ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS** **FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ADMINISTRATIVO** **CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 8

Fecha de Visita	27	8	2025	Hora Inicio	10:35:00 a. m.	Hora Finalización	3:45:00 p. m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 8003-2025 **Nombre Asociado:** CORPORACIÓN PARA LA INTEGRACIÓN COMUNITARIA LA COMETA

Nombre Comedor Comunitario: 123052-CCCP 11-008-VILLA MARIA **Fecha Inicio:** 2/05/2025 **Fecha Terminación:** 31/12/2025

Nombre Responsable del Servicio: OSCAR ALIRIO BENAVIDES BECERRA

2. Ubicación

Localidad: SUBA **Barrio:** VILLA MARIA **Dirección:** CARRERA 111 # 135-25 MJ

Tel: 6019278068 **Cel.:** 3012426377 **Correo Electrónico:** VILLAMARIA8003-2025@OUTLOOK.COM

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 250 **Nº Personas Beneficiarias en estado En Atención:** 249

Personas Beneficiarias Autorizadas por Plan de Compras: 250 **Total Asistencia Día:** 240 **Total Histórico Asistencia:** 22.909

Capitulo 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 [ ] NC [X]

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 [ ] NC [ ] NA [X]	3	Cuenta con (2) equipos de cómputo (para el registro de informacion 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 [ ] NA [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: 300 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 [ ]

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 julio 2025.	C [ ] NC [X] NA [ ]	7	Reporta situaciones imprevistas o dificultades que puedan afectar el registro de información en el sistema SIRBE: ▪ Envia 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 [X] NC [ ] NA [ ]

2.2. Registro de Información

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
8	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 [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
9	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	65	65
1:00 p. m.	161	161
2:00 p. m.	202	204
3:00 p. m.	240	240
3:30 p. m.	240	240
Total	240	240

Categoría 3: Trámite a Requerimientos de la Ciudadanía

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
10	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 [ ]	11	Cuenta con Formato de Apertura de Buzón de Sugerencias diligenciado por el profesional local del proyecto 7953, de conformidad con lo establecido en los lineamientos vigentes.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	El Asociado, en el marco de la implementación del Procedimiento Trámite de Peticiones Ciudadanas en la Secretaría Distrital de Integración Social (PCD-ATC-003) vigente, da respuesta a las solicitudes de información remitidas por la SDIS, en los tiempos y condiciones señalados por esta.	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 5.4.4. 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					
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**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 [ ] NA [ ]	**15**	El Asociado presenta a la SDIS, dentro de los primeros (60) días calendario contados a partir de la firma del acta de inicio, los documentos de la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SGSST, de acuerdo con lo señalado en el anexo técnico (Ver lista de chequeo)	C [ ] NC [X] NA [ ]
Categoría 6. Ambientes Adecuados y Seguros					
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**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	El Asociado implementa el Protocolo Manejo de Eventualidades en el Servicio de Alimentación, conforme al formato establecido por la SDIS	C [ ] NC [X] NA [ ]	**21**	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 [ ] NC [X]
22	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 [ ]	**23**	Cuenta con camilla rígida, plástica tipo FEEL e Inmovilizador	C [X] NC [ ]
24	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 [ ]	**25**	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 [ ]
26	Garantiza el cumplimiento de las medidas contra sustancias peligrosas, de acuerdo con lo señalado en el anexo técnico (Ver lista de chequeo).	C [ ] NC [X] NA [ ]	**27**	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 [ ]
28	Garantiza el cumplimiento de medidas para la evacuación, de acuerdo con lo señalado en el anexo técnico (Ver lista de chequeo).	C [ ] NC [X] NA [ ]	**29**	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					
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
30	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 [ ]	**31**	Adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación.	C [X] NC [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	El 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 [ ] NC [X]	33	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 [ ] NC [X]

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

Producto Verificado	Cantidad Registrada en Plan de Compras	Cantidad Registrada en Remisiones y/o Facturas		Cantidad en Inventario	Minuta N°	Fecha Vencimiento	Cumple / No Cumple
ARROZ BLANCO	16,93 KG	782	85 KG	34,20 KG	16	28/08/2025	Cumple
MANZANA DE AGUA	7,33 KG	1012	20 KG	19,15 KG	16	28/08/2025	Cumple
CARNE DE RES MAGRA	23,47 KG	782	23,5 KG	23,55 KG	16	1/09/2025	Cumple
QUESO DOBLE CREMA	12,7 KG	782	30 KG	26,95 KG	16	26/09/2025	Cumple
YUCA	10,72 KG	NO HAY	NO HAY	NO HAY	16	N/A	No Cumple

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

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
35	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 [ ]	36	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 [ ]
37	Participa en las jornadas de fortalecimiento técnico, mesas de trabajo, comités y demá 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 [X] NC [ ] NA [ ]	38	Referenciar a las personas beneficiarias del Comedor Comunitario a la oferta de servicios existente de las entidades, instituciones u organizaciones en el ámbito local, distrital o nacional, de acuerdo con las necesidades que se presenten y realizar el reporte de información para registro en SIRBE en la herramienta definida por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

Categoría 9: Seguimiento a Personas Beneficiarias del Comedor Comunitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
39	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 [ ]	40	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 [ ]

Capitulo C. VARIABLES TRANSVERSALES

N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	Variable	Nivel de Cumplimiento
41	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 [ ]	42	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
43	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 [ ]	44	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]
45	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 [ ]	46	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 [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

Visita de seguimiento Administrativa al convenio 8003-2025
Se evidencia entrega del menú 15 semana 03, se realiza cambio de uva por pera (postre).
Se evidencia el siguiente recurso humano: Oscar Alirio Benavides Becerra / Responsable del Servicio / CC 79233479 Jadi Valentina Carreño Torres / Auxiliar administrativo / CC 1102385029 Sandra Yanneth Rodriguez Gutierrez / Manipuladora de alimentos 1 / CC 52340444 Sandra Yaneth Orozco Rico / Manipuladora de alimentos 2 / CC 1018510839 Martha Lucia Angarita Perez / Manipulador de alimentos 3 / CC 52309956 Alva Mireya Bohorquez Huertas / Manipuladora de alimentos 4 / CC 52475426
V2 N/A: Dado que los equipos de cómputo son portátiles.
V3 N/A: Se encuentra dentro del tiempo establecido por anexo técnico para que los equipos de cómputo cumplan con las características solicitadas.
V7: La persona responsable del servicio indica que el viernes 22 de agosto 2025 reportó una situación imprevista la cual le afectó el registro de información en el sistema SIRBE, se evidencia la solicitud de autorización para solicitar el registro de las raciones por fuera de horario, se evidencia el email enviado por el comedor a las 3:40 p.m.
V8: La persona responsable del servicio envía el formato ayuda de memoria vía email el viernes 22 de agosto de 2025 a las 3:40 pm solicitando autorización de registro de raciones que estuvieron por fuera.
V9: El SIRBE Web presenta fallas, se reporta el daño a las 12:05 pm.
V11: Se evidencia el formato de Apertura de Buzón de Sugerencias diligenciado por el profesional local del proyecto 7953, de conformidad con lo establecido en los lineamientos vigentes, con fecha del 06 de agosto 2025, 14 de agosto 2025, 22 de agosto 2025 y 25 de agosto de 2025.
V12 N/A: Hasta la fecha, el asociado, en el marco de la implementación del Procedimiento Trámite de Peticiones Ciudadanas en la Secretaría Distrital de Integración Social (PCD-ATC-003) vigente, NO ha requerido dar respuesta a las solicitudes de información remitidas por la SDIS, en los tiempos y condiciones señalados por esta.
V13 N/A: Se califica la variable como no aplica toda vez que el inmueble donde opera el comedor comunitario no es propiedad de la SDIS.
V14: Se evidencia todo el talento humano debidamente afiliado a la ARL POSITIVA riesgo III.
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, se evidencia dicha socialización el día 31 de mayo 2025.
V17: Diligencia el formato Matriz de Identificación de Peligros y Valoración del Riesgo (FOR-TH-002), conforme al formato establecido por la SDIS, realiza el envió vía e-mail el día 02 de junio 2025.
V18: 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 día 02 de junio 2025.
V19: 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 en mayo 2025.

V29: Se evidencia la socialización del Protocolo Uso y Manejo de Elementos Cortopunzantes, conforme al formato establecido por la SDIS, con fecha del 28 de junio 2025.

V35: La persona responsable del servicio indica que realizó la primera convocatoria el 30 de julio 2025 y dicha actividad se realizó el 01 de agosto 2025, el tema fue "la importancia de la alimentación y el movimiento para nuestro bienestar", la segunda convocatoria se realizó el 21 de agosto de 2025 y dicha actividad se realizó el 22 de agosto, siendo así se garantizó la asistencia de las personas beneficiarias del Comedor Comunitario al encuentro a desarrollar en el Componente Bien-Estar Alimentario, según las solicitudes y requerimientos establecidos por la SDIS, realizando el envió de los correos electrónicos con el listado de participantes el 31 de julio y el 21 de agosto 2025.

V36: Para el presente periodo se evidencia el apoyo y 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.

V37: El responsable del servicio indica que participó en la jornada de fortalecimiento técnico convocada 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, el 11 de agosto 2025 *Jornada Fortalecimiento Técnico: Convocatoria y Asistencia encuentros BienEstar Alimentario.*

V38 N/A: El responsable del servicio, Oscar Benavides, informa que a la fecha no se ha presentado ningún caso de referenciación de las personas beneficiarias del Comedor Comunitario a la oferta de servicios existente de las entidades, instituciones u organizaciones en el ámbito local, distrital o nacional, de acuerdo con las necesidades que se presenten y realizar el reporte de información para registro en SIRBE en la herramienta definida por la SDIS.

V42 N/A: La persona responsable del servicio indica que no ha informado a la supervisión o interventoría, sobre las visitas realizadas por entes de control a las instalaciones del Comedor Comunitario, dado que no ha recibido.

V44 N/A: El responsable del servicio, Oscar Benavides , indica que a la fecha no ha informado a la supervisión o interventoría situaciones de fuerza mayor o caso fortuito que afecten la ejecución del convenio, dado que no se han presentado.

V46: Se evidencia que presenta a la supervisión el informe mensual de ejecución Componente Administrativo, dentro de los primeros cinco (5) días calendario de agosto 2025, dando cumplimiento a los compromisos del subcomponente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS, dicha actividad fué realizada el 5 de agosto 2025.

V45: Participa en el empalme con la Subdirección Local para la Integración Social correspondiente con fecha del 02 de mayo 2025.

Se firma inspección de botiquin y extintores.

Se le reitera nuevamente al personal de cocina y a la responsable del servicio que el menaje siempre debe entregarse **COMPLETO**, sin excepción a cada comensal.

En visita de seguimiento administrativo se evidencia que para la preparación de la minuta de hoy (15), sorbete de mango se requieren 59,30 LT de leche entera, se utilizaron 40 LT solamente, presentando un faltante de 19,30 LT de leche entera, hay un excedente de 55,62 LT de leche entera en bodega los cuales NO se encuentran debidamente soportados, adicionalmente al momento de realizar la inspección de dicho alimento se evidencia que **NO CUMPLE** con las características organolépticas de un sorbete, se realiza la prueba/consumo y no cumple ni con la textura, ni el sabor carácterisco de un sorbete; se realiza la entrega total de 240 raciones, se genera requerimiento con descuento y se envia la alerta correspondiente a nutrición.

Se le indica al responsable del servicio que dentro de las instalaciones del comedor no deben haber bicicletas.

Se socializa y se firma el acta y checklist con el responsable del servicio Oscar Benavides.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

El dia de hoy 27 de agosto 2025, se realiza visita de seguimiento administrativo y la responsable del servicio Oscar Alirio Benavides indica que tiene el siguiente comentario al respecto:

Segun información de la operación que elaboro el juego, se utilizaron 60 ltrs de leche Segun recepción de materia prima se recibio 373 lts de leche

CC 79237475

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	1	En visita de seguimiento administrativo se evidencia que la información de la cartelera no esta completa, se le solicita al responsable del servicio seguir la instrucción dada por la SDIS, se genera observación.	Próxima visita
O	20	En visita de seguimiento administrativo se evidencia que el asociado no cuenta con el protocolo de manejo de eventualidades, se le sugiere realizar un acta de socialización con el equipo de trabajo del comedor comunitario, se genera observación.	Próxima visita
O	28	En visita de seguimiento administrativo se evidencia que el asociado no cuenta con cinta de balizaje y minimo dos (2) paletas de señalización de “pare y siga” en material acrílico para facilitar el cruce de vías hacia el punto de encuentro externo,linternas y silbatos para una posible evacuación y elementos para los brigadistas como chalecos o brazaletes.	Próxima visita
O	26	En visita de seguimiento administrativo se evidencia que el asociado no cuenta con las charlas informativas sobre sustancias tóxicas con el equipo de trabajo del comedor comunitario se le sugiere realizar un acta de socialización, se genera observación.	Próxima visita
O	24	En visita de seguimiento administrativo toma electrica en mal estado en la zona de la cocina, se toma registro fotográfico y se genera observación.	Próxima visita
O	25	En visita de seguimiento administrativo toma electrica en mal estado en la zona de la cocina, se genera observación.	Próxima visita
O	32	En visita de seguimiento administrativo se evidencia que el comedor comunitario no cuenta con servicio de gas, adicionalmente en el baño de las mujeres de los participantes se encuentra una pipeta de gas, sin ningún tipo de seguridad, cualquier persona tiene acceso a esa zona, no hay un área de almacenamiento de combustibles, se genera observación.	Próxima visita
R	33	En visita de seguimiento administrativo se evidencia que para la preparación de la minuta de hoy (15), sorbete de mango se requieren 59,30 LT de leche entera, se utilizaron 40 LT solamente, presentando un faltante de 19,30 LT de leche entera, hay un excedente de 55,62 LT de leche entera en bodega los cuales no se encuentran debidamente soportados, adicionalmente al momento de realizar la inspección de dicho alimento se evidencia que **NO CUMPLE** con las caracteristicas organolépticas de un sorbete, se realiza la prueba/consumo y no cumple ni con la textura, ni el sabor carácterisco de un sorbete; se realiza la entrega total de 240 raciones, se genera requerimiento con descuento, se envia la alerta correspondiente a nutrición.	El establecido en el anexo técnico
O	34	En visita de seguimiento administrativo se evidencia que el alimento para el almuerzo del dia de mañana, 28 de agosto 2025, minuta 16 se encuentra incompleto, se requieren 10,72 KG de yuca y hay 0 KG en bodega, se genera observación.	Próxima visita

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	6	24/07/2025	27/08/2025: En visita de seguimiento administrativo se evidencia que se realiza el mantenimiento de equipos de computo el 30 de julio de 2025, pero el certificado que presenta es incorrecto, continua abierta la observación.		X	Abierto		
O	15	24/07/2025	27/08/2025: En visita de seguimiento administrativo se evidencia que a la fecha el asociado aun no cuenta con la documentación requerida para la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo - SGSST. Por lo tanto, continua abierta la observación.		X	Abierto		
O	21	24/07/2025	27/08/2025: En visita de seguimiento administrativo se evidencia que a la fecha el asociado aun no cuenta con el concepto tecnico emitido por UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá), continua abierta la observación.		X	Abierto		
O	35	24/07/2025	27/08/2025: En visita de seguimiento administrativo se evidencian los formatos de convocatoria y cuerpos de de correo de envio de listados con la información correcta, de las capacitaciones hechas en agosto 2025, se cierra la observación.	X		Cerrado		
O	36	24/07/2025	27/08/2025: En visita de seguimiento administrativo se evidencia la información correcta en el cuerpo de correo correspondiente a la confirmación de los epsacios, se cierra la observación.	X		Cerrado		

Capitulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Oscar Alirio Benavides Becerra	Andrea Carolina Lozano Ruiz /Diana Rocio Sánchez Beltrán
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
CC 79233479	CC 1020783636 / CC 1032421470
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del servicio	Apoyo a la supervision
Rol	Rol

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS** **FORMATO CHEK LIST COMPONENTE ADMINISTRATIVO** **CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025**	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 3

Nº Convenio/Vigencia: **8003-2025** **Nombre Asociado:** **CORPORACIÓN PARA LA INTEGRACIÓN COMUNITARIA LA COMETA**

Nombre Comedor Comunitario: **123052-CCCP 11-008-VILLA MARIA**

☑ CHECK LIST

Categoría 5. Seguridad y Salud en el Trabajo

		C	NC	NA	OBSERVACIONES
1	Certificado emitido por la Administradora de Riesgos Laborales donde se indique el porcentaje de la implementación de su Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. Según la Resolución 0312 de 2019 (Porcentaje de cumplimiento superior al 85%).		X		
2	Certificado de reporte ante el Ministerio de Trabajo de la implementación de su Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST8. Según la Resolución 0312 de 2019 (Porcentaje de cumplimiento superior al 85%)		X		
3	Matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos, para las tareas y a ejecutar en el desarrollo del objeto contractual		X		
4	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo, vigente		X		
5	Plan anual de trabajo en Seguridad y Salud en el Trabajo para la vigencia del convenio, firmado y aprobado por el representante legal y el encargado del SGSST		X		
6	Registro de los indicadores Mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo (Frecuencia de accidentalidad, severidad de accidentalidad, proporción de accidentes de trabajo mortales, prevalencia de la enfermedad laboral, incidencia de la enfermedad laboral, ausentismo por causa medica)		X		
7	Matriz de elementos de protección personal, alineados con las tareas a ejecutar dentro del objeto contractual; así mismo los soportes que evidencien la entrega y reposición de los elementos de protección personal a los trabajadores.		X		
8	Soportes que evidencien la realización de la capacitación en el uso de los elementos de protección personal		X		
9	Programa y cronograma de capacitaciones en la cual se evidencien aquellas capacitaciones que controlen los peligros y nivel de riesgo identificados, programa que debe estar vigente a la fecha de presentación de la propuesta y el cual debe mantenerse vigente durante la ejecución del convenio		X		
10	Cronograma de inspecciones pertinentes, como mecanismo de identificación temprana de condiciones inseguras de las instalaciones del Comedor Comunitario		X		
11	Soportes que evidencien la divulgación de la normatividad, disposiciones y procedimientos de Seguridad y Salud en el Trabajo, con el talento humano vinculado a la ejecución del convenio		X		

Categoría 6: Ambientes Adecuados y Seguros

5.4.6.4. Medidas contra incendios (VARIABLE 24)

		C	NC	NA	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	X			Fecha de Capacitacion: RS: 31/05/2025 , AA: 31/05/2025, MA 1: 31/05/2025, MA 2: 09/07/2025, MA 3:31/05/2025, MA 4: 31/05/2025
2	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.			X	Fecha Simulacro de Evacuacion:
3	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.	X			
4	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.	X			Fecha de Recarga extintor 1: Julio 2025 Fecha de Recarga extintor 2: Julio 2025

5.4.6.4. Medidas contra incendios (VARIABLE 24)

		C	NC	NA	OBSERVACIONES
5	Cuenta con la instalación de sistema de detección de humo en el Comedor Comunitario.	X			
6	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	X			
7	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		X		Se evidencia una toma electrica en mal estado en la zona de la cocina, entrada al lado izquierdo, donde conectan los refrigeradores.
8	Desconectan todos los equipos eléctrico que no se esté utilizando (excepto neveras y congeladores)	X			

5.4.6.5. Medidas contra descargas eléctricas (VARIABLE 25)

		C	NC	NA	OBSERVACIONES
1	El asociado garantiza el buen estado y funcionamiento de las instalaciones eléctricas? Las instalaciones como tomas, enchufes y cables están protegidas, canalizadas, sin peladuras y retirado de los participantes.		X		Se evidencia una toma electrica en mal estado en la zona de la cocina, entrada al lado izquierdo, donde conectan los refrigeradores.
2	El Comedor Comunitario evita el uso de extensiones eléctricas.	X			
3	Mantiene los electrodomésticos lejos de lavaderos y lavamanos y en general todas las fuentes de agua	X			
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	X			
5	Inhabilitar con una tapa de seguridad (tapa ciega), las tomas eléctricas que no se consideren necesarias	X			
6	Realiza periódicamente el respectivo mantenimiento preventivo y correctivo por medio de personal competente, a las instalaciones eléctricas.	X			

5.4.6.6. Medidas contra sustancias peligrosas (VARIABLE 26)

		C	NC	NA	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	X			
2	Los elementos de limpieza y desinfección y otros insumos cuentan con rotulado, y estan almacenados y tiene aviso de advertencia	X			
3	Mantiene bajo llave y fuera del alcance de los participantes las sustancias potencialmente toxicas como hipoclorito, detergentes, varsol, limpia muebles, entre otros	X			
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.	X			**Se evidencia que el dia 14 de junio 2025, se realiza la fumigación con la empresa CORPORACION CIMA.**
5	El comedor comunitario cierra la llave de paso de gas al finalizar la jornada de utilización	X			
6	Se evidencia que no mantienen insecticidas, raticidas,plaguicidas o pinturas en el comedor comunitario.	X			
7	Se promueven charlas informativas a los manipuladores de alimentos sobre las diferentes sustancias toxicas que se encuentran en el lugar de trabajo y las consecuencias que se originan por el mal uso de estas.		X		No se evidencian las charlas informativas con el equipo de trabajo del comedor comunitario.

5.4.6.7. Medidas de seguridad en el desarrollo de las actividades del Comedor Comunitario (VARIABLE 27)

		C	NC	NA	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	X			
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.	X			

5.4.6.8. Medidas para la Evacuación (VARIABLE 28)

		C	NC	NA	OBSERVACIONES
1	El Comedor Comunitario cuenta con cinta de balizaje y mínimo dos (2) paletas de señalización de "pare y siga" en material acrílico para facilitar el cruce de vías hacia el punto de encuentro externo.		X		
2	El Comedor Comunitario cuenta con un sistema de alarma para evacuación en caso de emergencia (timbre o sirena o megáfono)	X			Se le indica al responsable del servicio que el funcionamiento del megafono debe ser 24/7 y dicho elemento deb estar siempre al alcance inmediato del responsable del servicio en caso de emergencia.
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.	X			
4	El Comedor Comunitario cuenta con linternas y silbatos para una posible evacuación		X		
5	El Comedor Comunitario cuenta con elementos para los brigadistas como chalecos o brazaletes		X		

5.4.6.9. Medidas para uso y manejo de elementos cortopunzantes (VARIABLE 29)

		C	NC	NA	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)	X			Se evidencia la socialización con el equipo de trabajo del comedor comunitario el 28 de junio 2025.
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.	X			
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	X			

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Oscar Alirio Benavides Becerra	Andrea Carolina Lozano Ruiz /Diana Rocio Sánchez Beltrán
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Firma	Firma
Responsable del servicio	Apoyo a la supervision
Rol	Rol

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