360	Sandra	Patricia	Caro	Riaño	52	X		
5	Ciudad B	C.C	52873017	Sandra	Rosio	Martinez	Martinez	38	X		Sandra
6	Ciudad B	C.C	53242108	Yenny	Mercedes	Montaña	Mafla.	39	X		Yenny. M
7	Ciudad B	C.C	52288986	Luz	Adriana	Barrientos	Perez	44	X		
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013"

Powered by CamScanner

CAPACITACION PLAN DE EMERGENCIAS







Powered by CamScanner