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	15	1	2026	Hora Inicio	11:00:00 a. m.	Hora Finalización	3:30:00 p. m.

Capitulo 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:** 21/03/2026

Nombre Responsable del Servicio: Jairo Ramirez Menjura

2. Ubicación

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

Tel: 6014566076 **Cel.:** 3115186400 **Correo Electrónico:** ABRAHAMLINCOLN7966-2025@outlook.com

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 **Nº Personas Beneficiarias en estado En Atención:** 397

Personas Beneficiarias Autorizadas por Plan de Compras: 400 **Total Asistencia Día:** 383 **Total Histórico Asistencia:** 81.940

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 [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 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 [X] NC [ ] NA [ ]
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: __600MB____	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: ___27 de Diciembre del 2025_	C [X] NC [ ] 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 [ ] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Hora de Registro	Número de Registros en Módulo Asistencias	Número de Registros en Planilla
12 m	84	86
1:00 p. m.	189	236
2:00 p. m.	319	342
3:00 p. m.	383	383
3:30 p. m.		
Total	383	383

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

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 [ ] 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 [X] NC [ ]

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
Carne	32.3 KG	65 KG	1500	35 KG	Minuta N° 17	2/02/2026	Cumple
platano verde	19 KG	20.5 KG	9431	20 KG	Minuta N° 17	18/0172026	Cumple
Banano	22 KG	23 KG	9431	17.22 KG	Minuta N° 17	18/0172026	Cumple
Fresa	27.8 KG	28 KG	5242	28 KG	Minuta N° 17	1/06/2026	Cumple
Yogurt	19 LT	20 LT	8019	19 LT	Minuta N° 17	22/01/2026	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 [ ] NC [ ] NA [X]	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 [ ] NC [X] 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 [ ] NC [X] NA [ ]

Capitulo 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 [X] NC [ ] NA [ ]

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.
Se evidencia entrega del menú 16 semana 3, inicialmente con falencias de gramaje de queso. Se identifico cambio de Manzana por Papaya.
En visita No se evidenció el Modificación 1 **PRÓRROGA, OTROSÍ, REINVERSIÓN Y ADICIÓN** del Convenio 7918-2025.
Se evidencia el siguiente recurso humano: *Jairo Ramirez Menjura Responsable del Servicio; CC 1,022,369,830 *Paola Alexandra Ramos Silva ; Auxiliar Admnistrativo; CC 1,000,502,713 *Rodrigo Menoza Murillo, Manipuladora de Alimentos, CC 1,023,872,576 *MONICA SANCHEZ TRUJILLO CC 39.578.079. *ESNA JULIETH ZAMORA ALAPE CC 1.012.383.459 *Edilma Reyes Manipuladora de Alimentos CC 40,272,174 en su *Leonor Caina Rodriguez Manipuladora de Alimentos C.C. 51,795,108 *IVAN STEVEN MARTINEZ FONSECA CC 1.000.789.563 aval del 13/11/2025.
VA 7, 8 Se califica como N/A no se ha presentado errores en aplicativo SIRBE, ni solicitudes de autorización para registrar participantes fuera fuera de horario
VA 11 Se realizo la apertura del buzón de sugerencia los dias 29 de diciembre del 2025 y el 09 de enero del 2026.
VA 12: Se califica como N/A ya que a la fecha no se ha presentado un Trámite de Peticiones Ciudadanas en la Secretaría Distrital de Integración Social (PCD-ATC-003).
A 13: Se califica la variable como N/A toda vez que el inmueble donde opera el comedor comunitario no es propiedad de la SDIS
VA 16 y 18: Se remitio el plan de emergencia el día 15/05/2025 a sg-sst@sdis.gov.co, la socialización se realizo el 15/05/2025
VA 20: Se realizo socialización del protocolo de eventualidades el 12/06/2025
VA.21. Se evidencia Concepto Técnico de Bomberos CT RD5HBSI6G3101809 vigencia hasta el 05-oct-26
V22: Se le informa al responsable del servicio que los insumos del botiquín SIEMPRE deben estar completos y vigentes.□
VA.24. El simulacro de evacuación a nivel distrital se realizó el 22 de octubre del 2025. Se evidencia envió de correo electrónico con los soportes correspondientes.
VA.35.Se evidencia convocatoria el para el encuentro a desarrollar en el Componente Bien-Estar Alimentario realizado el 14 de enero de 2026 garantizando la asistencia de las personas beneficiarias del Comedor.
VA.36. El RS envia correo el 13 de enero del 2026 de la confirmación del encuentro BA indicando fecha, hora, lugar y dirección del encuentro realizado el 15 de enero de 2026 enviando listados de convocatoria y confirmando los encuentros.
VA.37. N/A. Toda vez que a la fecha no se han realizado jornadas de Fortalecimiento de Bien-Estar Alimentario.
VA 38. N/A. La responsable del servicio informa que a la fecha no se ha presentado ningún caso de referenciación
VA.42. N/A, Toda vez que no se ha recibido visitas por entes de control.□

VA.44. N/A, Toda vez que no se ha reportado situaciones de fuerza mayor o caso fortuito.

VA 45. Participa en el empalme con la subdirección local para la integración social.

VA 46. Se evidencio el envió a la supervisión del informe de ejecución componente administrativo, el 1 de diciembre del 2025 dentro del tiempo establecido.

Se reintegra al responsable del servicio, el señor Jairo Ramírez Menjura realizar los tres protocolos, eventualidades, cortopunzante y sustancias peligrosas. Así mismo realizar el del PEC. Se evaluará en la visita de FEBRERO.

En visita de seguimiento administrativo se evidenció incumplimiento en el gramaje del componente lácteo, especificamente el queso doble crema correspondiente a la Minuta 16. Se evidencio que se entregaron entre 10 y 11 gramos de queso a 20 participantes mayores de 14 años. Según la minuta patrón vigente, la porción establecida para este grupo etario es de 50 gramos por persona.
El incumplimiento fue constatado mediante registro fotográfico y procedimiento de pesaje realizado durante la entrega del apoyo alimentario, afectando a 20 beneficiarios. La manipuladora de alimentos a cargo fue Leonor Caina Rodríguez.

Teniendo en cuenta, el argumento expuesto anteriormente se concluye que el comedor comunitario no está dando cumplimiento al gramaje estipulado para el queso doble crema en el postre correspondiente a la minuta 16, a través de registro fotográfico y procedimiento de pesaje se verifica que a 20 participantes NO se les garantizó la entrega total de los componentes del menú de hoy, 15 de enero 2026, minuta 16; dicha irregularidad afecta un total de 20 beneficiarios mayores de 14 años por lo tanto se genera el presente requerimiento por incumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón y se procede con la aplicación del descuento conforme a lo dispuesto en el numeral 5.5.3.2 del Anexo Técnico *(descuento por menor cantidad de ingredientes)*. Se alerta a la Subdirección de Nutrición para el seguimiento técnico correspondiente.

Se evidencio que aun no se le ha realizado el otro Si al personal que se encuentra trabajando en el comedor comunitario. Por otra parte, todo el talento humano cuenta con la ARL activo y con fecha del 3 de enero del 2025.

Se evidencio en el listado de asistencia 11 personas que fueron egresadas desde el mes de diciembre y la referente local no ha realiza el tramite correspondiente de egreso. Las personas son: AVELLANEDA LUIS ARMANDO, CASTRO FRANCISCO, GARZON BLANCA LILIA,GARZON ALIRIO ANTONIO,GONZALEZ JAIME ENRIQUE,GUTIERREZ GERMAN,MORALES MARIA DE JESUS,PEÑALOZA ELIZABETH,ROJAS CARMEN ROSA,TRIANA CHRISTIAN FELIPE, VALENZUELA JULIAN CAMILO.

Se firma formato de extintores y botiquín.

Se socializa acta y se deja copia en el comedor comunitario.

Durante la visita el sistema SIRBE Presento fallas.

Se cierra el servicio con 383 personas que asistieron al comedor.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin Comentarios - Jairo Ramirez Menjura - Cc. 1022369830 - Responsable del Servicio

Powered by CamScanner

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

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento
O	39	En visita de seguimiento administrativo se evidencia que el envio del correo electronico notificando los egresos del 3 de enero del 2025 correctamente, sin embargo el del sabado 10 se envio fuera de los tiempos establecido. Se genera observación.	Próxima visita
O	40	En visita de seguimiento administrativo se evidencia que el envio del correo electronico la actualización de la información diligenciada en la ficha SIRBE sin embargo el reporte del sabado 10 se envio fuera de los tiempo establecido. Se genera observación.	Próxima visita
R	33	Durante la visita de seguimiento se identifico que las personas beneficiarias del servicio NO se le esta entregando el total de los componentes de del menú diario por toda vez que al validar el gramaje del componente lácteo, especificamente el queso doble crema correspondiente a la Minuta 16, se evidencio que se entregaron entre 10 y 11 gramos de queso a 20 participantes mayores de 14 años. Según la minuta patrón vigente, la porción establecida para este grupo etario es de 50 gramos por persona. El incumplimiento fue constatado mediante registro fotográfico y procedimiento de pesaje realizado durante la entrega del apoyo alimentario, afectando a 20 beneficiarios. La manipuladora de alimentos a cargo fue Leonor Caina Rodríguez. Por lo anterior se genera requerimiento.	Establecido en el Anexo Tecnico.

Capítulo 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	9	19/12/2025	15/01/2026- Durante la visita se presento fallas en el sistema SIRBE donde se evidencia que el número de personas beneficiarias registradas en el Módulo Asistencias - SIRBE Web versus el número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia No coincidiann y se tenia una diferencia superior a 20 persons, por lo tanto no se pudo identificar la diferencia real hora a hora, es por esto que la observación continuara abiera.		X	Abierto		
O	28	19/12/2025	15/01/2026-En visita de seguimiento se evidencia el comedor aun No tiene demarcada en las escaleras la ruta de evacuación (huellas). Por lo tanto la observación continua abierta.		X	Abierto		
O	31	19/12/2025	15/01/2026-En visita de seguimiento se verifico la disponibilidad minima de dos dias de alimentos y se confirma que cuenta con los ingredientes para la minuta 17 del 16 de enero del 2026. Se valido el platano verde,carne, limones, tomate y zahanoria. Por lo tanto la observación se cierra.	X		Cerrado		
O	34	19/12/2025	15/01/2026-Se evidencio con la minuta 17 del 16 de enero del 2026 que el comedor comunitario si tiene la cantidad de alimentos en existencia y coinciden con la información registrada en el plan de compras, remisiones y/o facturas de compra. Se genera observación	X		Cerrado		
O	35	19/12/2025	15/01/2026-En visita de seguimiento administrativo, se evidencia el 14 de enero se envio el correo con la convocatoria y la planilla de asistencia donde se el formato de difusión de encuentros de BA en el espacio donde se detalla el TEMA estaba correcto y conforme se establece. Se cierra la observación.	X		Cerrado		

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Jairo Ramirez Meryura Nombres y Apellidos	Yesica Velasquez Nombres y Apellidos
Jairo Ramirez M Firma	Firma
1022369630 Cédula de Ciudadanía	1026285800 Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio Rol	Apoyo Supervisión Rol

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

Powered by CamScanner

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 evidencia certificación emitida por la ARL POSITIVA con una calificación del 97,7% de fecha 27/02/2025
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			Se evidencia correo enviado al ministero de trabajo de fecha 21/08/2025
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			Se evidencia matriz de identificacion de peligros de fecha 01/06/2025
4	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo, vigente	X			Se evidencia poltica de seguridad y salud en el trabajo de fecha 01/07/2025.
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			Se evidencia plan anual de trabajo en seguridad y salud en el trabajo de fecha Julio 2025,
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			Se evidencia Registro de indicadores minimosen seguridad y salud en el trabajo de fecha Julio 2025,
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			Se evidencia Matriz de EPP de fecha Julio 2025,
8	Soportes que evidencien la realización de la capacitación en el uso de los elementos de protección personal	X			Para la próxima visita se solicita que tengan esos soportes para verificación de la supervisión.
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			Se evidencia Programa y cronograma de Capacitacion de fecha Julio 2025,
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: 08/02/2024 , AA: 28/05/2025, MA 1: 04/10/2025, MA 2: 11/07/2024, MA 3:06-12-2025.MA 4:05/03/2024 MA5:28/05/2025 MA 6 24-11-2025, 02-12-2025
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: el 22 de octubre del 2025. Se evidencia envió de correo electrónico con los soportes correspondientes.
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 Diciembre 2025 Fecha de Recarga extintor 2 Diciembre 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			
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			
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	Se califica como NA toda vez que durante la ejecucion del convenio no se ha presentado la necesidad de realizar mantenimiento 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			Fumigacion:01/04/2025 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			Socialización 12/06/2025 Se le indica nuevamente al responsable realizar las charlas con el personal nuevo.

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			
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		No se identifican huellas en las escaleras del comedor comunitario
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			Socialización 12/06/2025. Se le indica nuevamente al responsable realizar las charlas con el personal nuevo.
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
Jairo Ramirez Mejoro	Yesica Velasquez
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Jairo Ramirez M	
Firma	Firma
Responsable del Servicio	Apoyo Supervisión
Rol	Rol

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

Powered by CamScanner