

	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	20	3	2026	Hora Inicio
Hora Finalización					
3:30:00 p. m.					
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA					
1. Identificación					
N° Convenio/Vigencia: 7971-2025 Nombre Asociado: ASOCIACIÓN DE INTEGRACION COMUNITARIA - ASOINCO					
Nombre Comedor Comunitario: 113427-Comedor Comunitario-Santa Cecilia Fecha Inicio: 2/05/2025 Fecha Terminación: 21/03/2026					
Nombre Responsable del Servicio: NATALIA MONROY MAHECHA					
2. Ubicación					
Localidad: USAQUEN Barrio: BOSQUE DE PINO Dirección: CARRERA 5 # 162 A - 8					
Tel: 601+3840232 Cel.: 3133269929 Correo Electrónico: SANTACECILIA7971-2025@OUTLOOK.COM					
3. Cobertura					
Cobertura Diaria Contratada: 350 N° Personas Beneficiarias en estado En Atención: 347					
Personas Beneficiarias Autorizadas por Plan de Compras: 350 Total Asistencia Día: 336 Total Histórico Asistencia:					
Capítulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ADMINISTRATIVO					
Categoría 1: Comunicación Estratégica					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento			
1	Publica en un lugar visible del Comedor Comunitario, en tamaño mínimo de un (1) pliego, la información básica del servicio referida a: Nombre, dirección y teléfono del Comedor Comunitario, objetivo del servicio, horario de prestación del servicio, componentes de la atención (Alimentación, nutrición y salubridad, Ambiental y Administrativo), nombre del profesional responsable de servicio, nombre del/la profesional en nutrición y dietética y nombre del auxiliar administrativo.	C ☒ NC ☐			
Categoría 2: Requerimientos para el Manejo de la Información					
2.1. Infraestructura Tecnológica					
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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 de respaldo de energía interrumpible de 15 a 20 minutos.	C ☒ 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 ☐
N°	Variable	Nivel de Cumplimiento	N°	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: ETB Plan: 200 MB	C ☒ 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 ☒ NC ☐

		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	2 de 8																					
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: Marzo 16 de 2026.	C ☒ NC ☐ NA ☐	7	Reporta situaciones imprevistas o dificultades que puedan afectar el registro de información en el sistema SIRBE: • Envía solicitud por los medios indicados por la SDIS, en la que se señale la actividad que se estaba realizando en el aplicativo anexando evidencias del error presentado (capturas de pantalla). • En caso de que se afecte el registro de asistencia diaria, ceñirse al Lineamiento para autorizar el registro de asistencia de los (las) participantes del servicio Comedores Comunitarios por fuera del horario establecido (LIN-PSS-036) vigente.	C ☐ NC ☐ NA ☒																					
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 ☒																						
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. <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th>Hora de Registro</th> <th>Número de Registros en Módulo Asistencias</th> <th>Número de Registros en Planilla</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>12 m</td> <td>146</td> <td>194</td> </tr> <tr> <td>1:00 p. m.</td> <td>269</td> <td>283</td> </tr> <tr> <td>2:00 p. m.</td> <td>321</td> <td>327</td> </tr> <tr> <td>3:00 p. m.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3:30 p. m.</td> <td>336</td> <td>336</td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td>336</td> <td>336</td> </tr> </tbody> </table>			Hora de Registro	Número de Registros en Módulo Asistencias	Número de Registros en Planilla	12 m	146	194	1:00 p. m.	269	283	2:00 p. m.	321	327	3:00 p. m.			3:30 p. m.	336	336	Total	336	336	C ☒ NC ☐ NA ☐	
Hora de Registro	Número de Registros en Módulo Asistencias	Número de Registros en Planilla																								
12 m	146	194																								
1:00 p. m.	269	283																								
2:00 p. m.	321	327																								
3:00 p. m.																										
3:30 p. m.	336	336																								
Total	336	336																								
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 ☒ 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 ☒ 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 ☒																						
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 prestamo (Únicamente para las unidades que operan en inmuebles de propiedad de la SDIS).			C ☐ NC ☐ NA ☒																						

	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	3 de 8	
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 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 ☒ ☐ ☐
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 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 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 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 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 NA ☒ ☐ ☐	21	Cuenta con Concepto Técnico emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá) con vigencia inferior a un (1) año.	C NC ☐ ☒
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 NC ☒ ☐	23	Cuenta con camilla rígida, plástica tipo FEEL e Inmovilizador	C 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 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 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 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 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 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 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 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 ☒ ☐

		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 4 de 8																																																	
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento																																																	
32	El Comedor Comunitario cuenta con servicios públicos de energía, gas, acueducto y alcantarillado. En aquellas situaciones eventuales en que se haga uso de gas GLP (gas propano), este debe cumplir con las características establecidas en el anexo técnico; dicho cilindro de GLP debe encontrarse en el área de almacenamiento de combustibles.	C ☒	NC ☐	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 ☐																																																
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. <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Producto Verificado</th> <th>Cantidad Registrada en Plan de Compras</th> <th>Cantidad Registrada en Remisiones y/o Facturas</th> <th>Cantidad en Inventario</th> <th>Minuta N°</th> <th>Fecha Vencimiento</th> <th>Cumple / No Cumple</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Res</td> <td>28.5 kg</td> <td>85.5 kg</td> <td>39291</td> <td>28.5 kg</td> <td>24</td> <td>31/03/2026</td> <td>Cumple</td> </tr> <tr> <td>Lechuga</td> <td>12 kg</td> <td>25.5 KG</td> <td>254</td> <td>9 kg</td> <td>24</td> <td>23/03/2026</td> <td>No Cumple</td> </tr> <tr> <td>Manzana</td> <td>16.2 kg</td> <td>25.5 kg</td> <td>254</td> <td>16.3 kg</td> <td>24</td> <td>23/03/2026</td> <td>Cumple</td> </tr> <tr> <td>Queso doble crema</td> <td>18.3 kg</td> <td>23 kg</td> <td>COM-3397</td> <td>18.3 kg</td> <td>24</td> <td>15/04/2026</td> <td>Cumple</td> </tr> <tr> <td>Platano Verde</td> <td>12.5 kg</td> <td>12.5 kg</td> <td>254</td> <td>13 kg</td> <td>24</td> <td>23/03/2026</td> <td>Cumple</td> </tr> </tbody> </table>						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	Res	28.5 kg	85.5 kg	39291	28.5 kg	24	31/03/2026	Cumple	Lechuga	12 kg	25.5 KG	254	9 kg	24	23/03/2026	No Cumple	Manzana	16.2 kg	25.5 kg	254	16.3 kg	24	23/03/2026	Cumple	Queso doble crema	18.3 kg	23 kg	COM-3397	18.3 kg	24	15/04/2026	Cumple	Platano Verde	12.5 kg	12.5 kg	254	13 kg	24	23/03/2026	Cumple	C ☐	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																																																	
Res	28.5 kg	85.5 kg	39291	28.5 kg	24	31/03/2026	Cumple																																																
Lechuga	12 kg	25.5 KG	254	9 kg	24	23/03/2026	No Cumple																																																
Manzana	16.2 kg	25.5 kg	254	16.3 kg	24	23/03/2026	Cumple																																																
Queso doble crema	18.3 kg	23 kg	COM-3397	18.3 kg	24	15/04/2026	Cumple																																																
Platano Verde	12.5 kg	12.5 kg	254	13 kg	24	23/03/2026	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 ☒	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 ☐																																														
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 ☐	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 ☒																																														
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 ☐	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 ☐	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 ☒	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 ☒																																															

	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	5 de 8

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.	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div>	44	Informa inmediatamente a la supervisión o interventoría las situaciones de fuerza mayor o caso fortuito que afecten la ejecución del convenio.	<div>C</div> <div>☐</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☒</div>
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.	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div>	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.	<div>C</div> <div>☒</div> <div>NC</div> <div>☐</div> <div>NA</div> <div>☐</div>

Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión
Visita de seguimiento Administrativa al convenio 7971-2025
Se evidencia entrega del menú 23 semana 04 completo y de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico, sin cambios en el alimento.
Se evidencia el siguiente recurso humano: Natalia Monroy Mahecha / Responsable del Servicio / CC 1018467982 Leidy Vanesa Beltran Olaya / Auxiliar administrativo / CC 1026307800 Marisela del Carmen Ramirez Santiago / Manipuladora de alimentos 1 / PPT 5156638 Yareliz Elles Amarís / Manipuladora de alimentos 2 / PPT 4589681 Yuranis Torres León / Manipuladora de alimentos 3 / CC 1049539081 Ivis Maria Alvarez Cerpa / Manipuladora de alimentos 4 / CC 45591005, EDWARD SANTIAGO CUBILLOS GOMEZ / Manipulador de alimentos 5 / CC 1023876636, se encuentra ausente durante la prestación del servicio. Sin embargo sobre las 12:00 llego el reemplazo temporal, La sra ANDREA MARGARITA PALACIOS ACOSTA, PPT 5756118 / AVAL EMITIDO EL 10 DE FEBRERO 2026.
VA 3: Se confirma que el comedor comunitario cuenta con (2) equipos de cómputo que 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.
V6: Se evidencia el mantenimiento de equipos de cómputo con fecha del 16 de 03 del 2026.
V7 N/A: La persona responsable del servicio indica que hasta la fecha NO ha reportado situaciones imprevistas o dificultades que puedan afectar el registro de información en el sistema SIRBE.
V8 N/A: Hasta la fecha, el responsable del servicio no ha solicitado 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.
V11: Cuenta con Formato de Apertura de Buzón de Sugerencias diligenciado por el profesional local del proyecto 7953, el 05, 13 y 20 de marzo de conformidad con lo establecido en los lineamientos vigentes. Se evidencia 3 Quejas de 3 usuarios manifestando inconformidad por el mal comportamiento de otro usuario.
V12 N/A: El Asociado, en el marco de la implementación del Procedimiento Trámite de Peticiones Ciudadanas en la Secretaría Distrital de Integración Social (PCD-ATC-003) vigente, no ha requerido dar respuesta a las solicitudes de información remitidas por la SDIS, en los tiempos y condiciones señalados por esta, dado que no ha recibido.
V13 N/A: Se califica la variable como no aplica toda vez que el inmueble donde opera el comedor comunitario no es propiedad de la SDIS.
V14: Se evidencia todo el talento humano debidamente afiliado a la ARL POSITIVA, riesgo III.
V15: Certificación emitida por POSITIVA, con un porcentaje de implementación del 86,25% ACEPTABLE, emitido el 24 de julio 2025, RADICADO: 02EE202541060000082542, con fecha del 01 de agosto 2025.
V16: Se evidencia el documento PEC con fecha de mayo 2025, y la socialización con el equipo que labora en el comedor comunitario el 19 de mayo 2025 y 29 de septiembre 2026.
V17: Se evidencia el diligenciamiento del formato Matriz de Identificación de Peligros y Valoración del Riesgo (FOR-TH-002), conforme al formato establecido por la SDIS, con fecha de envío del 26 de mayo 2025 via e-mail.
V18: Se evidencia que remite copia del Plan de Emergencias y Contingencias - PEC del Comedor Comunitario al Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Subdirección de Gestión y Desarrollo de Talento Humano de la SDIS, mediante correo electrónico el día 26 de mayo 2025.
V20: Se evidencia la implementación del protocolo de manejo de eventualidades en el Servicio de Alimentación, conforme al formato establecido por la SDIS y la socialización con el equipo de trabajo, el día 14 de febrero 2026.
V21: Cuenta con concepto técnico emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá) CT N° 2024-00139427 / 86UYRIFUI6119574, con vigencia del 15 de marzo 2025 al 14 de marzo 2026.



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 6 de 8

V26. Se promueven charlas informativas a los manipuladores de alimentos sobre las diferentes sustancias tóxicas que se encuentran en el lugar de trabajo y las consecuencias que se originan por el mal uso de estas, realizó la socialización con el equipo de trabajo del comedor comunitario el 14 de febrero 2026.

V29: El Comedor Comunitario da cumplimiento al Protocolo Uso y Manejo de Elementos Cortopunzantes en el Servicio Social Comedor Comunitario, adicionalmente se evidencia la socialización de dicho protocolo con el equipo de trabajo con fecha del 14 de febrero 2026.

VA.35. Se evidencia convocatoria los días 4 y 17 de marzo del 2026 para el encuentro a desarrollar en el Componente Bien-Estar Alimentario realizado el 5 y 18 de marzo de 2026 garantizando la asistencia de las personas beneficiarias del Comedor.

VA.36. El RS envía correo el 3 y 16 de marzo del 2026 de la confirmación del encuentro BA indicando fecha, hora, lugar y dirección del encuentro realizado el 5 y 18 de marzo de 2026 enviando listados de convocatoria y confirmando los encuentros.

V37 N/A: La persona responsable del servicio indica que en lo transcurrido de marzo 2026 no ha sido convocada para participar en jornadas de fortalecimiento técnico, 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.

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

VA. 39 y 40. Se evidencian correos enviados a la referente local los días 7 y 14 de marzo de 2026, información de egresos y actualizaciones. No se presentaron reportes de egresos y novedades.

V42 N/A: No ha tenido que informar a la supervisión, sobre las visitas realizadas por entes de control a las instalaciones del Comedor Comunitario, dado que no ha recibido.

V44 N/A: La persona responsable del servicio Natalia Monroy Mahecha, indica que hasta la fecha 20 de marzo 2026, no ha tenido que informar a la supervisión sobre situaciones de fuerza mayor o caso fortuito que afecten la ejecución del convenio, dado que no han sucedido.

V45: Participa en el empalme con la Subdirección Local para la Integración Social correspondiente con fecha del 12 de mayo 2025.

V46: Se evidencia que realiza el envío del informe a la supervisión el 05 de marzo 2026.

Se le indica al personal de cocina y al responsable del servicio que el menaje SIEMPRE debe entregarse completo a cada participante, incluyendo la **SERVILLETA**.

Se firma la nueva versión de inspección de botiquín, camilla y extintor remitida.

Se evidenció durante el recorrido queso doble crema de 2.500g en mal estado, no cuenta con sello al vacío, se encuentra rota y partes amarillas, por tal motivo se realizó desnaturalización del mismo y se diligenció el formato FOR-GD-040 firmado por la responsable del servicio, la Sra Natalia Monroy Mahecha. Se anexa evidencia fotográfica.

Debido a fallas en el sistema SIRBE-WEB no es posible generar el histórico.

Se socializa y se firma el acta y checklist con la persona responsable del servicio Natalia Monroy Mahecha.

Se da por terminado el servicio a las 3:30 pm con 336 participantes que asistieron al comedor.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Se realizó compra de paleta y faltante de alimento para el menú 24.

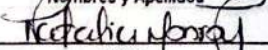
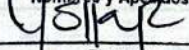
Natalia Monroy Mahecha
Responsable del Servicio

cc. 10184679182
Natalia Monroy

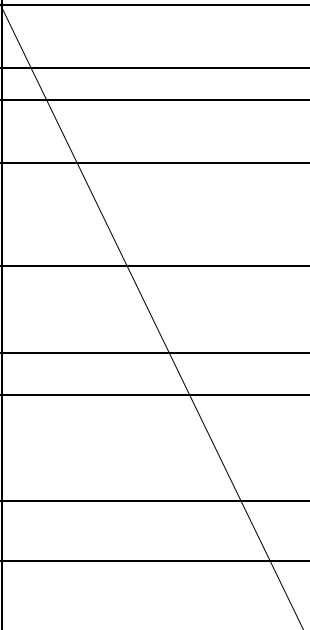
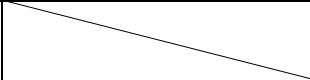
Capítulo F. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

[illegible]

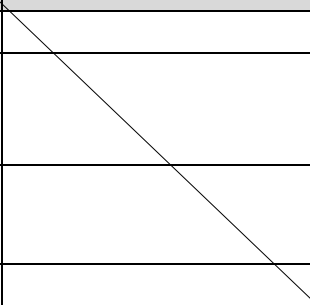
Capítulo G. FIRMAS

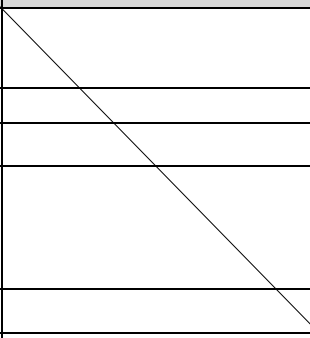
Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Natalia Monroy Mahecha	Yesika Velasquez Rodriguez
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
	
Firma	Firma
1018467982	1020783636
Cédula de Ciudadanía	Cedula de Ciudadanía
Responsable del Servicio	Apoyo a la supervisión
Rol	Rol

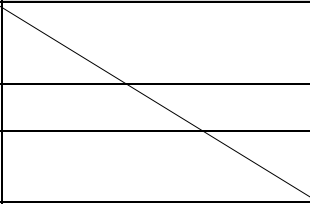
Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO CHECK LIST COMPONENTE ADMINISTRATIVO CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025			FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 3	
	N° Convenio/Vigencia: 7971-2025 Nombre Asociado: ASOCIACIÓN DE INTEGRACION COMUNITARIA - ASOINCO Nombre Comedor Comunitario: 113427-Comedor Comunitario-Santa Cecilia				
☒ 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			Certificación emitida por POSITIVA, con un porcentaje de implementación del 86,25% ACEPTABLE, emitido el 24 de julio 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			RADICADO: 02EE2025410600000082542, con fecha del 01 de agosto 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			
4	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo, vigente	X			
5	Plan anual de trabajo en Seguridad y Salud en el Trabajo para la vigencia del convenio, firmado y aprobado por el representante legal y el encargado del SGSST	X			
6	Registro de los indicadores Mínimos de Seguridad y Salud en el Trabajo (Frecuencia de accidentalidad, severidad de accidentalidad, proporción de accidentes de trabajo mortales, prevalencia de la enfermedad laboral, incidencia de la enfermedad laboral, ausentismo por causa medica)	X			
7	Matriz de elementos de protección personal, alineados con las tareas a ejecutar dentro del objeto contractual; así mismo los soportes que evidencien la entrega y reposición de los elementos de protección personal a los trabajadores.	X			
8	Soportes que evidencien la realización de la capacitación en el uso de los elementos de protección personal	X			
9	Programa y cronograma de capacitaciones en la cual se evidencien aquellas capacitaciones que controlen los peligros y nivel de riesgo identificados, programa que debe estar vigente a la fecha de presentación de la propuesta y el cual debe mantenerse vigente durante la ejecución del convenio	X			
10	Cronograma de inspecciones pertinentes, como mecanismo de identificación temprana de condiciones inseguras de las instalaciones del Comedor Comunitario	X			
11	Soportes que evidencien la divulgación de la normatividad, disposiciones y procedimientos de Seguridad y Salud en el Trabajo, con el talento humano vinculado a la ejecución del convenio	X			
Categoría 6: Ambientes Adecuados y Seguros					
5.4.6.4. Medidas contra incendios (VARIABLE 24)					
		C	NC	NA	OBSERVACIONES
1	El personal del Comedor Comunitario cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana ofrecida por la UAECOB	X			Fecha de Capacitación: RS: 12/05/2025 , AA: 12/05/2025, MA 1: 11/02/2025, MA 2: 13/05/2025, MA 3: 30/09/2025, MA 4: 09/02/2026, MA 5: 09/02/2026.
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: 22 de octubre 2025
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			

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO CHECK LIST COMPONENTE ADMINISTRATIVO CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025				FORMATO NO CONTROLADO
					PAGINA 2 de 3

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 ejecución 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 día que no ejecuten actividades de procesamiento de alimentos, y que no se encuentren participantes.	X			
5	El comedor comunitario cierra la llave de paso de gas al finalizar la jornada de utilización	X			CEA FUMIGACIONES, emitido el 26 de mayo 2025.
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 evidencia la socialización el 14 de febrero 2026.

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO CHECK LIST COMPONENTE ADMINISTRATIVO CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 3 de 3
---	---	---

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		En el comedor comunitario solo cuenta con una paleta de "pare y siga".
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 realizada el 14 de febrero 2026.
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
Natalia Monroy Mahecha Nombres y Apellidos  Firma Responsable del servicio Rol

Quien Realiza la Visita
Yesica Velasquez Rodriguez Nombres y Apellidos  Firma Apoyo a la supervisión Rol

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

	<p>PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL</p> <p>FORMATO AYUDA DE MEMORIA</p>	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 1 de 3

Lugar	Comedor Comunitario Santa Cecilia.
Fecha	20/03/2025 De: 1:21 p.m. a 1:40 p.m.
Tema	Desnaturalización producto lácteo Queso Doble crema por que el empaque se encuentra roto, no esta empacado al vacío, y cuenta con presencia de partes amarillas como perdida de humedad (deshidratación) y la oxidación de sus grasas.
Desarrollo	<p>ORDEN DEL DÍA:</p> <ol style="list-style-type: none"> Desnaturalización 2.5 kilogramos de Queso Doble crema Lote R-01-G.L, Fecha de Vencimiento 15/04/2026, por empaque en mal estado. <p>DESARROLLO:</p> <p>Se inicia el proceso de desnaturalización del producto Lácteo en presencia de la Supervisora Administrativa Yesica Velasquez Rodriguez y la manipuladora de alimentos Maricela Ramírez Santiago y responsable del Servicio, la Sra Natalia Monroy Mahecha</p> <p>Se realizan el procedimiento según protocolo desnaturalización de alimentos PTC_PSS_026 V1.</p> <p>Ítems 4.3.5. Pasos para desnaturalizar alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO AYUDA DE MEMORIA

Código: FOR-GD-040

Versión: 0

Fecha: Memo I2024016440 –
18/06/2024

Página: 2 de 3

Cumpliendo el protocolo y en presencia de la Supervisora Administrativa Yesica Velasquez Rodriguez y la responsable del servicio, Natalia Monroy Mahecha, junto con la manipuladora de alimentos, la Sra. Maricela Ramírez Santiago, se inicia el proceso de desnaturalización del producto lácteo Queso Doblecrema, crema Lote R-01-G.L, Fecha de Vencimiento 15/04/2026, proveedor Portalac, por empaque en mal estado, roto y partes amarillas como parte de pérdida de humedad (deshidratación) y la oxidación de sus grasas.

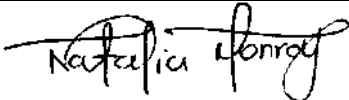
REGISTRO FOTOGRAFICO



 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</p> <p>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL</p> <p>FORMATO AYUDA DE MEMORIA</p>	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 3 de 3




Se da por terminada la desnaturalización a las 1:40 minutos de la tarde del día 20/03/2026.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	
	Yesica Velasquez Rodriguez Natalia Monroy Mahecha Marisela Ramírez Santiago	Apoyo supervisión Responsable del Servicio Manipuladora de alimentos	SDIS Comedor Comunitario Santa Cecilia	
Compromisos	Actividad	Responsable		Fecha límite
	No Aplica	No Aplica		No Aplica
Próxima reunión	Cuando se requiera.			
Elaboró	<div></div> <div>Natalia Monroy Mahecha.</div>			