	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ADMINISTRATIVO CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024 SEGUNDO SEMESTRE	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 8

Fecha de Visita	4	2	2025	Hora Inicio	10:35:00 a. m.	Hora Finalización	3:30:00 p. m.

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9235-2024 **Nombre Asociado:** CORPORACIÓN VIENTOS DEL PORVENIR

Nombre Comedor Comunitario: 113379-CCCP 07-011 - SAN PEDRO **Fecha Inicio:** 3/12/2024 **Fecha Terminación:** 30/04/2025

Nombre Responsable del Servicio: William Bernardo Vasquez Vargas

2. Ubicación

Localidad: BOSA **Barrio:** Santa fe **Dirección:** Carrera 14 Bis # 21-05

Tel: 601+3931819 **Cel:** 3054799056 **Correo Electrónico:** SANPEDRO9235-2024@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 **Nº Personas Beneficiarias en estado En Atención:** 246

Personas Beneficiarias Autorizadas por Plan de Compras: 250 **Total Asistencia Día:** 245 **Total Histórico Asistencia:** 12914

Capítulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ADMINISTRATIVO

Categoría 1: Comunicación Estratégica

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Publica en un lugar visible del Comedor Comunitario, en tamaño mínimo de un (1) pliego, la información básica del servicio referida a: Nombre, dirección y teléfono del Comedor Comunitario, objetivo del servicio, horario de prestación del servicio, componentes de la atención (Alimentación, nutrición y salubridad, Ambiental y Administrativo), nombre del profesional responsable de servicio, nombre del/la profesional en nutrición y dietética y nombre del auxiliar administrativo.	C [X] NC [ ]

Categoría 2: Requerimientos para el Manejo de la Información

2.1. Infraestructura Tecnológica

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
2	Cuenta con una UPS de uso exclusivo del equipo de cómputo de registro y los equipos asociados a la conexión a internet (Router), cuando estos sean de escritorio (1), de manera que permita realizar un apagado correcto de la CPU para evitar daños en los mismos y la cual cumpla con las siguientes características: • Capacidad de potencia de salida de 1000 VA o superior. • Baterías y autonomía •Tipo de batería sellada sin necesidad de mantenimiento. • Tiempo respaldo de energía interrumpible de 15 a 20 minutos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	3	Garantiza que los equipos de cómputo (para el registro de información en el sistema misional SIRBE y para la sistematización de actividades del Comedor Comunitario), cumplen con los requisitos para la instalación, funcionamiento y acceso a los sistemas y aplicativos de la SDIS, de acuerdo con las características técnicas mínimas establecidas en el anexo técnico.	C [ ] NC [X]
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
4	Cuenta con conexión a internet, de mínimo 50 Mb/s de bajada, 2 Mb/s de subida como mínimo tecnología ADSL o una tecnología superior. En caso de no contar con conexión a internet (cobertura) con las características antes mencionadas, presenta certificación de no disponibilidad emitida por prestador del servicio de internet y emplea solución de conectividad de menores especificaciones mediante tecnología móvil, como mínimo 4G. Operador: Claro Plan: 500 MB	C [X] NC [ ]	5	El Asociado garantiza que el responsable del servicio y el auxiliar administrativo del Comedor Comunitario encargados de realizar el registro de información de la operación del servicio, cuentan con los conocimientos básicos de ofimática relacionados en el anexo tecnico.	C [X] NC [ ]

Scanned with CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
6	Realiza mantenimiento preventivo a los equipos de cómputo, en periodos no mayores a dos (2) meses y actualiza el antivirus de manera permanente por los medios idóneos. Fecha Mantenimiento: 30 de enero 2025	C [X] NC [ ] NA [ ]	7	Reporta situaciones imprevistas o dificultades que puedan afectar el registro de información en el sistema SIRBE: • Envía solicitud por los medios indicados por la SDIS, en la que se señale la actividad que se estaba realizando en el aplicativo anexando evidencias del error presentado (capturas de pantalla). • En caso de que se afecte el registro de asistencia diaria, ceñirse al Lineamiento para autorizar el registro de asistencia de los (las) participantes del servicio Comedores Comunitarios por fuera del horario establecido (LIN-PSS-036) vigente.	C [ ] NC [ ] NA [X]

2.2. Cualificación Técnica

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
8	Solicita fortalecimiento técnico sobre el manejo del sistema SIRBE para el registro de datos antropométricos del servicio Comedores Comunitarios, a través de correo electrónico remitido a la Subdirección de Nutrición, indicando la información señalada en el anexo técnico. Fecha Solicitud: No se requirió dado que la Subdirección de nutrición remitió convocatoria Fecha Fortalecimiento Técnico: 11/12/2024	C [X] NC [ ] NA [ ]

2.3. Registro de Información

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
9	Solicita autorización a la supervisión o interventoría para registrar la información dando estricto cumplimiento a lo contemplado en el Lineamiento para autorizar el registro de asistencia de los (las) participantes del servicio Comedores Comunitarios por fuera del horario establecido (LIN-PSS-036) o el que haga sus veces.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	El número de personas beneficiarias registradas en el Módulo Asistencias - SIRBE Web es acorde al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Hora de Registro	Número de Registros en Módulo Asistencias	Número de Registros en Planilla
12 m	19	33
1:00 PM	70	85
2:00 PM	149	168
3:00 PM	245	245
3:30 PM		
Total	245	245

Categoría 3: Trámite a Requerimientos de la Ciudadanía

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
11	Cuenta con un buzón de sugerencias hermético, ubicado en un lugar visible del Comedor Comunitario, de fácil acceso para los participantes y en el cual se dispone de los formatos definidos "Yo Opino" y un bolígrafo.	C [X] NC [ ]	12	Cuenta con Formato de Apertura de Buzón de Sugerencias diligenciado por el profesional local de la SDIS, de conformidad con lo establecido en los lineamientos vigentes.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 4. Bienes entregados a Asociados que prestan el servicio en infraestructura propia de la SDIS

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
13	El Asociado adelanta las acciones establecidas en el numeral 5.4.5. del anexo tecnico del servicio Comedores Comunitarios, en caso de presentarse daño o hurto de los bienes entregados por la SDIS en calidad de prestamo (Únicamente para las unidades que operan en inmuebles de propiedad de la SDIS).	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 5. Seguridad y Salud en el Trabajo

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
14	Presenta certificados de afiliación del talento humano a la Administradora de Riesgos Laborales – ARL, de acuerdo con la legislación vigente y la clasificación de riesgos señalada en el anexo técnico.	C [X] NC [ ]	15	Gestiona ante la Administradora de Riesgos Laborales – ARL, la certificación de la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.	C [X] NC [ ]

Categoría 6. Ambientes Adecuados y Seguros

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Elabora, socializa e implementa el Plan de Emergencias y Contingencias - PEC (FOR-TH-030) del Comedor Comunitario en el formato establecido por la SDIS, en un plazo máximo de un (1) mes siguiente a la fecha de suscripción del acta de inicio.	C [X] NC [ ] NA [ ]	17	Diligencia el formato Matriz de Identificación de Peligros y Valoración del Riesgo (FOR-TH-002), conforme al formato establecido por la SDIS, en un plazo máximo de un (1) mes siguiente a la fecha de suscripción del acta de inicio.	C [X] NC [ ] NA [ ]
18	Remite copia del Plan de Emergencias y Contingencias - PEC del Comedor Comunitario al Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS, mediante correo electrónico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	19	Reporta el proceso de implementación del Plan de Emergencias y Contingencias al Instituto Distrital de Gestión del Riesgo y Cambio Climático - IDIGER, a través del formulario electrónico dispuesto por esta entidad.	C [X] NC [ ] NA [ ]
20	Cuenta con Concepto Técnico emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá) con vigencia inferior a un (1) año.	C [X] NC [ ]	21	Cuenta con mínimo un (1) botiquín tipo A con los elementos requeridos conforme lo establecido en la Resolución N° 705 de 2007 de la Secretaría Distrital de Salud y los insumos adicionales solicitados en el anexo técnico; ubicado en un sitio estratégico y seguro del Comedor Comunitario, fuera del alcance de las personas beneficiarias.	C [X] NC [ ]
22	Cuenta con camilla rígida, plástica tipo FEEL e Inmovilizador	C [X] NC [ ]	23	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra incendios, de acuerdo con lo señalado en el anexo técnico (Ver lista de chequeo).	C [ ] NC [X] NA [ ]
24	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra descargas eléctricas, de acuerdo con lo señalado en el anexo técnico (Ver lista de chequeo).	C [ ] NC [X] NA [ ]	25	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra sustancias peligrosas, de acuerdo con lo señalado en el anexo técnico (Ver lista de chequeo).	C [X] NC [ ] NA [ ]
26	Garantiza el cumplimiento de medidas de seguridad en el desarrollo de las actividades del Comedor Comunitario, de acuerdo con lo señalado en el anexo técnico (Ver lista de chequeo).	C [X] NC [ ] NA [ ]	27	Garantiza el cumplimiento de medidas para la evacuación, de acuerdo con lo señalado en el anexo técnico (Ver lista de chequeo).	C [X] NC [ ] NA [ ]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Garantiza el cumplimiento de medidas para uso y manejo de elementos cortopunzantes, de acuerdo con lo señalado en el anexo técnico (Ver lista de chequeo).	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 7: Insumos para la Operación

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
29	Dispone de los elementos de aseo y desinfección que requiere el Comedor Comunitario para su adecuado funcionamiento durante el tiempo de prestación del servicio, de conformidad con lo establecido en el anexo técnico.	C [X] NC [ ]	30	Adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación.	C [X] NC [ ]

Scanned with CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
31	⊟ Comedor Comunitario cuenta con servicios públicos de energía, gas, acueducto y alcantarillado. En aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo técnico; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C [X] NC [ ]	32	Se garantiza a las personas beneficiarias del servicio, la entrega total de los componentes de del menú diario establecido y se suministra lácteo adicional a toda mujer gestante y/o lactante 200 cc de leche y 35 g de queso.	C [X] NC [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
33	La cantidad de alimentos en existencia coinciden con la información registrada en el plan de compras, remisiones y/o facturas de compra.	C [X] NC [ ]

Producto Verificado	Cantidad Registrada en Plan de Compras	Cantidad Registrada en Remisiones y/o Facturas		Cantidad en Inventario	Minuta Nº	Fecha Vencimiento	Cumple / No Cumple
Lomo de cerdo	20 KG	6528	20 KG	20 KG	9	28/02/2025	C
Papaya	15,5 KG	1803	16 KG	16,30 KG	9	5/02/2025	C
Papa sabanera	18,5 KG	1803	18,50 KG	30 KG	9	5/02/2025	C
Leche entera	59 LT	1803	235 LT	59 LT	9	11/03/2025	C
Yogurt	13,5 LT	1803	54 LT	14 LT	9	26/02/2025	C

Categoría 7: Apoyo a la Implementación del Componente Bien-Estar Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
34	Garantiza la convocatoria y asistencia de las personas beneficiarias del Comedor Comunitario a los encuentros a desarrollar en el Componente Bien-Estar Alimentario, según las solicitudes y requerimientos establecidos por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	35	Apoya la gestión de los espacios físicos para el desarrollo de los encuentros del Componente Bien-Estar Alimentario, según las solicitudes y requerimientos establecidos por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ]
36	Participa en las jornadas de fortalecimiento técnico, mesas de trabajo, comités y demás espacios de encuentro convocados por la Secretaría Distrital de Integración Social para la implementación del componente Bien-Estar Alimentario y el Proyecto 7953 Generación del bien-estar alimentario y nutricional en Bogotá D.C	C [ ] NC [ ] NA [X]	37	Referencia a las personas beneficiarias del Comedor Comunitario a las entidades, instituciones u organizaciones en el ámbito local y distrital de acuerdo con las necesidades que se presenten y realizar registro en la ficha SIRBE vigente.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 9: Seguimiento a Personas Beneficiarias del Comedor Comunitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
38	Realiza seguimiento a las personas beneficiarias que evidencian criterios de egreso del servicio Comedores Comunitarios, registrarlo en la ficha SIRBE vigente y enviar reporte semanal, vía correo electrónico, al profesional local del Proyecto 7953 Generación del bien-estar alimentario y nutricional en Bogotá D.C., con los respectivos soportes	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Actualiza la información diligenciada en la ficha SIRBE vigente cuando presente modificación en las variables básicas, variables transversales, ubicación geográfica, información básica y transversal sobre la familia, de acuerdo con las orientaciones definidas por la SDIS y enviar reporte semanal al profesional local del Proyecto 7953 Generación del bien-estar alimentario y nutricional en Bogotá D.C., vía correo electrónico, con los respectivos soportes de actualización que se requieran	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo C. VARIABLES TRANSVERSALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
40	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [X] NC [ ]	41	Informa de manera inmediata y por escrito a la supervisión o interventoría, sobre las visitas realizadas por entes de control a las instalaciones del Comedor Comunitario.	C [ ] NC [ ] NA [X]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
42	Utiliza estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole con los beneficiarios.	C [X] NC [ ]	43	Informa inmediatamente a la supervisión o interventoría las situaciones de fuerza mayor o caso fortuito que afecten la ejecución del convenio.	C [ ] NC [ ] NA [X]
44	Participa en el empalme con la Subdirección Local para la Integración Social correspondiente, al iniciar y finalizar el convenio, haciendo recepción y entrega de la documentación requerida y resultante en su ejecución. Asiste al empalme el profesional responsable del servicio.	C [X] NC [ ]	45	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución Componente Administrativo, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del subcomponente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS.	C [ ] NC [ ] NA [X]

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
46	Cumple con los factores de selección ofertados dentro del proceso competitivo, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS: El Asociado contrata para la ejecución del convenio, el número de manipuladores/as de alimentos residentes en la localidad de ubicación del Comedor Comunitario.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Manipulador/a de Alimentos 1 Presentado/a y Avalado/a por la SDIS	Danis Paola Gomez Villareal
Manipulador/a de Alimentos 2 Presentado/a y Avalado/a por la SDIS	Andrea Carolina Herrera Ochoa

Capitulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

Visita de seguimiento Administrativa al convenio 9235-2024

V6: La persona responsable del servicio indica que el 30 de enero 2025 realiza el mantenimiento de equipos de cómputo.

V7: N/A La persona responsable del servicio indica que no ha reportado situaciones imprevistas o dificultades que puedan afectar el registro de información en el sistema SIRBE.

V9: N/A La persona responsable del servicio indica que en febrero 2025 no ha tenido que reportar raciones fuera de horario.

V12: N/A La persona responsable del servicio indica que en febrero 2025 hasta la fecha no le han realizado apertura de buzón.

V13: N/A El inmueble donde opera el comedor comunitario no es propiedad de la SDIS.

V15: Se evidencia el envío del correo electrónico a ARL SURA en el cual se solicita la gestion de la implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajo el dia 17 de diciembre 2024.

V16: Elabora, socializa e implementa el Plan de Emergencias y Contingencias - PEC (FOR-TH-030) del Comedor Comunitario en el formato establecido por la SDIS el dia 03 de enero 2024.

V18: Se evidencia que remite copia del Plan de Emergencias y Contingencias - PEC del Comedor Comunitario al Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS, mediante correo electrónico el dia 03 de enero 2024 via e-mail.

V20: Se evidencia que el comedor comunitario cuenta con el concepto tecnico de bomberos, vigencia 13 de diciembre 2024 al 12 de diciembre 2025 CT N° GI14ZLHD76D118049.

V34: La persona responsable del servicio indica que el 27 Enero 2025 se realiza la primera convocatoria acerca del tema "Cuidado emocional" la actividad se realiza el 28 de enero 2025, y la segunda convocatoria se realiza el 29 de enero 2025 y la actividad se realiza el 30 de enero 2025 sobre el tema "Alimentacion saludable y sostenible y economia en el hogar".

V35: La persona responsable del servicio indica que en Enero 2025 suministra el apoyo a la gestión de los espacios físicos para el desarrollo de los encuentros del Componente Bien-Estar Alimentario, según las solicitudes y requerimientos establecidos por la SDIS.

V36: N/A La persona responsable del servicio indica que no ha sido convocado a jornadas de fortalecimiento técnico, mesas de trabajo, comités y demás espacios de encuentro convocados por la Secretaría Distrital de Integración Social para la implementación del componente Bien-Estar Alimentario y el Proyecto 7953 Generación del bien-estar alimentario y nutricional en Bogotá D.C, en lo transcurrido del mes.

V37: N/A La personsa responsable del servicio indica que no ha referenciado a las personas beneficiaras del comedor a las entidades, instituciones u organizaciones en el ambito local y distrital de acuerdo con las necesidades que se presenten y realizar el registro en la ficha SIRBE vigente.

V38: Se evidencia el correo electrónico notificando egresos y no egresos a la referente local con fecha 22 de enero 2025 y 01 de febrero 2025.

V39: Se evidencia el correo electronico notificando novedades / no novedades a la referente local con fecha 22 de enero 2025 y 01 de febrero 2025.

Scanned with CamScanner

V41: N/A La personsa responsable del servicio indica que no ha recibido las visitas por entes de control a las instalaciones del Comedor Comunitario.
V43: N/A La persona responsable del servicio indica que NO ha tenido que informar a la supervisión o interventoría acerca de situaciones de fuerza mayor o caso fortuito que afecten la ejecución del convenio.
V44: Se evidencia el acta de inicio de empalme con fecha del 3 de diciembre 2024.
V45: N/A Se encuentra dentro del tiempo establecido para presentar el informe mensual administrativo a la supervisión.
El talento humano se encuentra completo, cada persona con su respectivo aval.
Se evidencia entrega del menú 08 semana 02 completo y de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico.
04/02/2025: En visita de seguimiento administrativo nuevamente se evidencia que el congelador que se encuentra en bodega, el cual se guardan carnes **NO** se encuentra en buenas condiciones, la tapa (abrir y cerrar) se encuentra dañada, se evidencia un intento de "arreglo" con cinta el cuál **NO** es adecuado, adicionalmente la estufa en la cual se realiza la preparacion de los alimentos para los participantes **NO** se encuentra en buenas condiciones, no se evidencia el plan de mantenimiento preventivo y correctivo como se cita en el anexo técnico **Numeral 5.1.3.5 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y CANTIDAD MÍNIMA DE EQUIPOS, MUEBLES, UTENSILIOS Y MENAJE**: Se indica que el asociado debe garantizar que estos se mantengan en perfecto estado de funcionamiento, limpieza, higiene y desinfección durante toda la ejecución del convenio, se toma evidencia fotográfica y se envia la alerta correspondiente.
04/02/2025: En visita de seguimiento administrativo se evidencia que las paredes, el borde del suelo, las tomas eléctricas y el lavamanos ubicado en la cocina no se encuentran en buen estado (se toma registro fotográfico) y se envia la respectiva alerta.
Se le informa al personal de cocina que el menaje debe entregarse en su **TOTALIDAD** a cada participante, junto a las servilletas y las bandejas deben estar en perfecto estado de limpieza.
El aseo de la cocina debe mejorar.
Se socializa acta de visita administrativa con la persona responsable del servicio William Bernardo Vasquez Vargas.

Comentarios por parte de quien atiende la visita
En visita de seguimiento administrativo hoy 04 de febrero 2025 la persona responsable del servicio William Bernardo Vasquez Vargas indica que tiene el siguiente comentario al respecto:

Capitulo E. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Limite Cumplimiento

Capitulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R -RR dd/mm/aaaa	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	3	18/01/2025	04/02/2025: En visita de seguimiento administrativo se evidencia que hasta la fecha la pantalla del computador del responsable del servicio aún no funciona correctamente, el monitor, el teclado y el mouse NO se encuentran en buen estado, el antivirus ya se encuentra vigente, como se ha mencionado anteriormente se requiere contar con un equipo de cómputo que cumpla con TODAS las especificaciones descritas en el anexo técnico y permita realizar las actividades diarias del responsable del servicio, continua abierta la observación.		X	Abierto		
O	23	18/01/2025	04/02/2025: En visita de seguimiento administrativo se evidencia que el detector de humo funciona, sin embargo el Comedor Comunitario NO garantiza el buen estado y funcionamiento de las instalaciones eléctricas, según la normatividad vigente. Las instalaciones eléctricas como tomas, enchufes y cables deben estar protegidas, canalizadas, sin peladuras, en la cocina se encuentran tomas eléctricas (Hay congeladores conectados) en mal estado (registro fotografico) adicionalmente el cable de corriente presenta un calentamiento excesivo en la conexión, continúa abierta la observación.		X	Abierto		
O	24	18/01/2025	04/02/2025: En visita de seguimiento administrativo se evidencia que el asociado NO garantiza el buen estado y funcionamiento de las instalaciones eléctricas, las tomas electricas de todo el comedor que se encuentren en uso deben estar en perfecto estado, debe conoce el manual de instrucciones de los electrodomésticos, así como las respectivas hojas de vida de los equipos con los que cuenta el Comedor Comunitario, el mantenimiento preventivo debe realizarse con personal competente, continúa abierta la observación.		X	Abierto		
R	33	18/01/2025	04/02/2025: En visita de seguimiento administrativo se evidencia que la cantidad de alimentos en existencia coinciden con la información registrada en el plan de compras, remisiones y/o facturas de compra. Los insumos para el almuerzo del dia 5 de febrero 2025 se encuentran vigentes, se cierra requerimiento.	X		Cerrado		

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
William Bernardo Vasquez Vargas	Andrea Carolina Lozano Ruiz
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
CC 80435751	CC 1020783636
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Control y supervision administrativo
Rol	Rol

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

COMPONENTE ADMINISTRATIVO
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024 SEGUNDO SEMESTRE

CHECK LIST Categoría 6: Ambientes Adecuados y Seguros

5.4.7.4. Medidas contra incendios (VARIABLE 23)

		SI	NO	Observaciones
1	El personal del Comedor Comunitario cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana ofrecida por la UAECOB	☑	☐	Fecha de Capacitacion: 20 de septiembre 2024 y 2 de septiembre 2024.
3	El Comedor Comunitario desarrollo un simulacro de evacuación mínimo una (1) vez al año con participantes del Comedor Comunitario dentro de la ejecución del/os convenio/s, dejando constancia de la asistencia, actas y registro fotográfico.	☐	☐	Fecha Simulacro de Evacuacion:
4	El espacio físico en donde se encuentra la cocina, calentadores o estufas de gas tiene que disponer de ventilación que comunique con el exterior, para evitar casos de intoxicación o de explosión en caso de ocasionarse un escape.	☑	☐	
5	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario. Deben encontrarse ubicados dentro del plano del Plan de Emergencias y Contingencias.	☑	☐	Fecha de Recarga extintor 1: Diciembre 2025 Fecha de Recarga extintor 2: Diciembre 2025
6	Cuenta con la instalación de sistema de detección de humo en el Comedor Comunitario.	☑	☐	
7	El sistema y acometida de gas deben estar debidamente instalados. En caso de utilizar gas GLP (Propano), la instalación debe cumplir con la normatividad vigente. Se debe realizar el respectivo mantenimiento preventivo y correctivo, por parte del proveedor del servicio, el cual debe ser solicitado por el ASOCIADO	☑	☐	
8	El Comedor Comunitario mantiene ventiladas las áreas donde se encuentre instalado el gas natural y Garantiza que no se obstruyan los ductos de ventilación de las instalaciones de gas o se coloquen objetos en los mismos	☑	☐	
9	El Comedor Comunitario garantiza el buen estado y funcionamiento de las instalaciones eléctricas, según la normatividad vigente. Las instalaciones eléctricas como tomas, enchufes y cables deben estar protegidas, canalizadas, sin peladuras y retirado de los participantes	☐	☑	
10	Desconectan todos los equipos eléctrico que no se esté utilizando (excepto neveras y congeladores)	☑	☐	

5.4.7.5. Medidas contra descargas eléctricas (VARIABLE 24)

		SI	NO	Observaciones
1	El asociado garantiza el buen estado y funcionamiento de las instalaciones eléctricas? Estas deben instalaciones como tomas, enchufes y cables deben estar protegidas, canalizadas, sin peladuras y retirado de los participantes.	☐	☑	
2	El Comedor Comunitario evita el uso de extensiones eléctricas.	☑	☐	
3	Mantiene los electrodomésticos lejos de lavaderos y lavamanos y en general todas las fuentes de agua	☑	☐	
4	Conoce el manual de instrucciones de los electrodomésticos, así como las respectivas hojas de vida de los equipos con los que cuenta el Comedor Comunitario. Instalar toma eléctrica con polo a tierra en las zonas que se requieran, como por ejemplo la cocina y el baño del Comedor Comunitario. No se deben instalar tomacorrientes eléctricos cercanos a las zonas húmedas	☐	☑	
5	Inhabilitar con una tapa de seguridad (tapa ciega), las tomas eléctricas que no se consideren necesarias	☑	☐	
6	Realiza periódicamente el respectivo mantenimiento preventivo y correctivo por medio de personal competente, a las instalaciones eléctricas.	☐	☑	

5.4.7.6. Medidas contra sustancias peligrosas (VARIABLE 25)

		SI	NO	Observaciones
1	Mantiene los productos inflamables como disolventes, varsol, ceras, fósforos, encendedores y velas, aislados de fuentes de calor y fuera del área de preparación de los alimentos y del alcance de los participantes	☑	☐	
2	Los elementos de limpieza y desinfección y otros insumos cuentan con rotulado, y estan almacenados y tiene aviso de advertencia	☑	☐	
3	Mantiene bajo llave y fuera del alcance de los participantes las sustancias potencialmente toxicas como hipoclorito, detergentes, varsol, limpia muebles, entre otros	☑	☐	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Secretaría Integración Social

COMPONENTE ADMINISTRATIVO
CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024 SEGUNDO SEMESTRE
CHECK LIST Categoría 6: Ambientes Adecuados y Seguros

		SI	NO	Observaciones
4	El comedor comunitario cuando se realizan actividades como fumigación, estas se realizan por expertos y en un dia que no ejecuten actividades de procesamiento de alimentos, y que no se encuentren participantes.	☑	☐	20 de enero 2025
		SI	**NO**	**Observaciones**
5	El comedor comunitario cierra la llave de paso de gas al finalizar la jornada de utilización	☑		
		SI	**NO**	**Observaciones**
6	Se evidencia que no mantienen insecticidas, raticidas,plaguicidas o pinturas en el comedor comunitario.	☑	☐	

5.4.7.7. Medidas de seguridad en el desarrollo de las actividades del Comedor Comunitario (VARIABLE 26)

		SI	NO	Observaciones
1	El Comedor comunitario cuenta con una ficha de ingreso de visitantes (entidades de control, interventoría y personal de SDIS en labores relacionadas con la ejecución del convenio), al Comedor Comunitario esto para los casos excepcionales en los que ingresa personal ajeno a la comunidad que hace parte del Comedor Comunitario. La ficha debe contener como mínimo la siguiente información: fecha y hora ingreso (día, mes, año, hora), nombre y apellido de la persona que ingresa, cargo, entidad, descripción del motivo ingreso, nombre y apellido de la persona que autoriza el ingreso, hora salida, firma visitante y firma de quien acompañó	☑	☐	
2	El Comedor Comunitario cuenta con un libro, ficha o cuaderno en el que se registren las novedades y situaciones especiales relacionadas con salud, estado físico o emocional, entre otros eventos que lleguen a presentarse con los participantes al interior del Comedor Comunitario, así como las actuaciones realizadas por parte del profesional social o responsable de servicio o intervención de alguna institución frente a las mismas.	☑	☐	

5.4.7.8. Medidas para la evacuación (VARIABLE 27)

		SI	NO	Observaciones
1	El Comedor Comunitario cuenta con cinta de balizaje y paletas de señalización de "pare y siga" en material acrílico para facilitar el cruce de vías hacia el punto de encuentro externo.	☑	☐	
2	El Comedor Comunitario cuenta con un sistema de alarma para evacuación en caso de emergencia (timbre o sirena o megáfono)	☑		
3	El Comedor comunitario tiene demarcada la ruta de evacuación con huellas en el piso para que las niñas y niños conozcan de una manera pedagógica la salida hacia el punto de encuentro	☑		
4	El Comedor Comunitario cuenta con linternas y silbatos para una posible evacuación	☑		
5	El Comedor Comunitario cuenta con elementos para los brigadistas como chalecos o brazaletes	☑		

5.4.7.9. Medidas para uso y manejo de elementos cortopunzantes (VARIABLE 28)

		SI	NO	Observaciones
1	El Comedor Comunitario da cumplimiento al Protocolo Uso y Manejo de Elementos Cortopunzantes en el Servicio Social Comedor Comunitario (Código: PTC-PSS-006 versión vigente).	☑		
2	El Comedor Comunitario mantiene los elementos corto punzante, como tijeras y bisturí, entre otros, a cargo del responsable del servicio del Comedor Comunitario, en recipientes con tapa ajustable o de rosca, de tal forma que al cerrarse quede completamente hermético.	☑	☐	
3	El Asociado presta especial atención para que los participantes del servicio social solamente utilicen los elementos corto punzante (tenedor y cuchillo) para los fines que fueron creados	☑		