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	19	12	2025	Hora Inicio	11:30:00 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:** 31/12/2025

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:** 399

Personas Beneficiarias Autorizadas por Plan de Compras: 400 **Total Asistencia Día:** 289 **Total Histórico Asistencia:** 74.176

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: ___25 de Octubre 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	110	141
1:00 p. m.	171	248
2:00 p. m.	296	338
3:00 p. m.	389	389
3:30 p. m.		
Total	389	389

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 [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 [ ] 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
Carne Molida	32.4 kg	32.5 kg	1426	32.2 kg	Minuta N° 18	10/01/2025	Cumple
Aguacate	12.5 kg	44.5 kg	9349	10 kg	Minuta N° 18	21/12/2025	No Cumple
Platano maduro	33.8 kg	71.1	9349	33.8 kg	Minuta N° 18	21/12/2025	Cumple
Papaya	23.1 kg	No hay	No hay	No hay	Minuta N° 18	No hay	No Cumple
Spaguetti	25.2 kg	No hay	No hay	No hay	Minuta N° 18	No hay	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 [ ] NC [X] 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 [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

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 17 semana 3 completo y de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico. Se identifico cambio de fresa por guayaba.
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 *Alba Mariela Niño Ramirez . Manipuladora de Alimentos. CC 51,688,755 en su reemplazo esta la señora MONICA SANCHEZ TRUJILLO CC 39.578.079 con aval con fecha del 1/12/12/2025. Cuenta con teoria del fuego, contrato, ARL positiva. *Alba Lucia Marin Lopez , Manipuladora de Alimentos. CC 1,.109.291.060 en su reemplazo se encuentra la señora ESNA JULIETH ZAMORA ALAPE CC 1.012.383.459 Cuenta con teoria del fuego, contrato, ARL positiva. *Edilma Reyes Manipuladora de Alimentos CC 40,272,174 en su *Leonor Caina Rodriguez Manipuladora de Alimentos C.C. 51,795,108 *Liliana Blanco Perdomo Manipuladora de Alimentos C.C. 52,289,488 en su reemplazo definitivo se encuentra el señor IVAN STEVEN MARTINEZ FONSECA CC 1.000.789.563 aval del 13/11/2025. Cuenta con teoria del fuego, contrato, ARL positiva.
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 5 y 12 de diciembre del 2025.
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.36. El RS envia correo el 15 de Diciembre del 2025 de la confirmación del encuentro BA indicando fecha, hora, lugar y dirección del encuentro realizado el 17 de Diciembre de 2025 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. 39 y 40. Se evidencias correos enviados a la referente local los días 2 y 9 de agosto de 2025, información de egresos y actualizaciones.□
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 le recomienda al responsable del servicio al señor Jairo Ramirez Menjura realizar los tres protocolos, eventualidades, cortopunzante y sustancias peligrosas. Se evaluara en la visita de enero.

En visita de seguimiento y durante la inspección rutinaria de las instalaciones, se encontró en la cocina del comedor comunitario 2.8 kg de carne sin rotulo y 3 kg de carne sin rotulo y cocinada y congelada. Asi mismo, 7,3 kg de ensalada de la minuta 16 del dia 18 de diciembre sin su respectivo rotulo y en una parte de la ensalada se encontro en una olla.
Por instrucciónes de la responsable, la señor Jairo Ramirez Menjura se procede a realizar desnaturalización y el manipulador, Rodrigo Mendza Murillo es quien lo realiza. Se toma evidencia fotografica y se diligencia el formato de desnaturalización FOR-GD-040 debidamente firmado.
Por otra parte se identifico 2.20 kg de queso doble crema de la minuta 17 del 18 de diciembre sin rotulo y al momento de tomarlo para realizar desnaturalización ya no se encontraba en las nevera de la cocina por lo cual se evidencio que lo habian esconcondido en la parte superior de la nevera, asi mismo se identifico 2 kg de aguacate prealistado sin su respectivo rotulo. El responsable se niega realizar desnaturalización. A su vez se localizo en una olla varias bolsa de Yogo Yogo de las cuales 5 bolsas de 150g se encontraba llenas y 18 vacias.

Se firma formato de extintores y botiquín,

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

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	9	En visita de seguimiento se evidencia que no suministran informacion del número de personas beneficiarias registradas en el Módulo Asistencias - SIRBE Web versus al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia. no suministran el historico al la fecha ni la finalización del servicio. Se genera observación	Próxima visita
O	28	No tiene demarcada en las escaleras del comedor 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. Se abre observación.	Próxima visita
O	31	Se evidencia que el comedor comunitario NO Adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación. Debido a que no dispone de queso segun plan de compras que son 20 kg, papaya 23, 1 kg, spagetti de 25.2 kg, carne molida de 32,4 y la totalidad de aguacate, solo se tiene 10 kg de 12,5 kg. Se genera observación	Próxima visita
O	34	Se evidencia que el comedor comunitario NO tiene la cantidad de alimentos en existencia y no coinciden con la información registrada en el plan de compras, remisiones y/o facturas de compra. Se genera observación	Próxima visita
O	35	En visita de seguimiento administrativo, se evidencia que en el nuevo formato de difusión de encuentros de BA, en el espacio donde se detalla el TEMA: NO se esta esta colocando la que corresponde " DIFUSION FECHAS ENCUENTROS BA." Por lo tanto se abre la observación.	Próxima visita

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 8 de 8

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

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

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Jairo Ramirez Mendoza	Yesica Velasquez
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Jairo Ramírez M	
Firma	Firma
1022369830	1026285800
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo Supervisión
Rol	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			Para la próxima visita se solicita que tengan esos soportes para verificación de la supervisión.
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			Para la próxima visita se solicita que tengan esos soportes para verificación de la supervisión.

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

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		
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
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 Mengua	Yesica Velasquez
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Jairo Ramirez M	Yesica
Firma	Firma
Responsable del Servicio	Apoyo Supervisión
Rol	Rol

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

Powered by CamScanner

Lugar	Comedor Comunitario Abraham Lincon
Fecha	19/12/2025 De: 11:30 a.m. a 12:00 p.m.
Tema	Desnaturalización producto carne molida y ensalada cruda.
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: 1. Desnaturalización 5.8 kilogramos de Carne Molida, por no poseer rotulo. 2. Desnaturalización 7 kilogramos de ensalada cruda, por no poseer rotulo. DESARROLLO: Se inicia el proceso de desnaturalización del producto en presencia de la Supervisora Administrativa Yesica Vásquez Rodríguez y el responsable Jairo Ramírez Menjura. Se realizan el procedimiento según protocolo desnaturalización de alimentos PTC_PSS_026 V1. Item 4.3.5. Pasos para desnaturalizar alimentos • El responsable o coordinador de la unidad operativa y el personal manipulador de alimentos deben conocer el proceso de desnaturalización con antelación. • El personal que realiza el proceso debe tener la dotación puesta y contar con los elementos mencionados previamente. • Retirar el alimento no apto para el consumo del área de almacenamiento temporal o donde se encuentre ubicado. • Revisar que la bolsa en donde se depositará el alimento o preparación no apto para el consumo se encuentre en buen estado (sin orificios o perforaciones). • Depositar los alimentos en mención en la bolsa y fraccionarlos si es necesario con el fin de garantizar el contacto del producto químico con todo el alimento o preparación. En caso de existir más de un alimento no apto el consumo, se podrá realizar el proceso en la misma bolsa. • Aplicar el producto que se elija, sobre el alimento no apto para el consumo en cantidad suficiente de tal forma que el alimento o preparación quede impregnado en su totalidad. • Cerrar la bolsa con un nudo y agitarla de tal forma que el producto quede distribuido de forma homogénea en los alimentos o preparaciones. • Colocar la cinta de enmascarar y utilizar los marcadores para identificar de manera clara y legible, la bolsa con la frase: “ALIMENTO NO APTO PARA CONSUMO”. • Retirar inmediatamente la bolsa o bolsas del espacio donde se realizó el proceso y llevar al almacenamiento temporal de residuos, para luego ser entregado al servicio de recolección el día que corresponda. • Realizar los procesos de limpieza y desinfección a cada una de las áreas y elementos utilizados, de acuerdo con el plan de saneamiento de la unidad operativa. • La coordinación de la unidad operativa debe diligenciar en su totalidad el acta, adjuntar el registro fotográfico tomado durante el proceso. Cumpliendo el protocolo y en presencia de la Supervisora Administrativa Yesica Vásquez Rodríguez y el responsable Jairo Ramírez Menjura, se inicia el proceso de

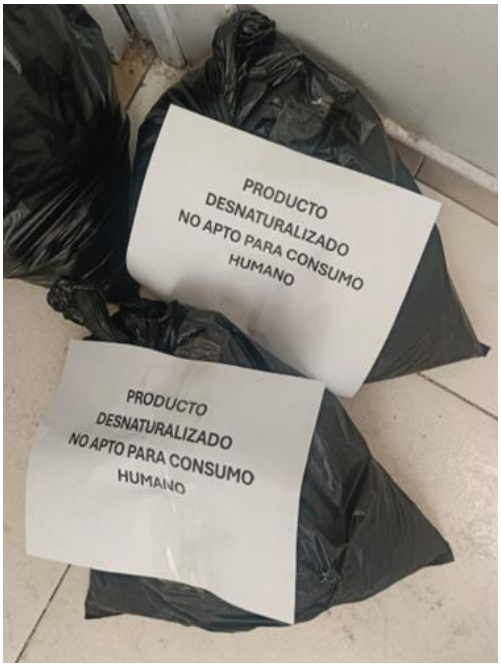
desnaturalización de los productos Carne Molida y ensalada cruda, proveedores Carnes Cajicá y Fedecundi.

REGISTRO FOTOGRAFICO









Se da por terminada la desnaturalización a las 12:00 de la tarde del día 19/12/2025.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	En Formato Planilla de Asistencia FOR-GD-023		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No Aplica	No Aplica	No Aplica
Próxima reunión	Cuando se requiera.		
Elaboró	Jairo Ramírez M Jairo Ramírez Menjura		

Powered by CamScanner