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	11	6	2025	Hora Inicio	11:00AM	Hora Finalización	3:40 PM

Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 7966-2025 **Nombre Asociado:** FUNDACIÓN GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO - FUNGEINCO

Nombre Comedor Comunitario: 113771-CCCP 06-002 ABRAHAM LINCOLN **Fecha Inicio:** 2/05/2025 **Fecha Terminación:** 31/12/2025

Nombre Responsable del Servicio: Jefferson Galeano Dimate

2. Ubicación

Localidad: TUNJUELITO **Barrio:** TUNJUELITO **Dirección:** KR 13A 51 68 SUR

Tel: 601 4566076 **Cel.:** 312 333 47 11 **Correo Electrónico:** ABRAHAMLINCOLN7966-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 **Nº Personas Beneficiarias en estado En Atención:** 399

Personas Beneficiarias Autorizadas por Plan de Compras: 400 **Total Asistencia Día:** 396 **Total Histórico Asistencia:** 13301

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	Cuenta con (2) 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 [ ] 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: 600Mbps	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 técnico.	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: No aplica	C [ ] NC [ ] NA [X]	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. 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 [ ] NC [ ] NA [X]

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	105	107
1:00 p. m.	253	257
2:00 p. m.	336	343
3:00 p. m.	395	395
3:30 p. m.	396	396
Total	396	396

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 técnico del servicio Comedores Comunitarios, en caso de presentarse daño o hurto de los bienes entregados por la SDIS en calidad de préstamo (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 [ ] NA [X]

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 [X] NC [ ]
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 [X] NC [ ] 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 [ ] NC [X] 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 [X] NC [ ]	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 [X] NC [ ]

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 [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
Pechuga	43,3kg	89kg	759	50,4kg	22	30/06/2025 06/07/2025	Cumple
Pulpa guayaba	28,6kg	29kg	3417	29kg	22	1/10/2025	Cumple
Arveja verde	8,4kg	31kg	8108	10,5kg	22	16/06/2025	Cumple
Queso doble crema	24,6kg	46kg	6794	31kg	22	16/07/2025 20/06/2025	Cumple
Aguacate	13,7kg	14kg	8108	14kg	22	16/06/2025	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 [ ] NC [ ] NA [X]
37	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 [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 [ ]

Capítulo C. VARIABLES TRANSVERSALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	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 7966-2025
VA 3: No aplica, por cuanto la actualización de los equipos de cómputo se encuentran dentro de los tiempos.
VA 6: Se califica como no aplica toda vez para el presente periodo de supervisión no se requirió la realización del mantenimiento preventivo a los equipos de cómputo, toda vez que se encuentra vigente de acuerdo con los tiempos señalados en el anexo técnico.
VA 7: No aplica por cuanto no se han presentado situaciones imprevistas o dificultades que puedan afectar el registro de información en el sistema SIRBE durante el presente convenio.
VA 8: No aplica, por cuanto no se ha solicitado autorización a la supervisión para registrar la información de los (las) participantes del servicio Comedores Comunitarios por fuera del horario establecido.
VA 11: Se evidencia formato apertura de buzón original con fecha de diligenciamiento los días 06 (0 requerimientos), 13 (0 requerimientos), 20 (0 requerimientos) y 28 (0 requerimientos) de mayo.
VA 12: No aplica por cuanto no se tiene ninguna solicitud por parte de la ciudadania que haya sido enviada por la SDIS al comedor comunitario, o haya sido dejada en el buzon de sugerencias.
VA 13: Se califica la variable como no aplica toda vez que el inmueble donde opera el comedor comunitario no es propiedad de la SDIS.
VA 15: No aplica, por cuanto se encuentra dentro de los tiempos establecidos en el anexo técnico, los documentos de la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SGSST.
VA 18: Se evidencia correo de envio con el PEC EL 15/05/2025.
VA 21: CT N°32024-00119917/RD5HB516G3101809 Fecha de la visita 01/10/2024, vigencia 01/10/2024 al 30/09/2025. QR Fecha de visita y vigencia 24/09/2024.
VA 35: Actividad de BIEN-ESTAR se realiza el día 09/06/2025, la convocatoria se realizó el día 07/06/2025 listado firmado por 40 personas. Correo enviado por facilitadores que realizan la actividad el 07/06/2025
VA 36: Actividades de BIEN-ESTAR se realizan en el comedor comunitario.
VA 38: No aplica, por cuanto el responsable del servicio informa que a la fecha no se ha presentado ningún caso de referenciación
VA 39: Se verifica envió de correos, reporte de egresos (03 de mayo: 3 incumplimientos,10 de mayo:8 voluntarios y 4 incumplimientos, 17 de mayo: 2 voluntarios y 3 incumplimientos, 24 de mayo: 3 incumplimientos, 31 de mayo: 5 voluntarios, 07 de junio: 1 fallecido) y actualización novedades SIRBE (03 de mayo: 0 reportes,10 de mayo: 0 reportes, 17 de mayo: 0 reportes, 24 de mayo: 0 reportes, 31 de mayo: 0 reportes y 07 de junio: 0 reportes).
VA 42: No aplica, por cuanto no se han presentado visitas por entes de control al Comedor Comunitario.
VA 44: No aplica, por cuanto no se ha presentado ningún evento que impida la prestación del servicio.
VA 45: Acta empalme de inicio de fecha 02/05/2025
VA 46: Se realiza envío de informes el día 05/06/2025, sin embargo no llegan a su destino y se reenvia el 06/06/2025.
Se evidencia entrega del menú 21 semana 04 completo y de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico. Se evidencia intercambio de papa criolla por plátano.
Se evidencia el siguiente recurso humano: (Aval de la SDIS no aprobado de fecha 30/04/2025) *Responsable del Servicio Jefferson Galeano Dimate 79889358 *Auxiliar Administrativo Paula Paola Alexandra Ramos Silva CC 1.000.502.713 *Manipulador/a de Alimentos 1 Alba Mercedes González Caro CC 52.151.015 *Manipulador/a de Alimentos 2 Alba Mariela Niño Ramírez CC 51.688.755 *Manipulador/a de Alimentos 3 Claudia Milena Diaz Rincón CC 1.033.724.125 *Manipulador/a de Alimentos 4 Harvey Rodrigo Mendoza Murillo CC 1.023.872.576 *Manipulador/a de Alimentos 5 Esna Julieth Zamora Alape CC 1.012.383.549 *Manipulador/a de Alimentos 6 Leonor Caina Rodríguez CC 51.795.108
Se socializa acta de visita.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

C.C. 79884358

CAPÍTULO F. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	20	11/06/2025: No se evidencia socializacion del Protocolo Manejo de Eventualidades en el Servicio de Alimentación, conforme al formato establecido por la SDIS	Proxima visita
O	24	11/06/2025: Se evidencia extensiones electricas en la zona de bodega sin canalizar. No se evidencia protección de las tomas electricas en el salon comedor	Proxima visita
O	25	11/06/2025: Las instalaciones eléctricas en cocina y área de almacenamiento de alimentos no son tomacorrientes GFCI). No se cuenta con las tapa ciegas de las tomas electricas. Se evidencian extensiones eléctricas en bodega, sin protección. No se puede verificar mantenimiento preventivo y correctivo por medio de personal competente, a las instalaciones eléctricas.	Proxima visita
O	26	11/06/2025: No se evidencia 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.	Proxima visita
O	29	11/06/2025: No se implementa socializacion del Protocolo Uso y Manejo de Elementos Cortopunzantes en el Servicio Social Comedor Comunitario (Código: PTC-PSS-006 versión vigente).	Proxima visita

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

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R -RR	Seguimiento Supervisión	Cumple		Estado	Genera	
		dd/mm/aaaa		SI	NO		R	RR

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Jefferson Galeano Dimate	Jenniffer Natali Vanegas Sosa
Nombres y Apellidos	**Nombres y Apellidos**
Firma	**Firma**
79.889.358	1.013.584.387
Cédula de Ciudadanía	**Cédula de Ciudadanía**
Responsable del Servicio	Contratista - Apoyo a la Supervisión
Rol	**Rol**

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

	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: 7966-2025 **Nombre Asociado:** FUNDACIÓN GESTORA INTEGRAL CONSTRUYENDO SENTIDO HUMANO - FUNGEINCO

Nombre Comedor Comunitario: 113771-CCCP 06-002 ABRAHAM LINCOLN

☑ 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	Se califica Como No aplica porque estan dentro de los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo tecnico
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			RS Jefferson Galeano 04/04/2025 AUX Paola Ramos 28/05/2025 OP1 Alba Gonzalez 03/08/2024 OP2 Alba Niño 11/07/2025 OP3 Claudia Díaz 28/05/2025 OP4 Rodrigo Mendoza 04/10/2024 (Se debe realiza un alcance al número de documento) OP5 Esna Zamora 28/05/2025 OP6 Leonor Caina 28/05/2025
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: No aplica
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 (Cocina): 02/2026 (Multipropósito) Fecha de Recarga extintor 2 (Comedor.Escaleras primer piso): 11/2025 (Multipropósito)

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			Cocina en varanda, se verifica correcto funcionamiento
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 extensiones electricas en la zona de bodega sin canalizar No se evidencia protección de las tomas electricas en el salon comedor
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		Las instalaciones eléctricas en cocina y área de almacenamiento de alimentos no son tomacorrientes GFCI). No se cuenta con las tapa ciegas de las tomas electricas.
2	El Comedor Comunitario evita el uso de extensiones eléctricas.		X		Se evidencian extensiones eléctricas en bodega, sin protección
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		No se puede verificar mantenimiento preventivo y correctivo por medio de personal competente, a las instalaciones eléctricas.

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			01/04/2025. Empresa CIMA Grupo Empresarial
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		Se verificará en próxima visita

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			Cuaderno

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			1 cinta de balizaje, 2 paletas de señalización "pare/siga".
2	El Comedor Comunitario cuenta con un sistema de alarma para evacuación en caso de emergencia (timbre o sirena o megáfono)	X			Megafono
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			Huellas en el piso
4	El Comedor Comunitario cuenta con linternas y silbatos para una posible evacuación	X			Presenta 3 silbatos, presenta 2 linternas funcionando correctamente
5	El Comedor Comunitario cuenta con elementos para los brigadistas como chalecos o brazaletes	X			3 chalecos

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 verificará en próxima visita
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
Jefferson Galeano Dimate Nombres y Apellidos	Jenniffer Natali Vanegas Sosa Nombres y Apellidos
Firma	Firma
Responsable del Servicio Rol	Contratista - Apoyo a la Supervisión Rol

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