Envío Plan de Emergencia comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias - Convenio 6620 de 2023 - Localidad de Engativá

Comedor Comunitario Las Ferias <comedorlasferias1@outlook.com>

Jue 18/05/2023 9:24

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

1 archivos adjuntos (2 MB)

PLAN DE EMERGENCIA CC CP LAS FERIAS 2023.pdf;

Bogotá D.C, 18 de Mayo de 2.023

Señores
Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo
Secretaria Distrital de Integración Social
Bogotá

ASUNTO: Entrega Plan de Emergencia – Comedor Comunitario 113943 CC CP 10 - 003 Las Ferias – Convenio 6620 de 2023 - Localidad de Engativá

Reciba un cordial saludo,

Por medio de la presente realizo entrega del Plan de Emergencia del Comedor Comunitario 113943 CC CP 10 – 003 Las Ferias de la Localidad de Engativá, correspondiente al Convenio 6620 de 2023.

Agradezco su amable atención.

Cordialmente,

INGRID JULIET OLEJUA LOZADA
Responsable del Servicio
113943-CCCP 10-003 LAS FERIAS
Convenio 6620 - 2023
Localidad Engativá
Bogotá

PLAN DE EMERGENCIAS Y CONTINGENCIAS

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

CONVENIO 6620 de 2023

Localidad de Engativá

Secretaria Distrital De Integración Social

Bogotá D.C. Abril de 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 al Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias desde el punto de vistahumano, estructural y operacional.

En cumplimiento de los anteriores lineamientos, el Plan de Emergencia y Contingencias del Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias, entrega una herramienta de diagnóstico, administración,estructuración y operación, que le permite a la entidad seguir los parámetros de prevención,preparación y respuesta ante emergencia, de forma tal que se mitigue las consecuencias de las mismas, además de ser el documento de soporte técnico para los integrantes de los Organismos de Seguridad, Socorro y entes gubernamentales.

2. JUSTIFICACIÓN

Es por esto que el Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias, en su constante interés de velar por la seguridad de todos los servidores, contratistas, visitantes y comunidad, hace parte de la estructura de lineamientos y procedimientos que permitirán dar respuesta a situaciones de riesgo tales como sismo, incendios, explosión, terrorismo, entre otros; los cuales serán dados a conocer a todos los involucrados, garantizando así que ante la materialización de una situación de emergencia, el personal en general tenga claras las acciones a seguir y la institución cuente con los planes, procedimientos, recursos, suministros y servicios necesarios para obtener un alto nivel de efectividad en la atención de una emergencia.

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

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo General

Establecer el procedimiento adecuado para atender un evento que altere las condiciones normales de funcionamiento y que obligue a una respuesta inmediata en las instalaciones del Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias, además de implementar los planes, procedimientos, recursos, suministros y servicios necesarios para obtener un alto nivel de efectividad en la atención de una emergencia.

3.2. Objetivos Específicos

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

4. ALCANCE

El presente documento es aplicable a todas las unidades operativas de la Secretaría Distrital de Integración Social, incluye los estándares de seguridad para la protección de sus funcionarios, contratistas y visitantes; el plan tiene en cuenta las características del Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias, oficinas y áreas comunes, así como las propias de la edificación.

5. MARCO NORMATIVO

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

6. GLOSARIO

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

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

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

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

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

CAPITULO II.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS.

1. DATOS GENERALES Y DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD

Tabla 1. Datos Generales del Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias

DATOS GENERALES, IDENTIFICACIÓN Y LOCALIZACIÓN	
Secretaría Distrital de Integración Social	NIT: 899999061-9
Dirección: Calle 79 # 69Q - 55 Barrio Las Ferias	Localidad: Engativá
Correo Electrónico: comedorlasferias1@outlook.com	Número de Teléfono: 601 249 66 55 – 310 729 78 08
Responsable del Servicio: Ingrid Juliet Olejua Lozada	

[5] Ibíd.

UBICACIÓN GEOGRÁFICA



VÍAS DE ACCESO

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

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA POBLACIÓN

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

MAQUINARIA Y EQUIPOS

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

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

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

2. SISTEMAS DE EMERGENCIA

Tabla 2. Sistemas de alarmas con los cuales cuenta el Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias

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

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

3. INSPECCIÓN LOCATIVAS

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

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

CAPITULO III.

ANÁLISIS DE RIESGOS

1. IDENTIFICACIÓN DE AMENAZAS

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

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

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

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

Tabla 3. Identificación de amenazas del Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias

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

Tabla 4. Calificación de la amenaza

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

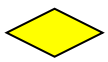
[6] Esta amenaza puede generar otros eventos amenazantes como: fallas estructurales, pérdida de contención de materiales peligrosos, entre otros.
[7] Estos eventos deben tenerse en cuenta siempre y cuando su organización sea susceptible de presentar alguna consecuencia a causa de éstos.

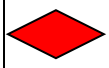
PROBABLE	Es aquel fenómeno esperado del cual existen razones y argumentos técnicos científicos para creer que sucederá.	AMARILLO
INMINENTE	Es aquel fenómeno esperado que tiene alta probabilidad de ocurrir.	ROJO 

Tabla 5. Probabilidad de amenazas del Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias

AMENAZA	*INTERNO*	*EXTERNO*	*DESCRIPCIÓN*	*CALIFICACIÓN*	*COLOR*
FENÓMENOS DE REMOCIÓN EN MASA		*X*	*De acuerdo con la zona de Microzonificación el lugar donde está la Unidad Operativa está catalogada con alto riesgo de ocurrencia de un deslizamiento o un derrumbe.*	*POSIBLE*	
MOVIMIENTOS SÍSMICOS		*X*	*La estructura no fue diseñada para el servicio de Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003.*	*POSIBLE*	
EVENTOS ATMOSFÉRICOS (Vendavales, granizadas, tormentas eléctricas, etc.)		*X*	*Debido a los cambios climáticos que se presentan en la ciudad por vendavales, lluvias o intenso calor*	*POSIBLE*	
INUNDACIONES POR DESBORDAMIENTO DE CUERPOS DE AGUA (ríos, quebradas, humedales, etc.).		*X*	*Debido a no estar exentos a una inundación aun manejando todas las precauciones posibles.*	*POSIBLE*	

INCENDIOS (estructurales, eléctricos, por líquidos o gases inflamables, etc.)	*X*	*X*	*Por almacenamiento y presencia de equipos de cómputo, material sintético, papel, caja, y materia combustible como disolventes en el shut de basuras. Acumulación de carga combustible por el manejo de archivos debajo en los puestos de trabajo donde se encuentran los sistemas eléctricos* *Uso de gas domésticos.*	*PROBABLE*	
PERDIDA DE CONTENCIÓN DEMATERIALES PELIGROSOS (derrames, fugas, etc.)		*X*	*Por uso de gas domésticos en su mayoría del tiempo de servicio del comedor, resaltando los controles por parte de la empresa de gas natural quienes certifican el funcionamiento del Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias con loque se refiere al uso de este servicio.*	*POSIBLE*	
EXPLOSIÓN (gases, polvos,fibras, etc.)		*X*	*Uso de gas domésticos y poca preparación para la atención de emergencias, aunque se realizan mantenimientos de estufas cada seis meses, para minimizar el riesgo de una explosión, control de basuras y líquidos inflamables.*	*POSIBLE*	
INUNDACIÓN POR DEFICIENCIAS DE LA INFRAESTRUCTURA HIDRÁULICA (redes de alcantarillado, acueducto, etc.)		*X*	*Se puede presentar debido a falla en la empresa de acueducto, que puedan generar inundación en los alrededores de Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias.*	*POSIBLE*	

FALLAS EN SISTEMAS Y EQUIPOS		*X*	*Cableado de servidor expuesto y cableado de red parcialmente expuesto equipos de cómputo viejos que ya cumplieron su ciclo debida.*	*PROBABLE*	
REVUELTAS / ASONADAS		*X*	*No se está exento de una circunstancia así ya sea por parte de la comunidad o de personas que no pertenezcan al Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias.*	*POSIBLE*	
ATENTADOS TERRORISTAS		*X*	*Por ser entidad pública y estar ubicada en zona con población altamente vulnerable y problemas psicosociales.*	*POSIBLE*	
HURTOS		*X*	*Hurto en los alrededores del comedor por alta delincuencia y consumo de sustancias psicoactivas.*	*POSIBLE*	
SISMO		*X*	*De acuerdo con la zona de Microzonificación el lugar donde está la Unidad Operativa está catalogada con alto riesgo de ocurrencia de un sismo*	*POSIBLE*	
GRANIZADA		*X*	*Debido a los cambios climáticos que se presentan en la ciudad*	*POSIBLE*	
INCENDIO	*X*	*X*	Por fugas de gas cerca dentro o fuera de la institución, postes o cables externos a la institución.	*PROBABLE*	
EXPLOSION POR FUGA	*X*	*X*	Descuido en el cierre de registros de gas natural.	*PROBABLE*	

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

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

Tabla 6. Calificación de Variables

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

Tabla 7. Interpretación de la Vulnerabilidad por cada aspecto.

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

Tabla 8. Interpretación de la vulnerabilidad por cada elemento.

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

1.1. Análisis de vulnerabilidad de las personas

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

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

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

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

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

Total, Análisis de Vulnerabilidad en las personas	3	

1.2. Análisis de Vulnerabilidad en los Recursos

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

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

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

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

Total, Análisis de Vulnerabilidad en los Recursos	2.39	

1.3. Vulnerabilidad en los Sistemas y Procesos

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

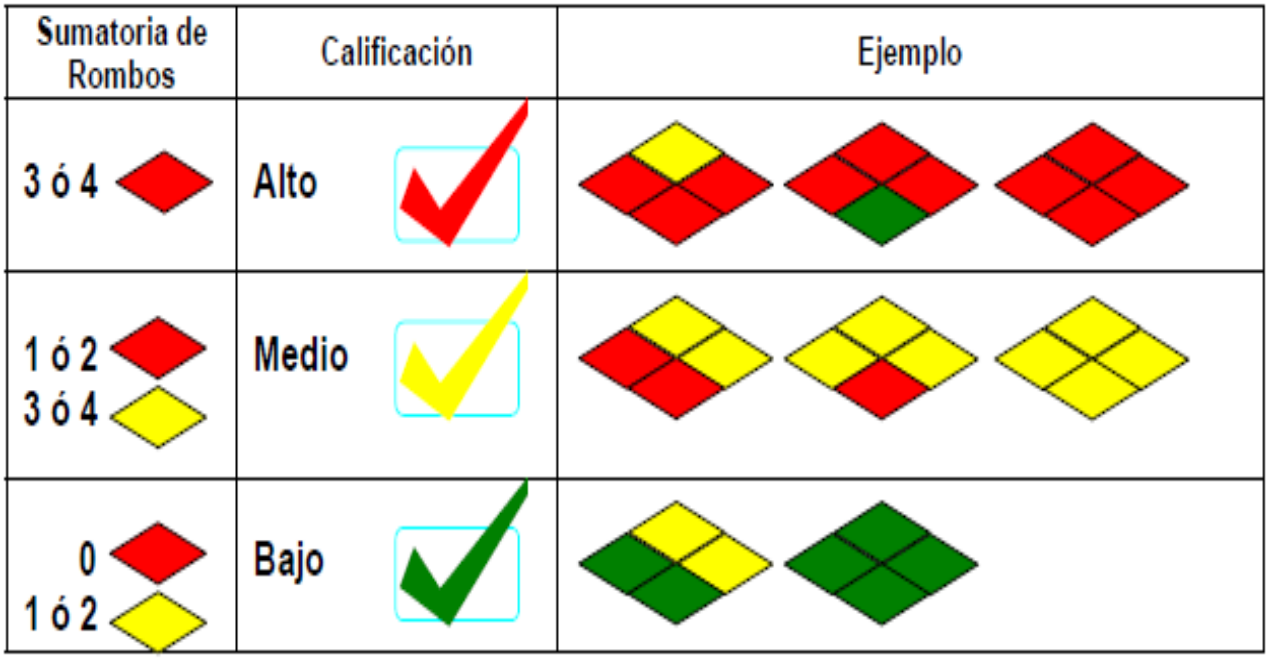
SERVICIOS PÚBLICOS			
PUNTO PARA CALIFICAR	RESPUESTA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
¿Se cuenta con buen suministro de energía?	Si	1	Ninguna
¿Se cuenta con buen suministro de agua?	Si	1	Ninguna
¿Se cuenta con un buen programa de recolección de basuras?	Si	1	Ninguna
¿Se cuenta con servicio de gas natural?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

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

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

Total, Análisis de los Sistemas y Procesos	2,4	

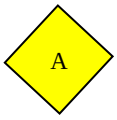
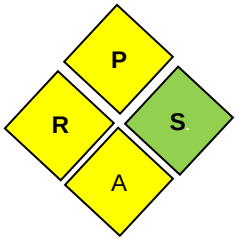
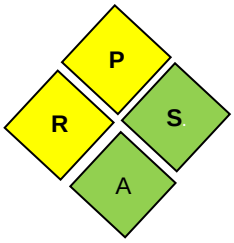
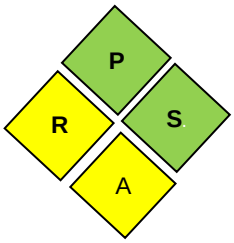
Ilustración 1. Calificación del Nivel del Riesgo.

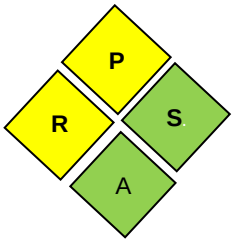
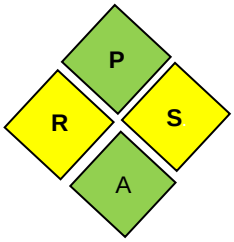
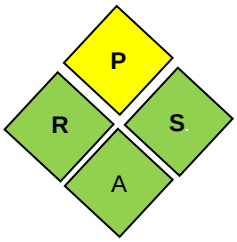
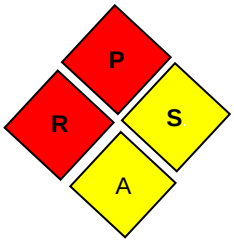


De acuerdo con el punto anterior, se procede a determinar la vulnerabilidad entendida como la predisposición o susceptibilidad que tiene el Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias, a ser afectada o a sufrir una pérdida. Para su análisis se incluyen los elementos sometidos a riesgo tales como: Personas, recursos, sistemas y procesos.

1.4. Priorización de Escenarios del Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias.

Tabla 9. Priorización de escenarios para el Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias.

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS				
ANÁLISIS DE LA AMENAZA			NIVEL DEL RIESGO	
Amenaza	Calificación	Rombo	Resultado del Diamante	Interpretación
Sismo	*Probable*			*MEDIO*
Granizada	*Posible*			*BAJO*
Incendio	*Posible*			*BAJO*

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

2. MEDIDAS DE INTERVENCIÓN

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

intervención para mitigar el riesgo que pueda afectar tanto a los funcionarios como a la infraestructura del Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias.

2.1. Medidas de Intervención en las Personas

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

2.2. Medidas de Intervención en los Recursos

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

2.3. Medidas de Intervención en los Sistemas y Procesos

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

CAPITULO IV.

ESQUEMA ORGANIZACIONAL

1. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

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

En la ilustración se presenta el esquema organizacional que se propone para el Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias. Todos los incidentes, independiente de su magnitud y complejidad, deben tener un solo coordinador de emergencias, quien en los incidentes pequeños y fáciles de solucionar puede asumir todas las funciones, pero en el caso de incidentes que demanden una carga de trabajo mayor o recursos especializados deberá irlas delegando.

1.1. Diagrama Organizacional Comité de emergencias

Ilustración 2. Diagrama organizacional Comité de emergencias

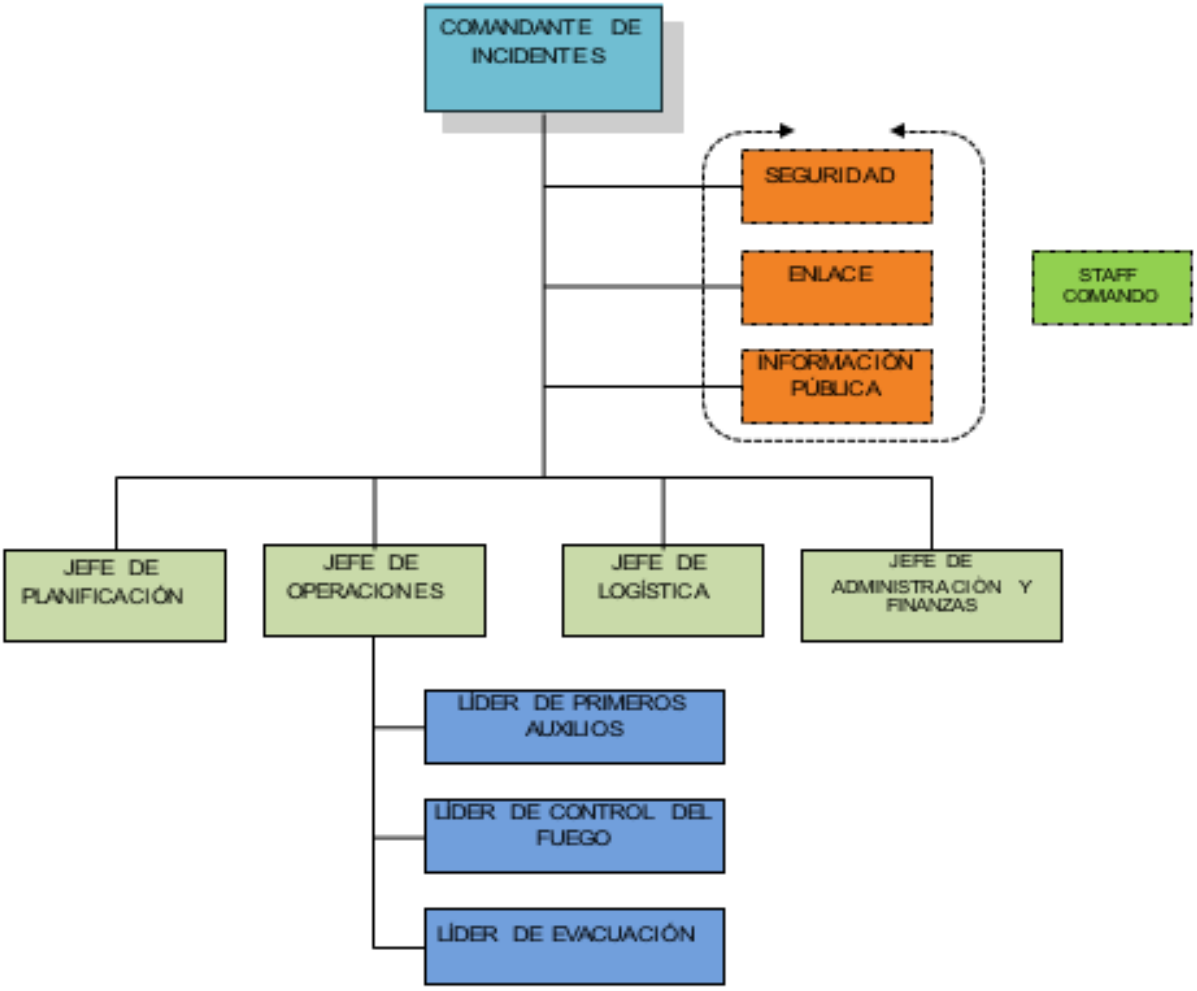


Tabla 10. Comité de emergencias para el Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias

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

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

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

Personal de Salud Ocupacional

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

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

Personal de Información Pública

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

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

Jefe de Planeación

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

Jefe de administración y finanzas

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

Grupo de Primeros Auxilios

CARGO	Primeros Auxilios
MISIÒN	Garantizar la atención de primeros auxilios.
RESPONSABLE	Lina Paola Rojas Rojas
FUNCIONES ANTES DE LA EMERGENCIA	• Revisión e inventario de los equipos para atención de heridos. • Revisión periódica de los manuales de Primeros Auxilios. • Asistir a capacitaciones y reentrenamientos. • Entrenamiento físico.
FUNCIONES DURANTE LA EMERGENCIA	• Ubicar el área del evento y organizar el Área de Concentración de Victimas ACV. • Utilizar elementos necesarios para la bioseguridad. • Evaluación del área y del paciente. • Limitar riesgos para el auxiliador y para el paciente. • Prestar primeros auxilios en forma inmediata y oportuna. • Transportar al o a los pacientes en forma rápida y segura.

FUNCIONES DESPUÉS DE LA EMERGENCIA	• Evaluación de la respuesta. • Corrección de procedimientos. • Mantenimiento, Reposición e inventario de recursos.

Grupo de evacuación

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

Grupo de Prevención y Control de Incendios

CARGO	Líder control de incendios
MISIÒN	Garantizar la atención de prevención de incendios y control de incidentes

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

Para el caso de COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS, sus brigadistas son de tipo *Integral e Incipientecon énfasis en Evacuación.* Las personas que la conformen deberán tener los conocimientoy capacidad para manejar y dar respuesta oportuna y eficaz a cualquier evento de emergencia (incendio, sismo, terrorismo, etc.) o los conexos a estos (heridos, conatos de incendio, atrapados, personal a evacuar, etc.). Será personal voluntario que en el momentode presentarse la emergencia actuará de acuerdo con los procedimientos establecidos, mientras llegan los organismos de socorro.

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

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

2. PLAN DE AYUDA MUTUA

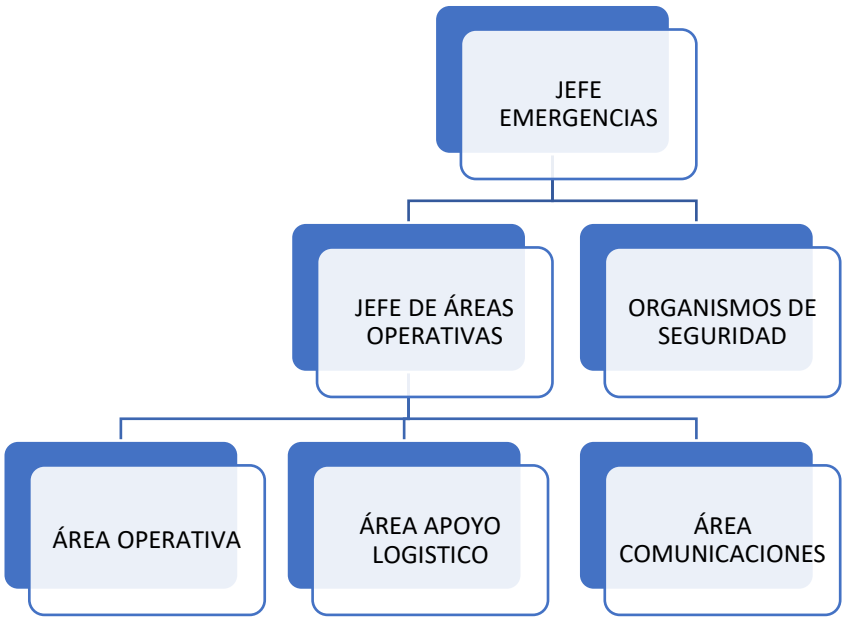
2.1. Propósito

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



2.3. Procedimientos para activar Planes de Ayuda Mutua

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

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

2.4. Activación del plan

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

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

2.5. Solicitud de recursos

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

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

2.6. Informe de recursos utilizados

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

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

El retorno de los equipos e insumos se efectuará a través de un acta de entrega a cada una de las empresas que los prestaron, incluyendo tipo, cantidad, estado, daños sufridos y fecha de compromiso para su restitución, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el Plan de Ayuda Mutua.

2.7. Evaluación de actividades

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

2.8. Áreas de operación

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

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

- Punto de información al público

3. PREPARACIÓN DE SIMULACROS

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

Tabla 11. Preparación de simulacros

ASPECTOS PARA VERIFICAR EN SIMULACRO
• Comunicaciones de emergencias. • Procedimiento general de alarma. • Accionamiento de sistemas de protección contra incendios. • Comportamiento de los ocupantes Edificio/instalaciones. • Movilización y posicionamiento de equipos manuales de protección. • Tiempo de reacción de Brigada para Emergencias. • Tiempo de reacción de los ocupantes del Edificio/instalaciones. • Procedimientos y decisiones claves del Coordinador de Brigada. • Procedimientos y decisiones claves de la Brigada para Emergencias. • Cumplimiento de procedimientos de seguridad en el área en emergencia. • Interacción con grupos de apoyo externo. • Almacenamiento Temporal, manejo y disposición de residuos especiales generados en el ejercicio.
METODOLOGÍA
• Seleccione un escenario creíble para una emergencia simulada. • Prepare un documento de planeación general del simulacro. • Suponga una situación típica en el escenario con algunas variantes en su desarrollo que permitan verificar la iniciativa y criterios de los participantes. • Establezca cual debería ser la respuesta adecuada para cada situación planteada. • Seleccione diferentes veedores para el análisis y calificación del ejercicio, a cada uno de los cuales se les asignan funciones específicas.

- Prepare formatos para la evaluación suficientes para cada uno de los veedores, teniendo en cuenta las funciones específicas.
- Realizar charlas de inducción previas con los veedores, para aclarar aspectos del ejercicio.
- Prevenir con suficiente anticipación a los entes de apoyo externo (Bomberos, policía, ejercito, grupos antiexplosivos, entre otros)
- Se da la alarma de inicio al simulacro.
- Se cronometran tiempos de referencia.
- De ser posible se lleva un registro fílmico.
- Se lleva un seguimiento a todas las comunicaciones realizadas.
- Se da por terminado el simulacro.
- Se realiza reunión con los veedores para consolidar las observaciones y mediciones.
- Se realiza reunión general con todos los integrantes operativos del Plan, suministrando recomendaciones verbales de la situación encontrada.
- Se elabora un informe de resultados con sus correspondientes recomendaciones.

4. DOCUMENTOS ASOCIADOS

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

CAPITULO V.

ANEXOS

Tabla 12. Directorio de brigada de emergencias

N°	NOMBRE COMPLETO	NUMERO DE CONTACTO	ÁREA
1	Ingrid Juliet Olejua Lozada	315 681 95 57	Coordinadora emergencias
2	Lina Paola Rojas Rojas	316 937 27 94	Líder primeros auxilios
3	Wendy Carolina Rojas Ortiz	312 313 33 48	Líder evacuación
4	Claudia Patricia Galindo	310 797 52 95	Líder contraincendios
5	Yolanda Aldana	310 764 77 20	Apoyo emergencias
6	Yeira Suarez	321 207 25 01	Apoyo primeros auxilios
7	Yolanda Valencia	322 746 25 77	Apoyo evacuación
8	Yeira Suarez	321 207 25 01	Apoyo contraincendios

Tabla 13. Inventario de extintores

LUGAR	N°	AGENTE EXTINTOR	UBICACIÓN
COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS	1	Multipropósito ABC	Salón comedor
	2	Multipropósito ABC	Cocina
	3	Multipropósito ABC	Patio

Tabla 14. Recursos internos botiquín Tipo A

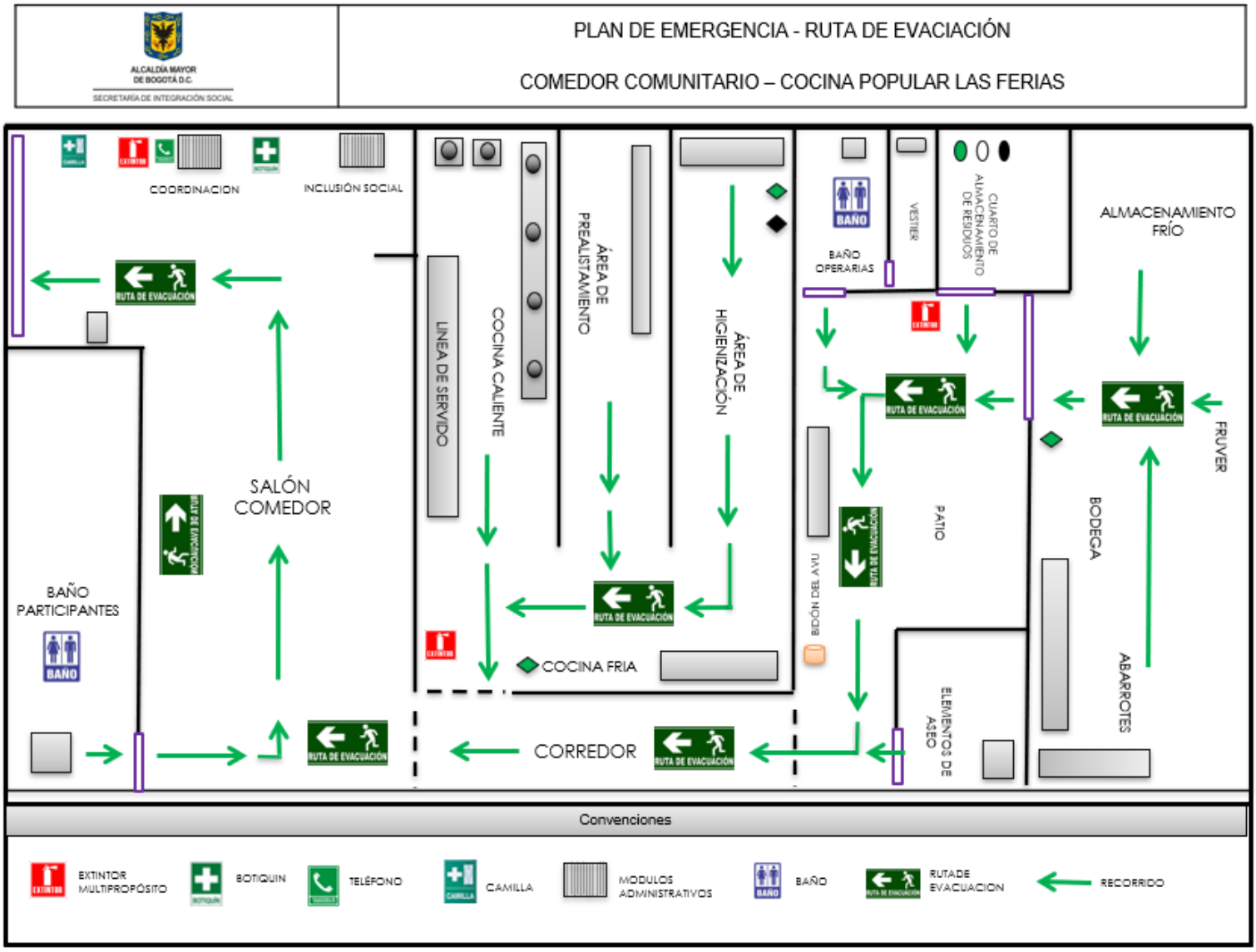
ELEMENTOS	UNIDADES	CANTIDAD
GASAS LIMPIAS PAQUETE	Paquete X 20	1
ESPARADRAPO DE TELA ROLLO de 4" X 5 YARDAS	Unidad	1
ESPARADRAPO DE TELA ROLLO de 2" X 5 YARDAS	Unidad	1
BAJA LENGUAS	Paquete por 20	1
GUANTES DE LÁTEX PARA EXAMEN	Caja por 100	1
VENDA ELÁSTICA 2” X 5 YARDAS	Unidad	1
VENDA ELÁSTICA 4 YARDAS	Unidad	1
VENDA ELÁSTICA 5 YARDAS	Unidad	2
VENDA DE ALGODÓN 4” X 5 YARDAS	Unidad	1
VENDA DE ALGODÓN 5” X 5 YARDAS	Unidad	1
YODOPOVIDONA (JABÓN QUIRÚRGICO)	Frasco x 60 ml	2
SOLUCIÓN SALINA 250 cc o 500 cc	Unidad	2
TERMÓMETRO DE MERCURIO O DIGITAL	Unidad	1
ALCOHOL ANTISÉPTICO FRASCO POR 350 ml	Unidad	2
CREMA PARA QUEMADURAS	UNIDAD X 30 GR	1

ROLLO ESPARADRAPO ½” X 5 YARDAS	UNIDAD	1
ROLLO ESPARADRAPO 1” X 5 YARDAS	UNIDAD	1
ALGODÓN	UNIDAD	1
TIJERAS	UNIIDAD	1
TOTAL		23

Tabla 16. Recursos internos camillas de emergencia

CANTIDAD	CLASE	UBICACIÓN
1	Camilla rígida	Salón comedor

1. PLANOS DE EVACUACIÓN

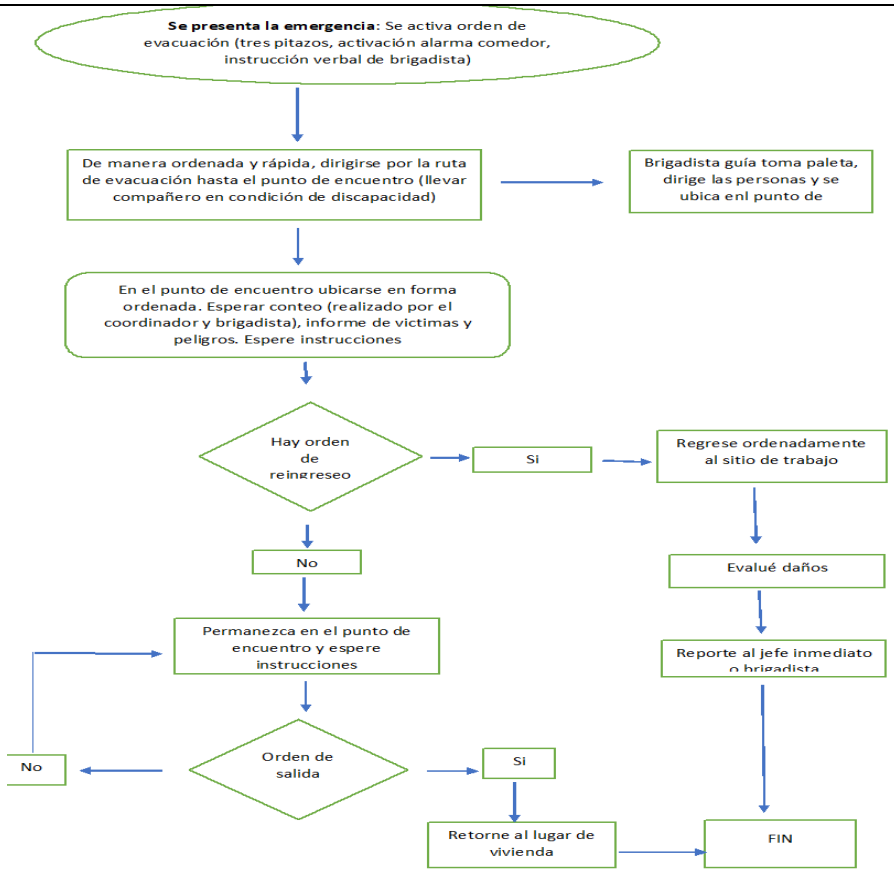


2. PROCEDIMIENTO OPERATIVOS NORMALIZADOS

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:

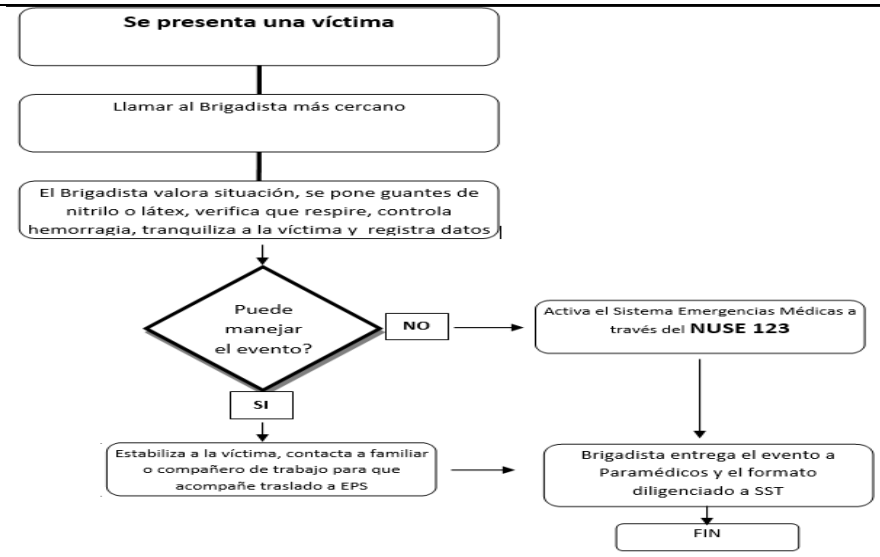
Tabla 17. Plan de contingencia para evacuación

<table>
<tr><td colspan="2">PLAN DE ACCIÓN Y CONTINGENCIA PARA EVACUACIÓN</td></tr>
<tr><td colspan="2">Objetivo: Movilizar y reubicar a aquellas personas que han sido afectadas por un evento y que se encuentran en zona de riesgo.</td></tr>
<tr><td>Responsables:
Jefe de la Brigada, Brigadistas</td><td>Apoyo externo
Defensa Civil, Bomberos.</td></tr>
<tr><td colspan="2">FLUJOGRAMA</td></tr>
<tr><td colspan="2">
</td></tr>
<tr><td colspan="2">Recursos Necesarios:
Señalización, iluminación, comunicaciones (perifoneo, megáfono, radios o Avantel, pitos), bioseguridad (EPP), equipo de búsqueda y rescate.</td></tr>
</table>

Peligros Asociados: Al momento de atender una emergencia, la Brigada puede estar expuesta a las siguientes situaciones: • Físicos: Caídas, asfixias. • Coordinación: desorientación, extravíos. • Seguridad: Robos, aglutinamiento de personas.
Punto de Encuentro: • Ubicado en un sitio seguro. • Facilidad de acceso para recibir personas evacuadas • Disponibilidad de comunicaciones. • Capacidad de expansión física.
Módulo de clasificación y estabilización de lesionados: Facilidad de acceso para recibir personas lesionadas y heridas.

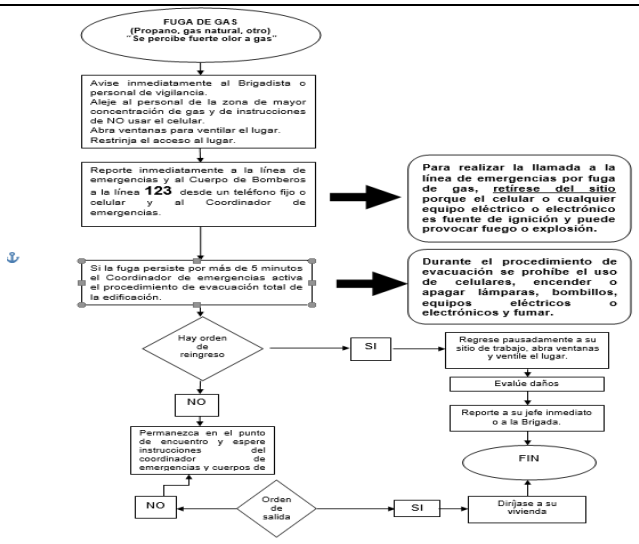
Tabla 18. Plan de contingencia primeros auxilios

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



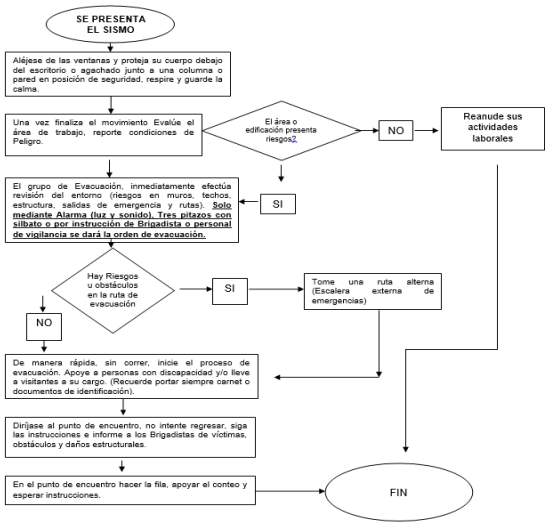
Recursos Necesarios: Botiquines de trauma con capacidad de atención mínima de 25 personas, sistemas de iluminación, comunicaciones (radio), equipo de bioseguridad y un lugar adecuado para atender y estabilizar al lesionado.
Peligros Asociados: Al momento de atender una emergencia por parte de la Brigada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

Tabla 19. Plan de contingencia contra fuga de gas inflamable

PLAN DE ACCIÓN Y CONTINGENCIA CONTRA FUGA DE GAS INFLAMABLE	
Objetivo: Prevenir y controlar fugas de gas inflamable en el Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias. Para que no se generen incendios y explosiones que afecten a las personas, el proceso y la propiedad.	
Responsables: jefe de la Brigada y Brigadistas.	Ayuda externa: Defensa Civil, Bomberos, Cruz Roja.
FLUJOGRAMA	
	

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

Tabla 20. Plan de contingencia en caso de sismo

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

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

Tabla 21. Directorio de servicios externos de emergencia.

ENTIDAD	NOMBRE INSTITUCIÓN	DIRECCION	TELEFONO
CENTROS HOSPITALARIOS	Hospital Engativá		291 33 00 – 539 22 27
AMBULANCIAS	Línea Única de Emergencias	Nivel Nacional	123
	Cruz Roja Colombiana	Avenida 68 # 66-31	132 – 540 05 00
BOMBEROS	Central de Alarma	Nivel Nacional	123 - 119
	Estación de Bomberos de Engativá - Ferias		123 – 250 88 78 – 235 51 66
CRUZ ROJA	Central de Alarma (Cundinamarca-Bogotá	Nivel Nacional	132
	Línea de Atención de Urgencias salud	Nivel Nacional	123 - 125
	Audio Servicio Salud Capital	Nivel Nacional	137
	Conmutador	Nivel Nacional	428 01 11
POLICIA	Central de Alarma	Nivel Nacional	123 - 144
	Fijo Bogotá No. 1	Nivel Nacional	640 00 90
	Bogotá No. 2	Nivel Nacional	212 69 51
	Seccional Colombiana	Nivel Nacional	640 00 90

	Seccional Cundinamarca.	Nivel Nacional	420 08 08
	Policía Metropolitana	Nivel Nacional	123 - 112
	CAD (Centro Automático de Despacho	Nivel Nacional	123 - 112
	Cuadrante		660 37 03
	Tránsito Accidentes	Nivel Nacional	123 - 127
	Gaula Antisecuestros	Nivel Nacional	165 - 333 50 00
	Dijín: Dirección de Policía Judicial	Nivel Nacional	157
REPORTE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	Asistencia A. R. L. POSITIVA	Nivel Nacional	330 70 00 – 01 8000 11 11 70
ALCALDIA DE ENGATIVA	Asistencia Administrativa	Nivel Nacional	291 66 70
SDIS ENGATIVA	Asistencia Administrativa	Nivel Nacional	252 48 55
EMERGENCIAS QUÍMICAS	CISPROQUIM (emergencias sustancias químicas	Nivel Nacional	288 60 12 - 01 8000 91 60 12
SERVICIOS PÚBLICOS	Acueducto	Nivel Nacional	116 - 3686300
	Alumbrado Publico	Nivel Nacional	115 – 711 51 15
	Gas Natural	Nivel Nacional	164

Fundación Pasos Firmes
Nit: 900.304.776-7

PLAN PREVENTIVO, CORRECTIVO Y DE CONTINGENCIA

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

CONVENIO 6620 DE 2023

BOGOTÁ, ABRIL DE 2023

INTRODUCCION

El comedor comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias, cuya finalidad es la de dar cumplimiento a las disposiciones establecidas por las Normas Nacionales y Distritales, ha elaborado para sus instalaciones un **PLAN DE CONTINGENCIA**, el mismo que servirá para hacer frente a situaciones de emergencia, que pueda sufrir el comedor en la prestación del servicio.

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

PLAN DE CONTIGENCIA

1. OBJETIVOS

El Plan de Contingencia del Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias está basado en el cumplimento de los siguientes aspectos:

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

2. DESCRIPCION DE LAS OPERACIONES

2.1. Datos Generales

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

2.2. Actividades y operaciones principales

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

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

2.3. Cobertura contratada

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

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

2.4. Tipo de servicios Adicionales

- No prestamos servicios adicionales

EVENTOS DE EMERGENCIA

3. EN CASO DE SUSPENSIÓN DEL SUMINISTRO DE AGUA

El Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias cuenta con 2 Tanques de reserva de agua potable con una capacidad de 500 litros cada uno. Con la capacidad de cubrir el suministro de alimentación a los usuarios por un (1) día en caso de la suspensión del suministro de agua, pero adicionalmente el Coordinador deberá realizar las siguientes acciones:

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

3.1. SUSPENSION DEL SUMINISTRO DE LA LUZ

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

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

- Informar a los Referentes de la subdirección de la localidad de Engativá para que autoricen el suministro del alimento sin el registro en el RAD.
- Solicitar de manera escrita en el tiempo establecido a la Secretaria Distrital de Integración Social la autorización de subir las raciones el día de la suspensión del servicio. (para ello se debió anexar los listados de asistencia).

3.2. SUSPENSION DE SERVICIO DE GAS

El Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias en caso de suspensión del suministro del servicio de gas deberá realizar las siguientes acciones:

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

3.3. ACCIDENTES DE TRABAJO EN EL COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR

El Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias cuenta en sus instalaciones con un botiquín equipado para suplir cualquier eventualidad que no requiera de traslado hospitalario, pero en caso de accidentes de trabajo en el comedor, éste, deberá hacer las siguientes acciones:

- Remitir al centro asistencial de urgencia más cercano si el caso lo requiere, o a las clínicas adscritas a la Entidad Promotora de Salud (EPS) que escogió libremente el trabajador.
- Informar inmediatamente al representante legal de la fundación pasos firmes y al coordinador administrativo del Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias.
- Comunicarse a la línea telefónica 330 7000 en Bogotá ARP Positiva, para realizar el informe del Accidente de Trabajo de forma inmediata, a través de la Línea Positiva el trabajador accidentado será direccionado a la IPS más cercana al lugar del accidente para recibir atención oportuna.

- Informar a sus familiares.
- Informar a la interventoría Administrativa y Financiera.

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

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

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

Se debe hacer:

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

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

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

- Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

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

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

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

EL Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias en caso de que se le presente el faltante de algún alimento ya sea porque no llego en el pedido semanal y/o mensual o porque al momento de utilizarlo o prepararlo no es apto para el consumo, cuenta con el manejo de una caja menor que le permite la Compra de dicho alimento o elemento, esta caja menor es administrada por el Coordinador Operativo y es desembolsada de manera semanal por el Operador o de manera Inmediata si el caso lo requiere.

MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN CASO DE UNA EVENTUALIDAD COMEDOR COMUNITARIO 113943 – CC CP 10-003 LAS FERIAS	
EVENTUALIDAD	**QUE HACER SI SE PRESENTA**
QUEMADURA	1. Retirarse de inmediato de la zona caliente 2. Informar al profesional encargado 3. Revisar la quemadura 4. Mantener la zona de la quemadura limpia 5. Si la quemadura no es muy grave aplicar la crema específica para las quemaduras 6. Cubrir la quemadura con una gasa limpia o vendaje y seguir en sus funciones 7. Si la quemadura es grave no aplicar nada y acudir de inmediato al médico especializado 8. Informar de inmediato a la ARL a la cual está afiliado el empleado. 9. Seguir las indicaciones médicas antes de ingresar nuevamente a desempeñas las funciones propias del cargo 10. Cuando las lesiones graves hayan pasado ingresar nuevamente a laborar.

CORTES O LESIONES CON MATERIAL CONTOPUNZANTE	1. Retirarse de inmediato del área en donde ocurrió la lesión 2. Con las manos limpias o gasas limpias hacer presión sobre la herida para evitar derrames de sangre. 3. Informar al profesional encargado 4. Revisar la herida 5. Mantener la zona de la herida limpia 6. Si la herida no es muy profunda cubrirla hasta que deje de sangrar 7. Cubrir la herida con gasa y microporo y seguir en las funciones que estaba realizando 8. Si la herida es profunda solo presionar la zona con una gasa limpia y acudir de inmediato al médico especializado 9. Informar de inmediato a la ARL a la cual está afiliado el empleado. 10. Seguir las indicaciones médicas antes de ingresar nuevamente a desempeñas las funciones propias del cargo 11. Cuando las lesiones hayan pasado ingresar nuevamente a laborar.

CAÍDA	Si la caída no fue fuerte 1. Levantar con cuidado y precaución a la persona que tuvo la caía y revisar que no presente dolores fuertes en ninguna parte del cuerpo 2. Dejarla durante 5 a 10 minutos en un lugar tranquilo con el fin de identificar si presenta molestias o dolores después del golpe. Si no presenta dolores fuertes puede seguir con las funciones propias del cargo. Si presenta dolores en su cuerpo debe acudir de inmediato al médico para su revisión. 3. Informar de inmediato a la ARL a la cual está afiliado el empleado. 4. Seguir las indicaciones médicas antes de ingresar nuevamente a desempeñas las funciones propias del cargo Si la caída es fuerte: 1. No mover a la persona del sitio donde ocurrió el golpe e informar de inmediato a la ambulancia para que ellos sean los que revisen a la persona y tomen las medidas adecuadas para su emergencia. 2. Informar de inmediato a la ARL a la cual está afiliado el empleado. 3. Seguir las indicaciones médicas antes de ingresar nuevamente a desempeñas las funciones propias del cargo

ENFERMEDAD DIARRÉICA (EDA)	1. Si la persona ingresa informa que presenta Diarrea, se debe retirar del comedor y asistir de inmediato al médico. 2. En ningún caso el personal podrá asistir ni realizar labores propias de su cargo con síntomas. 3. Seguir las indicaciones médicas. 4. Antes de ingresar a laborar debe presentar los exámenes correspondientes en donde especifique que la enfermedad ya se superó y que ya está apta para manipular alimento (Que no presenta impedimento para realizar las labores propias del cargo) 5. Informar de inmediato al jefe encargado para garantizar asistencia del reemplazo de la persona enferma
VÓMITO	1. Si la persona ingresa informa que presenta Vómito, se debe retirar del comedor y asistir de inmediato al médico. 2. En ningún caso el personal podrá asistir ni realizar labores propias de su cargo con síntomas. 3. Seguir las indicaciones médicas. 4. Antes de ingresar a laborar debe presentar los exámenes correspondientes en donde especifique que la enfermedad ya se superó y que ya está apta para manipular alimento (Que no presenta impedimento para realizar las labores propias del cargo) 5. Informar de inmediato al jefe encargado para garantizar asistencia del reemplazo de la persona enferma

INFECCION RESPIRATORIA AGUDA (IRA) /COVID 19	1. Si la persona ingresa informa que presenta Infección Respiratoria Agua (IRA)/Covid 19, se debe retirar del comedor y asistir de inmediato al médico. 2. En ningún caso el personal podrá asistir ni realizar labores propias de su cargo con síntomas 3. Seguir las indicaciones médicas. 4. Antes de ingresar a laborar debe presentar los exámenes correspondientes en donde especifique que la enfermedad ya se superó y que ya está apta para manipular alimento (Que no presenta impedimento para realizar las labores propias del cargo) 5. Informar de inmediato al jefe encargado para garantizar asistencia del reemplazo de la persona enferma
BROTES O LACERACIONES EN LA PIEL	1. Si la persona ingresa informa que presenta Brotes o laceraciones en la piel, se debe retirar del comedor y asistir de inmediato al médico. 2. En ningún caso el personal podrá asistir ni realizar labores propias de su cargo con brotes o laceraciones en la piel. 3. Seguir las indicaciones médicas. 4. Antes de ingresar a laborar debe presentar los exámenes correspondientes en donde especifique que la enfermedad ya se superó y que ya está apta para manipular alimento (Que no presenta impedimento para realizar las labores propias del cargo) 5. Informar de inmediato al jefe encargado para garantizar asistencia del reemplazo de la persona enferma

Fundación Pasos Firmes

Nit: 900.304.776-7

MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL

COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

Localidad de Engativá

Calle 79 # 69Q-55 Las Ferias

Tel. 601 249 66 55

comedorlasferias1@outlook.com

Contrato 6620 DE 2023

OPERADOR: FUNDACION PASOS FIRMES

Secretaria distrital de integración social Bogotá, Abril de 2.023

MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003B LAS FERIAS

INTRODUCCION

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

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

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

12.2. OBJETIVO:

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

12.3. DEFINICIONES:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

El Sistema General de Riesgos Profesionales lo conforman:

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

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

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

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

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

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

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

12.4. FACTORES DE RIESGO EN EL TRABAJO

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

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

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

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

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

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

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

NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD EN COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS

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

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

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

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

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

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

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

- Utilizar equipos de trabajo y utensilios en perfecto estado

- Adopte posturas adecuadas que reduzcan la fatiga postural.

11.5. NORMAS DE SEGURIDAD ORDEN Y ASEO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

NORMAS DE SEGURIDAD EN MANEJO DE RESIDUOS

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

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

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

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

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

de emanaciones, manteniéndose en buenas condiciones de servicio.

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

NORMAS DE SEGURIDAD INSTALACIONES ELECTRICAS.

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

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

RECOMENDACIONES

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

NORMAS DE SEGURIDAD PARA ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

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

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

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

caídas de materiales pesados usaran casco.

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

➢ Para la protección del sistema respiratorio debe utilizar respiradores.

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

NORMAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR ENCENDIDOS ELÉCTRICAS

- Toda fuente de energía que alimenta directa o indirectamente a cualquier equipo o sistema deberá ser desactivada antes de la ejecución de cualquier operación que implique el posible contactocon la misma.
- El bloqueo principal de todo equipo consistirá en la desactivación de la fuente de energía colocando candados o tarjetas de seguridad que impidan que su arranque sea accidental.
- El bloqueo de las válvulas manuales o automáticas deberán realizarse mediante la colocación de cadenas y o candados que impidan su movimiento.
- El bloqueo de piezas móviles pasadores o trabas que impidan el movimiento de las mismas.
- Las llaves de estos candados estarán bajo la responsabilidad de los representantes de las áreas involucradas (mantenimiento, calidad, seguridad)
- Colocar cómodo arranque que permitan verificar que los módulos estén abiertos, así mismo se comprobara la ausencia de energía eléctrica mediante un voltímetro.

NORMAS DE SEGURIDAD EN MANIPULACION DE CARGAS.

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

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

NORMAS DE SEGURIDAD EN EQUIPOS.

ESTUFA INDUSTRIAL

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

ESTUFA Y PARTES

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

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

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

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

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

LICUADORA INDUSTRIAL

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

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

 Tenga cuidado de los cortes por cuchilla.

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

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

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

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

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

CONGELADOR Y SUS PARTES

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

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

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

 Evite accidentes por quemadura, corte, humedad.

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

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

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

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

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

¿Qué hacer en caso de una emergencia?

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y VALORACIÓN DEL RIESGO	Código: FOR-TH-002 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019014197 - 28/02/2019 Página: 1 de 1

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ENTIDAD

RAZÓN SOCIAL	SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	NIT	899999061	TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO DE LA ENTIDAD		AÑO: ___2023____	
No. DE SEDES		TELEFONO	3279797 EXT. 1623	CELULAR O MOVIL			
No. TOTAL DE TRABAJADORES		CIUDAD	BOGOTÁ D.C	DEPARTAMENTO	BOGOTÁ		
DIRECCION	Carrera 7 Nº 32 16 TORRE SUR PISOS 6 - 25	RESPONSABLE SG-SST	Subdirector de Gestión y Desarrollo del Talento Humano	ACTIVIDAD ECONOMICA	1751201		
CORREO ELECTRÓNICO	sg-sst@sdis.gov.co	RESPONSABLE SDIS DEL LEVANTAMIENTO DE LA INFORMACION	Lider SSST	CLASE (S) DE RIESGO	I; III; V		

2. INFORMACIÓN DE LA MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS EN EL CENTRO DE TRABAJO

NOMBRE DEL CENTRO DE TRABAJO (Unidad Operativa):	COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS	SECTOR ECONOMICO:	ADMINISTRACIÓN PÚBLICA	RESPONSABLE DEL LEVANTAMIENTO DE LA INFORMACION:	INGRID JULIET OLEJUA LOZADA	CARGO	RESPONSABLE DEL SERVICIO	LICENCIA No.	
No. DE TRABAJADORES:	7	ACTIVIDAD ECONOMICA:	5229 01	RESPONSABLE DE LA ENTIDAD:	INGRID JULIET OLEJUA LOZADA	CARGO	RESPONSABLE DEL SERVICIO	LICENCIA No.	
RESPONSABLE DEL CENTRO DEL TRABAJO:	INGRID JULIET OLEJUA LOZADA	CLASE (S) DE RIESGO:	III	VERIFICADO POR:	INGRID JULIET OLEJUA LOZADA	CARGO	RESPONSABLE DEL SERVICIO	LICENCIA No.	
DIRECCIÓN CENTRO DE TRABAJO:	CALLE 79 Nº 69Q-55 LAS FERIAS	FECHA ULTIMA EVALUACIÓN:		FECHA DE ELABORACIÓN:	13 DE MAYO DE 2023				

PROCESO	ZONA / LUGAR	ACTIVIDADES	TAREAS	RUTINARIO		IDENTIFICACIÓN DEL PELIGRO Y RIESGO		EFECTOS POSIBLES	CONTROLES EXISTENTES			EVALUACIÓN DEL RIESGO							VALORACIÓN DE RIESGO	CRITERIOS PARA ESTABLECER CONTROLES						MEDIDAS DE INTERVENCIÓN					OBSERVACIONES
																				NÚMERO DE EXPUESTOS				REQUISITO LEGAL								
				SI	NO	CLASIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN	SALUD/ SEGURIDAD	FUENTE	MEDIO	INDIVIDUO	NIVEL DE DEFICIENCIA	NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE PROBABILIDAD = (ND*NE)	INTERPRETACIÓN DEL NIVEL PROBABILIDAD	NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DE RIESGO E INTERVENCIÓN	INTERPRETACIÓN NIVEL DEL RIESGO	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO	PLANTA	CONTRATISTAS	USUARIOS Y/O VISITANTES	PEOR CONSECUENCIA	SI	NO	ELIMINACIÓN	SUSTITUCIÓN	CONTROLES DE INGENIERÍA	CONTROLES ADMINISTRATIVOS	EQUIPOS/ ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	
PREALISTAMIENTO DE ALIMENTOS	COCINA	CORTE, PELADO Y PICADO DE FRUVER	Selección, lavado y desinfección de fruver	X		Biomecánicos	Contactos eléctricos directos con partes activas normalmente en tensión, o bien por contactos eléctricos indirectos con masas que accidentalmente pueden estar en tensión	Infecciones, Tetano, amputaciones, lesiones secundarias por caidas, quemaduras por choque electrico, etc.	Ninguno	Inspección de elementos cortantes, enchufes dotados de puesta a tierra dotados de doble aislamiento, maquinas y utensilios	Ninguno	2	2	2	BAJO	10	20	IV	Si Aceptable	0	4	0				N/A	N/A	No	Si	Si	
			Corte y picado de fruver	X		Biomecánicos	Manipulacion inadecuada de elementos cortantes de máquinas y utensilios	Infecciones, Tetano, amputaciones, lesiones secundarias por caidas, quemaduras por choque electrico, etc.	Ninguno	Inspección de elementos cortantes, enchufes dotados de puesta a tierra dotados de doble aislamiento, maquinas y utensilios	Ninguno	2	1	2	BAJO	10	20	IV	Si Aceptable	0	4	0				N/A	N/A	No	Si	Si	
			Almacenamiento de fruver	X		Físico	Esfuerzo muscular estático excesivo, asociado frecuentemente con posturas, movimientos forzados y repetidos, o manipulación incorrecta.	Fatiga, trastornos músculo-esqueléticos	Ninguno	Ninguno	Pausas activas	2	1	2	BAJO	10	20	IV	Si Aceptable	0	4	0				N/A	N/A	No	Si	Si	
COCCION DE ALIMENTOS	COCINA	COCCION DE ALIMENTOS	PREPARACION DE ALIMENTOS QUE REQUIEREN UN PROCESO DE COCCION	X		Biomecánicos	Exposición al calor o quemaduras por hornos, estufas, quemadores, salpicaduras de líquidos hirviendo, etc.	Quemaduras de 1, 2 y 3 grado	Utensilios con tapa y con mango metalico	Ninguno	Paños de cocina adecuados para coger los recipientes muy calientes o para coger productos congelados muy fríos.	2	1	2	BAJO	10	20	IV	Si Aceptable	0	4	0				N/A	N/A	No	Si	Si	
				X		Químico	Incendio y explosiones por manipulacion inadecuada de hornos, estufas y calentadores electricos o de gas butano, objetos de vapor de agua a presión,etc.	Muerte por quemaduras, asfixie, afecciones en las vias respiratorias y mucosas.	Control y entubamiento adecuado en el paso de gas.	Ninguno	Ninguno	2	1	2	BAJO	10	20	IV	Si Aceptable	0	4	0				N/A	N/A	No	Si	Si	
				X		Físico	Cambios bruscos de temperatura.	Afecciones musculares, Catarros, Gripes, Resfriados.	NA	Adaptaciones y climatizacion en el lugar de trabajo.	Ninguno	2	1	2	BAJO	10	20	IV	Si Aceptable	0	4	0				N/A	N/A	No	Si	Si	
ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	BODEGAS	ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS: ABARROTES, CARNES, PULPAS, LACTEOS Y FRUVER	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN CONDICIONES REQUERIDAS PARA SU CONSERVACION	X		Físico	Caída de objetos o materiales durante la ejecución de trabajos o en operaciones de transporte y elevación por medios manuales.	Golpes, quemaduras por contacto, cortes, fracturas.	Ninguno	Colocar las cargas más pesadas en los estantes más bajos.	Agarrar firmemente los objetos pedir ayuda si es preciso. Comprobar antes que no hay obstáculos en el camino.	2	1	2	BAJO	10	20	IV	Si Aceptable							N/A	N/A	No	Si	Si	
				X		Físico	Existencia de una descompensación entre el esfuerzo físico a realizar en una determinada tarea y los medios o el grado de formación requerido para ello.	Trastornos músculo-esqueléticos	Ninguno	Ninguno	Respetar los límites de peso para hombres y mujeres (en condiciones ideales de manipulación y 8 horas de trabajo por jornada).	2	1	2	BAJO	10	20	IV	Si Aceptable							N/A	N/A	No	Si	Si	
DESINFECCION UNIDAD	UNIDAD	LIMPIEZA Y DESINFECCION UNIDAD OPERATIVA	LIMPIEZA Y DESINFECCION	X		Físico	Esfuerzo muscular estático excesivo, asociado frecuentemente con posturas, movimientos forzados y repetidos, o manipulación incorrecta.	Fatiga, trastornos músculo-esqueléticos	Ninguno	Ninguno	Pausas activas	2	1	2	BAJO	10	20	IV	Si Aceptable	0	4	0				N/A	N/A	No	Si	Si	
														0	0		0	0	FALSO											

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO FORMATO INSPECCIÓN LOCATIVA	Código: FOR-TH-008 Versión: 1 Fecha: Memo I2020006768 - 27/02/2020 Página 1 de 1

Inspección realizada por: INGRID JULIET OLEJUA LOZADA	Nombre responsable unidad: INGRID JULIET OLEJUA LOZADA	
Fecha de inspección: 13 DE MAYO DE 2023	Área / Unidad operativa: COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS	Localidad: ENGATIVA
Dirección: CALLE 79 Nº 69Q-55 LAS FERIAS	Teléfono: 601 249 66 55 - 315 681 95 57	Subdirección: ENGATIVA

LISTA DE CHEQUEO					
No.	ELEMENTO A INSPECCIONAR	CUMPLE			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	
1	PELIGROS FÍSICOS				
1.1	Existe buena iluminación artificial y natural.	X			
1.2	Las luminarias están en buen estado.	X			
1.3	Las persianas, cortinas o protección de vidrios esta en buen estado.	X			
1.4	Hay buena ventilación en el área.	X			
1.5	El área esta expuesta a ruido		X		
1.6	El área de la unidad esta expuesta a temperaturas extremas (calor y frío)		X		
1.7	La unidad esta expuesta a vibración cuerpo entero, segmentaria		X		
2	PELIGROS QUÍMICO				
2.1	La unidad está expuesta a polvos orgánicos e inorgánicos, fibras, líquidos, nieblas y rocíos, gases y vapores, humos metálicos y no metálicos y material particulado		X		
2.2	El área cuenta con las tarjetas de emergencia impresas a color	X			
2.3	El área cuenta con las Hojas de seguridad MSDS impresas a color	X			
2.4	Las sustancias químicas se encuentran debidamente etiquetadas	X			
2.5	Los Servidores saben como usar y cuidar sus EPP.	X			
2.6	Las sustancias químicas se encuentran debidamente almacenadas	X			
3	PELIGROS BIOLÓGICOS				
3.1	En el área de trabajo esta expuesto Virus, bacterias, hongos, rickettsias, parásitos, picaduras, fluidos o excrementos		X		
3.2	Los Servidores saben como usar y cuidar sus EPP.	X			
3.3	Se encuentra identificada la ruta sanitaria de disposición de residuos	X			
3.4	El cuarto de residuos se encuentra debidamente señalizado	X			
4	PELIGROS BIOMECÁNICOS				
4.1	Existen actividades que generen movimiento repetitivo		X		
4.2	Existen actividades que generen manipulación manual de cargas		X		
4.3	Existen actividades que generen esfuerzo		X		
4.4	Existen actividades que generen postura (prolongada, Mantenida, forzada y anti gravitacional)		X		
	CONDICIONES DE SEGURIDAD				
5	PELIGRO MECÁNICO				
5.1	Equipos y herramientas en buen estado	X			
5.2	Se esta expuesto a materiales proyectados, solidos y fluidos		X		
5.3	Archivo rodante en buen estado	X			
5.4	Muebles y estantes de la unidad se encuentran anclados y ajustados	X			
5.5	El puesto de trabajo no tiene superficies salientes	X			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO FORMATO INSPECCIÓN LOCATIVA	Código: FOR-TH-008 Versión: 1 Fecha: Memo I2020006768 - 27/02/2020

6	PELIGROS ELÉCTRICOS				
6.1	Cables eléctricos en buen estado y debidamente entubados. (sin adiciones y cintas)	X			
6.2	Los empalmes o conexiones están en buen estado.	X			
6.3	Tomas e interruptores en buen estado, debidamente anclados y señalizados	X			
6.4	Se observa cajas de breakers sin sobrecarga y señalizadas	X			
6.5	Los tableros y cajas de breakers están libres de obstáculos.	X			
7	PELIGROS LOCATIVOS				
7.1	Los muros están en buen estado (Sin grietas, sin humedad, pintura buen estado).	X			
7.2	Escaleras en buen estado (paso manos, cintas antideslizantes y fotoluminiscentes).			X	
7.3	Pisos en buen estado, cuentan con antideslizantes, con acabados y sin desniveles	X			
7.4	Ventanas, puertas en buen estado (manijas, chapas, sin vidrios fracturados).	X			
7.5	Techos en buen estado (tejas sin fisuras o rotas, sin goteras).	X			
7.6	Áreas de circulación despejadas (escaleras, zonas de transito en almacén, etc.).	X			
7.7	La sillas se encuentran en buen estado	X			
7.8	Las divisiones modulares, escritorio y cajones se encuentran en buenas condiciones. (anclados y ajustados)	X			
8	PELIGROS POR FENÓMENOS NATURALES				
8.1	La unidad cuenta con plan de emergencia y contingencia	X			
8.2	La Unidad cuenta con Planes Operativos Normalizados en caso Sismo, Terremoto, vendaval, Inundación, derrumbe y Precipitaciones (lluvias, granizadas, heladas)	X			
8.3	La ruta de evacuación se encuentra señalizada y libre de obstáculos	X			
8.4	Las salida de emergencia y punto de encuentro se encuentran despejadas y señalizadas	X			
8.5	La lista de teléfonos de emergencia publicada y socializada	X			
8.6	La brigada se encuentra identificada	X			
9	ORDEN Y ASEO				
9.1	Las áreas de la unidad se encuentra organizada.	X			
9.2	La unidad cuenta con puntos ecológicos de disposición de residuos	X			
9.3	El sitio inspeccionado se encuentra en buen estado de aseo y mantenimiento.	X			
9.4	El archivo de la unidad se encuentra debidamente almacenado y organizado	X			
10	SANEAMIENTO BÁSICO				
10.1	La unidad cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable	X			
10.2	La unidad cuenta con servicio sanitario en optimas condiciones	X			
10.3	Las unidades sanitarias cuentan con papel higiénico, jabón, toallas y papeleras con pedal y tapa.	X			
10.4	La unidad tiene control de vectores y podas en áreas verdes (si aplica)			X	
10.5	Se han realizado lavado de tanques en los últimos seis meses	X			
11	PREGUNTAS Y OBSERVACIÓN DE TAREAS (Hacer verificación a través de la observación de los trabajadores)				
11.1	Los Servidores y contratistas cumplen con las normas de seguridad de su actividad.	X			
11.2	Los Servidores y contratistas conocen los peligros a los que están expuestos.	X			
11.3	Los Servidores y contratistas tienen claro que hacer en caso de un incidente, Accidentes de trabajo y Enfermedad Laboral.	X			
11.4	Los servidores y contratistas saben que hacer en caso de una emergencia	X			
11.5	Los Servidores y contratistas conocen la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo.	X			
11.6	Los servidores y contratistas conocen la ruta de evacuación y el punto de encuentro	X			
11.7	Los servidores y contratistas conocen a los brigadistas de la unidad	X			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO FORMATO INSPECCIÓN LOCATIVA	Código: FOR-TH-008 Versión: 1 Fecha: Memo I2020006768 - 27/02/2020

OBSERVACIONES

Firma responsable inspección	Firma responsable unidad operativa

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

Fecha de Inspección: 25 DE ABRIL DE 2023	Hora: 8:00 a.m.	Área / Unidad operativa:	COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS	Localidad: Engativá
Inspección realizada por: Ingrid Juliet Olejua Lozada		Nombre responsable unidad: Ingrid Juliet Olejua Lozada		

FORMATO DE INSPECCIÓN SUMINISTRO "BOTIQUIN TIPO A"

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

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

Ingrid J. Olejua L.

Firma responsable inspección

Ingrid J. Olejua L.

Firma responsable unidad operativa

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

Fecha de Inspección: 25 DE ABRIL DE 2023	Hora: 2:00 P.M	**Área/Unidad operativa: COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS**	**Localidad: Engativá**
Inspección realizada por: Ingrid Juliet Olejua Lozada		**Nombre responsable unidad: Ingrid Juliet Olejua Lozada**	

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

Ingrid J. Olejua L.

Firma responsable inspección

Ingrid J. Olejua L.

Firma responsable unidad operativa

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

Fecha de Inspección: 25 DE ABRIL DE 2023	**Hora: 8:30 a.m.**	**Localidad:** Engativá
Inspección realizada por: Ingrid Juliet Olejua Lozada	**Nombre responsable de la unidad operativa:** Ingrid Juliet Olejua Lozada	

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

Ingrid J. Olejua L.

Firma responsable inspección

Ingrid J. Olejua L.

Firma del responsable de la unidad operativa

Implementación
Plan de Emergencia y Contingencias

AUTOEVALUACIÓN CON NÚMERO DE REGISTRO: 4362

DATOS DE LA EMPRESA	
Nit	9003047767
Nombre	FUNDACION PASOS FIRMES
Actividad económica	OTROS ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA SALUD HUMANA
Datos del representante legal	
Identificación	63486445
Nombre	ROSA ALEIDA ESTEBAN GALVIS
Teléfono	4340647
Celuar	3124356305
E-mail	fpasosfirmes123@hotmail.com
Usuario	funpasosfirmes
Datos de la sede	
Nombre	Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias
Sector de acción	Comercio de Alimentos
Dirección	CL 79 # 69 Q - 55
Localidad	Engativá
UPZ	LAS FERIAS
Barrio	LAS FERIAS OCCIDENTAL
Teléfono	2496655
Fax	2496655
E-mail	comedorlasferias1@outlook.com

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.

ACTA

FECHA: Bogotá, Junio 13 de 2023

HORA: 3:30 p.m. - 4:30 pm.

LUGAR: Comedor Comunitario Las Ferias

TEMA: Plan de Emergencia y Contingencia Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias.

ASISTENTES: Ver Planilla

DESARROLLO:

1. Dar a conocer el Plan de Emergencia y Contingencia del Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias en cuanto al manejo de emergencias que se puedan presentar en las instalaciones del Comedor Comunitario.
2. Dar a conocer la Ruta de Evacuación y el Punto de Encuentro en caso de presentarse una emergencia en las instalaciones o el sector aledaño.
3. Dar a conocer el Directorio de Emergencias y la Brigada de Emergencia establecida en el Comedor Comunitario.

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 al Comedor Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias desde el punto de vista humano, estructural y operacional.

En cumplimiento de los anteriores lineamientos, el Plan de Emergencia y Contingencias del Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias, entrega una herramienta de diagnóstico, administración, estructuración y operación, que le permite a la entidad seguir los parámetros de prevención, preparación y respuesta ante emergencia, de forma tal que se mitigue las consecuencias de las mismas, además de ser el documento de soporte técnico para los integrantes de los Organismos de Seguridad, Socorro y entes gubernamentales.

OBJETIVOS

- 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 113943 CC CP 10-003 Las Ferias, además de implementar los planes, procedimientos, recursos, suministros y servicios necesarios para obtener un alto nivel de efectividad en la atención de una emergencia.

- 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 punto 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.

ALCANCE

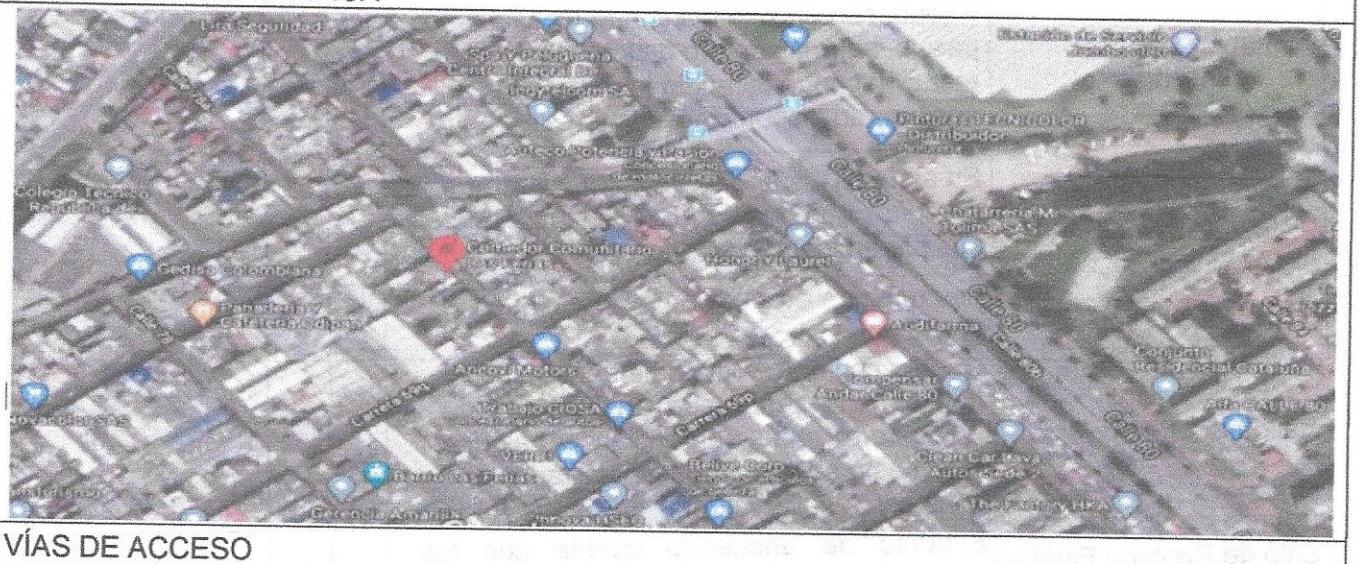
El Plan de Emergencia y Contingencia es aplicable a toda la unidad operativa de la Secretaría Distrital de Integración Social del Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias, incluye los estándares de seguridad para la protección de sus funcionarios, contratistas y visitantes; el plan tiene en cuenta las características del Comedor Comunitario, oficinas y áreas comunes, así como las propias de la edificación.

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.

DATOS GENERALES, IDENTIFICACIÓN Y LOCALIZACIÓN	
Secretaría Distrital de Integración Social	NIT: 899999061-9
Dirección: Calle 79 # 69Q - 55 Barrio Las Ferias	Localidad: Engativá
Correo Electrónico: comedorlasferias1@outlook.com	Número de Teléfono: 601 249 66 55 – 310 729 78 08
Responsable del Servicio: Ingrid Juliet Olejua Lozada	

UBICACIÓN GEOGRÁFICA



VÍAS DE ACCESO

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

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

SISTEMAS DE EMERGENCIA

Sistemas de alarmas con los cuales cuenta el Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	*SI*	*NO*	*OBSERVACIONES*
Sistemas de detección y alarma	Cuenta con sistemas de alarmas con puntos de activación y señalizados.	*X*		
Sistemas y redes contra incendio	Cuenta con un sistema contra incendios pasivo, además dentro de los equipos para atención contra incendio también se encuentran disponibles extintores	*X*		
Manejo de personas discapacitadas y niños	En algunos pisos y áreas se encuentran personas que no pueden utilizar ni mover sus extremidades superiores.		*X*	
Rutas de Evacuación	Las rutas de evacuación se encuentran señalizadas.	*X*		
Salida de Emergencia	Cuenta con una salida de emergencia debidamente señalizada, en caso de presentarse una emergencia y por alguna razón esta se encuentre inhabilitada, se tiene como salida alterna	*X*		
Sitio de Reunión Final o Punto de Encuentro	El punto de encuentro cuenta con las condiciones mínimas de seguridad y queda ubicado en la calle 79 con carrera 69R.	*X*		

ANÁLISIS DE RIESGOS

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

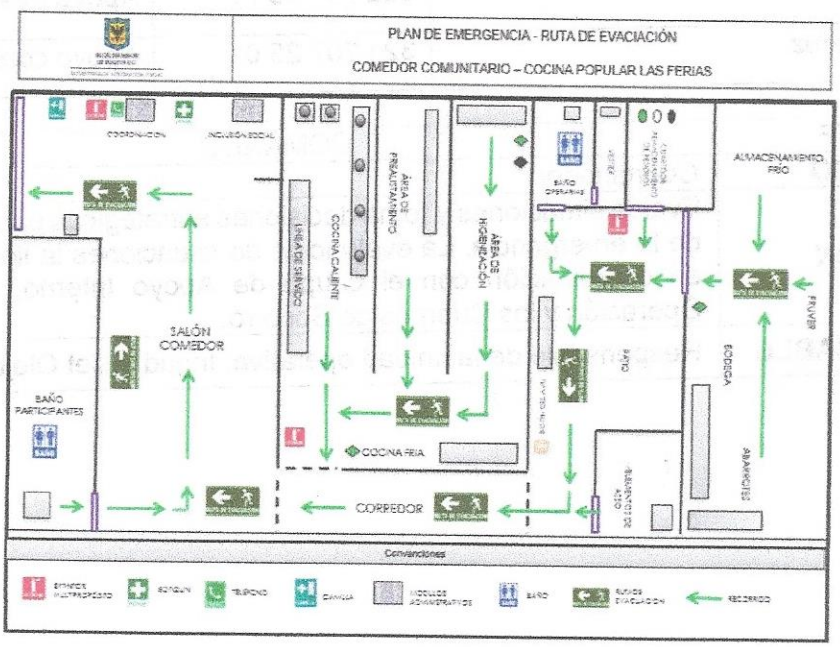
A continuación, se tipifican algunos fenómenos que se pueden convertir en amenazas:

- 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.

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

RUTA DE EVACUACIÓN



Comité de emergencias para el Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias

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

N°	NOMBRE COMPLETO	NUMERO DE CONTACTO	ÁREA
1	Ingrid Juliet Olejua Lozada	315 681 95 57	Coordinadora emergencias
2	Lina Paola Rojas Rojas	316 937 27 94	Líder primeros auxilios
3	Wendy Carolina Rojas Ortiz	312 313 33 48	Líder evacuación
4	Claudia Patricia Galindo	310 797 52 95	Líder contraincendios
5	Yolanda Aldana	310 764 77 20	Apoyo emergencias
6	Yeira Suarez	321 207 25 01	Apoyo primeros auxilios
7	Yolanda Valencia	322 746 25 77	Apoyo evacuación
8	Yeira Suarez	321 207 25 01	Apoyo contraincendios

STAFF	COMANDO
CARGO	Coordinador
MISIÒN	Evalúa situaciones y toma decisiones estratégicas para el manejo de la emergencia. La evaluación de situaciones la llevaráa cabo en coordinación con el Grupo de Apoyo Interno, el Jefe de Operación y los Cuerpos de Socorro.
RESPONSABLE	Responsable de la unidad operativa: Ingrid Juliet Olejua Lozada

UNCIONES ANTES DE LAEMERGENCIA	• Conocer el Plan de Emergencias. • Garantizar el cumplimiento del plan, asegurando los medios administrativos, técnicos y logísticos necesarios para su implementación, mantenimiento y puesta en marcha. • Participar en actividades de capacitación y entrenamiento. • Verificar que se tomen las medidas necesarias, para la identificación y control de riesgos. • Verificar que los planes y procedimientos de emergencia sean adecuados y coordinados con los grupos de apoyo interno. • Revisar y aprobar los programas de capacitación para los grupos operativos de emergencia, así como la adquisición y mantenimiento de los equipos básicos para emergencias. • Verificar que los brigadistas y en particular la empresa cuente con los equipos adecuados para la atención de emergencias.
FUNCIONES DURANTE LA EMERGENCIA	• Evalúa situación presentada, con el Jefe de Operación y/o grupos de apoyo internos o externos. • Tomar decisiones sobre medidas inmediatas a tomar para el manejo de la emergencia, como pueden ser: ✓ Suspensión inmediata de actividades. ✓ Activación Punto de Encuentro y evacuación de instalaciones. ✓ Control de la emergencia con grupos de apoyo propios. ✓ Solicitud de apoyo a grupos externos, según sea el caso y la naturaleza de la emergencia. ✓ Salvamento de bienes. • Velar siempre y prioritariamente por la seguridad y el bienestar de los ocupantes propios y externos. • Mantener constante comunicación con el Jefe de Operación y los grupos internos para informar sobre la evolución de la situación a los medios, pedir opiniones o apoyos. • Dar aviso inmediato al personal fijo y flotante sobre el Control definitivo de la Emergencia.

FUNCIONES DESPUÉS DE LA EMERGENCIA	• Evaluar la situación después de controlada la emergencia, con el Jefe de Operación y/o grupos de apoyo internos y externos. • Coordinar las actividades de recuperación. • Si la situación lo permite da orden de reingreso a las instalaciones. • Velar por la seguridad y bienestar de las personas e instalaciones durante la etapa de recuperación. • Elaborar inventario e informe de pérdidas y daños. • Evaluar en coordinación con el Jefe de Operación y el Grupo de Apoyo Interno, los informes, evidencias de la Emergencia. • Revisar, evaluar y ajustar en coordinación con Jefe de Operación y Grupo de Apoyo Internolas normas y procedimientos de respuesta a emergencias, en casonecesario.

Personal de Salud Ocupacional

STAFF	COMANDO
CARGO	Coordinador
MISIÒN	Garantizar las comunicaciones y apoyo necesario, en manejo de personal y visitantes, durante el control de la emergencia.
RESPONSABLE	Responsable de la unidad operativa: Ingrid Juliet Olejua Lozada
FUNCIONES ANTES DE LA EMERGENCIA	• Conocer el Plan de Emergencia y su participación específica. • Participar en actividades de capacitación y entrenamiento. • Inspeccionar las instalaciones y alrededores frecuentemente y están atentos a identificar y reportar cualquier anomalía. • Sugerir planes específicos para actos de terceros de acuerdo a la evaluación de amenazas. • Mantener contacto con entidades oficiales y de apoyo, como complemento al plan de comunicaciones. • Presentar oportunamente las inquietudes referentes a su responsabilidad dentro del Plan.
FUNCIONES DURANTE LA EMERGENCIA	• Facilitar y ayudar a coordinar la salida del personal fijo y flotante, en caso que se dé orden de evacuar. • Facilitar el ingreso de Grupos de apoyo externo (bomberos, ambulancias, policía, etc.) • Vigilar la salida de equipos (evita saqueos) • Solicitar y/o facilitar el acordonamiento por parte de la policía, u otros cuerpos de socorro, en caso necesario. • Desarrollar los procedimientos establecidos en los planes específicos.

	• Permanecer en actitud vigilante de las instalaciones, hasta que se le dé la orden de evacuar con el resto del personal. • Garantizar el aseguramiento de la zona de impacto para el cumplimiento de los operativos de respuesta a la emergencia velando por el control de la situación. • Vigilar y evaluar las situaciones peligrosas e inseguras. • Garantizar la seguridad de los grupos o brigadas de emergencia. • En caso necesario cumplir otras tareas de apoyo para las que se le requiera.
FUNCIONES DESPUÉS DE LA EMERGENCIA	• Asegurar las instalaciones. • Cumplir tareas de apoyo en las actividades de recuperación, cuando se le requiera. • Facilitar el reingreso del personal en caso de que se autorice el mismo. • Elaborar informe final sobre su gestión durante la emergenciay observaciones, destinado al Jefe de Operación.

Personal de Información Pública

STAFF	COMANDO
CARGO	Personal de Información Pública
MISIÒN	Manejar todas las solicitudes de información y preparar los comunicados para los medios de prensa, instituciones y público en general. Toda la información a divulgar debe ser autorizada por el Comandante de Incidente.
RESPONSABLE	Responsable de la Unidad Operativa: Ingrid Juliet Olejua Lozada
FUNCIONES DURANTE LA EMERGENCIA	• Formular y emitir la información acerca del incidente a los medios de prensa, otras instituciones u organizaciones relevantes externas. • Respetar las limitaciones para la emisión de información que imponga el comandante de incidente.

Jefe de Planeación

STAFF	GENERAL
CARGO	Coordinador

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

Jefe de administración y finanzas

STAFF	GENERAL
CARGO	Coordinador
MISIÒN	• Responsable de recopilar toda la información de los costos y de proporcionar presupuestos y recomendaciones de ahorros en el costo. • Informar al Gerente General de las acciones que se han realizado en esta sección.
RESPONSABLE	Responsable de la unidad operativa: Ingrid Juliet Olejua Lozada

COSTOS Y PRESUPUESTO	• Es responsable de justificar, controlar y registrar todos los gastos y de mantener al día la documentación requerida para gestionar reembolsos. • Desarrollar un plan operativo para el funcionamiento de las finanzas en el incidente. • Mantener contacto diario con las instituciones en lo que respecta a asuntos financieros. • Informar al personal administrativo sobre todo asunto de manejo de negocios del incidente que requiera atención y proporcionales el seguimiento antes de dejar el incidente.

Grupo de Primeros Auxilios

CARGO	Primeros Auxilios
MISIÒN	Garantizar la atención de primeros auxilios.
RESPONSABLE	Lina Paola Rojas Rojas
FUNCIONES ANTES DE LA EMERGENCIA	• Revisión e inventario de los equipos para atención de heridos. • Revisión periódica de los manuales de Primeros Auxilios. • Asistir a capacitaciones y reentrenamientos. • Entrenamiento físico.
FUNCIONES DURANTE LA EMERGENCIA	• Ubicar el área del evento y organizar el Área de Concentración de Victimas ACV. • Utilizar elementos necesarios para la bioseguridad. • Evaluación del área y del paciente. • Limitar riesgos para el auxiliador y para el paciente. • Prestar primeros auxilios en forma inmediata y oportuna. • Transportar al o a los pacientes en forma rápida y segura.
FUNCIONES DESPUÉS DE LA EMERGENCIA	• Evaluación de la respuesta. • Corrección de procedimientos. • Mantenimiento, Reposición e inventario de recursos.

Grupo de evacuación

CARGO	Líder de Evacuación
MISIÒN	Garantizar una evacuación rápida y hasta un lugar seguro.
RESPONSABLES	Wendy Carolina Rojas Ortiz

FUNCIONES ANTES DE LA EMERGENCIA	• Conocer y dominar los planos del Edificio. • Conocer vías de evacuación y puntos de encuentro. • Conocer procedimientos y rutas más seguras para evacuación. • Establecer listado del personal a cargo en las evacuaciones. • Discutir y practicar procedimientos de evacuación por área.
FUNCIONES DURANTE LA EMERGENCIA	• Informa a los ocupantes del área asignada la necesidad de evacuar. • Recordarle al personal a evacuar los procedimientos. • Dirigir la evacuación. • Controlar brotes de pánico y/o histeria. • No permitir que los ocupantes se devuelvan. • Ayudar u ordenar la ayuda para el personal con limitaciones. • En el punto de encuentro verificar el listado del personal asignado. • Comunicar al director de la evacuación el resultado de la maniobra.
FUNCIONES DESPUÉS DE LA EMERGENCIA	• Permanecer con los evacuados en el punto de encuentro final. • Verificar el área de trabajo cuando se autorice el reingreso. • Dirigir el reingreso del personal del área asignada. • Evaluar y ajustar los procedimientos con el director de evacuaciones. • Ajustar plan de evacuación.

Grupo de Prevención y Control de Incendios

CARGO	Líder control de incendios
MISIÒN	Garantizar la atención de prevención de incendios y control de incidentes
RESPONSABLE	Claudia Galindo
FUNCIONES ANTES DE LA EMERGENCIA	• Inspección de áreas del Edificio, expuestas en mayor grado a peligro de incendio y aislamiento de áreas. • Identificar las áreas más seguras dentro y fuera del Edificio. • Inventario e Inspección periódica de equipos contra incendio. • Asistir a capacitaciones que se programen. • Realizar prácticas para actualización. • Entrenamiento físico constante.
FUNCIONES DURANTE LA EMERGENCIA	• Ubicar el área afectada. Utilizar E.P.P. (Equipos de Protección Personal). • Trasladar equipos para control del incidente. • Realizar control del evento de acuerdo con sus capacidades.

	• Revisar el área y controlar otras fuentes de ignición. • Apoyar grupos de Primeros Auxilios y de Búsqueda y Rescate. • Apoyar entidades externas que se presenten.
FUNCIONES DESPUÉS DE LA EMERGENCIA	• Mantenimiento y reposición de equipos y E.P.P. (Equipos de Protección Personal) utilizados. • Evaluación de las maniobras. • Ajuste de procedimientos.

Directorio de servicios externos de emergencia.

ENTIDAD	NOMBRE INSTITUCIÓN	DIRECCION	TELEFONO
CENTROS HOSPITALARIOS	Hospital Engativá		291 33 00 – 539 22 27
AMBULANCIAS	Línea Única de Emergencias	Nivel Nacional	123
	Cruz Roja Colombiana	Avenida 68 # 66-31	132 – 540 05 00
BOMBEROS	Central de Alarma	Nivel Nacional	123 - 119
	Estación de Bomberos de Engativá - Ferias		123 – 250 88 78 – 235 51 66
CRUZ ROJA	Central de Alarma (Cundinamarca-Bogotá	Nivel Nacional	132
	Línea de Atención de Urgencias salud	Nivel Nacional	123 - 125
	Audio Servicio Salud Capital	Nivel Nacional	137
	Conmutador	Nivel Nacional	428 01 11
POLICIA	Central de Alarma	Nivel Nacional	123 - 144
	Fijo Bogotá No. 1	Nivel Nacional	640 00 90
	Bogotá No. 2	Nivel Nacional	212 69 51
	Seccional Colombiana	Nivel Nacional	640 00 90
	Seccional Cundinamarca.	Nivel Nacional	420 08 08
	Policía Metropolitana	Nivel Nacional	123 - 112
	CAD (Centro Automático de Despacho	Nivel Nacional	123 - 112
	Cuadrante		660 37 03
	Tránsito Accidentes	Nivel Nacional	123 - 127
	Gaula Antisecuestros	Nivel Nacional	165 - 333 50 00
	Dijín: Dirección de Policía Judicial	Nivel Nacional	157

REPORTE DE ACCIDENTES DE TRABAJO	Asistencia A. R. L. POSITIVA	Nivel Nacional	330 70 00 – 01 8000 11 11 70
ALCALDIA DE ENGATIVA	Asistencia Administrativa	Nivel Nacional	291 66 70
SDIS ENGATIVA	Asistencia Administrativa	Nivel Nacional	252 48 55
EMERGENCIAS QUÍMICAS	CISPROQUIM (emergencias sustancias químicas	Nivel Nacional	288 60 12 - 01 8000 91 60 12
SERVICIOS PÚBLICOS	Acueducto	Nivel Nacional	116 - 3686300
	Alumbrado Publico	Nivel Nacional	115 – 711 51 15
	Gas Natural	Nivel Nacional	164

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Ingrid J. Olguin	Responsable Servicio	Corredor Ley Fenix	Ingrid J Olguin

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: 13 de Junio de 2023

POBLACION OBJETO: Personal Administrativo y Operativo

SERVICIO SOCIAL: Comedor Comunitario

TEMA: Socialización Plan Emergencia y Contingencia Comedor Comunitario 113943 CC CP 10-003 Las Ferias

No. PERSONAS CAPACITADAS: 7

TOTAL HORAS: 1 Hora

PROFESIONAL RESPONSABLE: Ingrid Juliet Olejua Lozada

PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Responsable del Servicio

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	Engativa	CC	52907590	Claudia	Patricia	Galindo	Moreno	40	X		
2	Engativa	CC	1093784962	Wendy	Carolina	Rojas	Ortiz	26	X		Wendy Rojas
3	Engativa	CC	27622202	YEIRA	ROCIO	SUAREZ	PABON	38	X		YEIRA SUAREZ
4	Engativa	CC	1019028907	Lina	Paola	Ruiz	Ruiz	35	X		L. Ruiz
5	Engativa	CC	51746 380	Blanca	Yolanda	Valencia	Herrera	58	X		
6	Engativa	CC	28815694	Yolanda		Aldana	Rivero	65	X		
7	Engativa	CC	1090411145	Ingrid	Juliet	Olejua	Lozada	34	X		Ingrid Olejua L.
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL
COMEDOR OMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS
CONVENIO 6620 DE 2023

TEMA: PLAN DE EMERGENCIA Y CONTINGENCIA COMEDOR COMUNITARIO 113943 CC CP 10-003 LAS FERIAS
13 DE JUNIO DE 2023



