

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>Integración Social</small>		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	22	9	2025	Hora Inicio	10:30AM	Hora Finalización	3:30 PM
Capítulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA							
1. Identificación							
Nº Convenio/Vigencia:		7971-2025		Nombre Asociado:		ASOCIACIÓN DE INTEGRACION COMUNITARIA - ASOINCO	
Nombre Comedor Comunitario:		113427-CCCP 01-001 SANTA CECILIA		Fecha Inicio:		2/05/2025 Fecha Terminación: 31/12/2025	
Nombre Responsable del Servicio:		Natalia Monroy Mahecha					
2. Ubicación							
Localidad:		USAQUEN		Barrio:		BOSQUE DE PINOS Dirección: KR 5 162 A 8	
Tel:		601 3840232		Cel.:		313 3269929 Correo Electrónico: SANTACECILIA7971-2025@outlook.com	
3. Cobertura							
Cobertura Diaria Contratada:		350		Nº Personas Beneficiarias en estado En Atención:		344	
Personas Beneficiarias Autorizadas por Plan de Compras:		350		Total Asistencia Día:		342 Total Histórico Asistencia: 37710	
Capítulo B. COMPROMISOS COMPONENTE ADMINISTRATIVO							
Categoría 1: Comunicación Estratégica							
Nº	Variable					Nivel de Cumplimiento	
1	Publica en un lugar visible del Comedor Comunitario, en tamaño mínimo de un (1) pliego, la información básica del servicio referida a: Nombre, dirección y teléfono del Comedor Comunitario, objetivo del servicio, horario de prestación del servicio, componentes de la atención (Alimentación, nutrición y salubridad, Ambiental y Administrativo), nombre del profesional responsable de servicio, nombre del/la profesional en nutrición y dietética y nombre del auxiliar administrativo.					C ☒ 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 ☒ 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 ☐		
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: ETB Plan: 200Mbps	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 ☐		

 ALCALDE MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>Secretaría de Integración Social</small>		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: 15/08/2025	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																									
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 ☒																							
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%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <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>210</td> <td>225</td> </tr> <tr> <td>1:00 p. m.</td> <td>298</td> <td>305</td> </tr> <tr> <td>2:00 p. m.</td> <td>320</td> <td>330</td> </tr> <tr> <td>3:00 p. m.</td> <td>339</td> <td>339</td> </tr> <tr> <td>3:30 p. m.</td> <td>342</td> <td>342</td> </tr> <tr> <td>Total</td> <td>342</td> <td>342</td> </tr> </tbody> </table>	Hora de Registro	Número de Registros en Módulo Asistencias	Número de Registros en Planilla	12 m	210	225	1:00 p. m.	298	305	2:00 p. m.	320	330	3:00 p. m.	339	339	3:30 p. m.	342	342	Total	342	342	C ☒ NC ☐ NA ☐		
Hora de Registro	Número de Registros en Módulo Asistencias	Número de Registros en Planilla																							
12 m	210	225																							
1:00 p. m.	298	305																							
2:00 p. m.	320	330																							
3:00 p. m.	339	339																							
3:30 p. m.	342	342																							
Total	342	342																							
Categoría 3: Trámite a Requerimientos de la Ciudadanía																									
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 ☐																				
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																									
13	El Asociado adelanta las acciones establecidas en el numeral 5.4.4. del anexo técnico del servicio Comedores Comunitarios, en caso de presentarse daño o hurto de los bienes entregados por la SDIS en calidad de préstamo (Únicamente para las unidades que operan en inmuebles de propiedad de la SDIS).	C ☐ NC ☐ NA ☒																							

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>Integración Social</small>		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 ☐

 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		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.						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
	Pechuga	31,2kg	63kg 37989	31,4kg	14	7/10/2025	Cumple
	Pulpa de mora	24,9kg	33kg 4927	25kg	14	1/02/2026	Cumple
	Queso doble crema	4,4kg	42,5kg 2805	23kg	14	3/10/2025	Cumple
	Queso campesino	8,5kg	9kg 2805	9kg	14	28/09/2025	Cumple
	Criolla	6,3kg	37kg 2437	20,35kg	14	28/09/2025	Cumple
Categoría 7: Apoyo a la Implementación del Componente Bien-Estar Alimentario							
Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento		Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	
35	Garantiza la convocatoria y asistencia de las personas beneficiarias del Comedor Comunitario a los encuentros a desarrollar en el Componente Bien-Estar Alimentario, según las solicitudes y requerimientos establecidos por la SDIS.	C	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.	C ☒ 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 ☒
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 ☒ 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 ☒ NC ☐ NA ☐
Capítulo D. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA					
Información por parte de la Supervisión					
Visita de seguimiento Administrativa al convenio 7971-2025					
VA 7: No aplica, por cuanto no se han reportado situaciones imprevistas o dificultades que puedan afectar el registro de información en el sistema SIRBE en el presente periodo.					
VA 8: No aplica, por cuanto no se ha solicitado autorización a la supervisión para el registro de asistencia de los (las) participantes del servicio Comedores Comunitarios por fuera del horario establecido (LIN-PSS-036).					
VA 11: Se evidencia formato apertura de buzón versión 1, fechas de diligenciamiento los días 2, 12 y 15 de septiembre de 2025, no se presentan escritos por parte de los participantes. Se verifica buzón en físico, se encuentra en buenas condiciones, sin daño alguno, presenta cinta para pegar el aviso del buzón y se encuentra sellado completamente.					
VA 12: No aplica por cuanto no se tiene ninguna solicitud por parte de la ciudadanía que haya sido enviada por la SDIS al comedor comunitario.					
VA 13: Se califica la variable como no aplica toda vez que el inmueble donde opera el comedor comunitario no es propiedad de la SDIS.					
VA 18: Se evidencia correo electrónico con el PEC enviado el día 26/05/2025, se recomienda a la Responsable del Servicio realizar la socialización al Manipulador de Alimentos Manuel David Diaz Medina					
VA 20: Se presenta ayuda memoria como herramienta de socialización, realizada el 26/06/2025. Socialización protocolo de manejo de eventualidades en el servicio de alimentación, se recomienda a la Responsable del Servicio realizar la socialización al Manipulador de Alimentos Manuel David Diaz Medina					
VA 21: CT 2024-00139427 / 86UYRIFUI6119574. Vigencia 15/03/2025 al 14/03/2026. Se verifica QR, documento pertenece al Comedor Comunitario con fecha 12/02/2025.					
VA 35: Actividad de BIEN-ESTAR con registro de 40 personas en listado primera convocatoria, listados de fecha 6 de septiembre, se verifica encabezado de listados, cuenta con las indicaciones del instructivo. Actividad para el día 9 de septiembre de 2025. Se verifica registro fotográfico del aviso publicitario de la convocatoria de fecha 2 de septiembre, conforme a instructivo. Se presenta correo electrónico soporte de convocatoria enviado a la dupla facilitadora de fecha 8 de septiembre. El correo cuenta con la estructura solicitada por la SDIS.					
VA 36: Se presenta correo electrónico de confirmación de la convocatoria enviado a la dupla facilitadora de fecha 2 de septiembre, con la estructura solicitada por la SDIS.					
VA 37: Durante el presente periodo se realiza jornada de fortalecimiento técnico el 05/09/2025 sobre Actualización Formato de Egresos FOR-PSS-429 Retiro Voluntario. Se evidencia asistencia.					
VA 38: La responsable del servicio informa que se presentaron tres casos de referenciación por cambio de documento el día 20/09/2025.					
VA 39: Se presentan correos electrónicos de egresos días 06 de septiembre: 5 voluntarios, 13 de septiembre: 2 voluntarios y 3 incumplimientos, 20 de septiembre: 0 egresos. Correos enviados conforme se solicitó en el instructivo, soportes diligenciados correctamente.					
VA 40: Se presentan correos electrónicos de novedades SIRBE de fechas 06 de septiembre: No reportes, 13 de septiembre: No reportes, 20 de septiembre: 1 cambio de nombre. Correos enviados conforme se solicitó en el instructivo.					

VA 42: No aplica, por cuanto no se han presentado visitas por entes de control al Comedor Comunitario.

VA 44: No aplica, por cuanto no se ha presentado ningún evento que impida la prestación del servicio.

VA 45: Acta empalme de inicio de fecha 12/05/2025

VA 46: Se realiza envío de informes el día 04/09/2025.

Se evidencia el siguiente recurso humano:

*Responsable del Servicio Natalia Monroy Mahecha CC 1.018.467.982

*Auxiliar Administrativo Leidy Vanesa Beltrán Olaya CC 1.026.307.800

*Manipulador/a de Alimentos 1 Maricela del Carmen Ramírez Santiago / PPT 5.156.638

*Manipulador/a de Alimentos 2 Yarelis Elles Amaris / PPT 4.589.681

*Manipulador/a de Alimentos 3 Berenice María Pérez Guerra CC 50.993.837

*Manipulador/a de Alimentos 4 Leidy Carolina González Mondragón / CC 1.007.635.248

*Manipulador/a de Alimentos 5 Jean Carlo Penagos Gutiérrez CC 1.026.291.945 se retira e ingresa de manera permanente el señor Manuel David Díaz Medina C.C. 80.802.882 el 08/09/2025, aval de fecha 05/09/2026, quien el día de hoy se encuentra ausente y lo reemplaza temporalmente la señora Rosa Amelida Triana Estupiñán CC 39.783.931 aval del 12/09/2025.

Se evidencia entrega del menú del día de hoy completo y de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico, se realiza proceso de desnaturalización de 0,8kg de papa criolla y 4,95kg de papa común, se adjunta acta.

Se socializa acta de visita.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Ningun Comentario

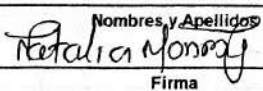
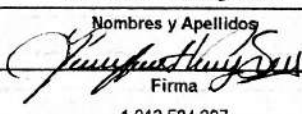
Natalia Monroy Mahecha
 1018467982
 Responsable del Servicio
 Natalia Monroy

 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	Génera	
				SI	NO		R	RR
O	22	28/08/2025	22/09/2025: Cuenta con mínimo un (1) botiquín tipo A con los elementos requeridos conforme lo establecido en la Resolución N° 705 de 2007 completo, por lo cual, se da cierre a la observación.	X		Cerrado	—	—
O	21	11/06/2025	<p>24/07/2025: En visita de seguimiento administrativo se evidencia que hasta la fecha no cuenta con Concepto Técnico emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá), se genera observación sin embargo el comedor comunitario cuenta con un comprobante de visita técnica ocular de seguridad humana y sistema de protección contra incendios, con fecha del 18 de marzo 2025, radicado 2024-00139427, continua abierta la observación.</p> <p>28/08/2025: El Comedor Comunitario no cuenta con Concepto Técnico emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá), se presenta comprobante de visita técnica ocular de seguridad humana y sistema de protección contra incendios, con fecha del 18 de marzo 2025, radicado 2024-00139427, posteriormente se envía una PQR por parte de la Responsable del Servicio a Bogotá Te Escucha el mes de julio, donde la entidad responde el día 24/07/2025 con N°RAD.2025ER17186401, donde indica como consulta la respuesta a la solicitud por medio de unos links, el día de hoy se realiza un nuevo envío de correo electrónico a UAECOB, por, tanto, la observación continuará abierta y en seguimiento.</p> <p>22/09/2025: CT 2024-00139427 / 86UYRIFUI6119574. Vigencia 15/03/2025 al 14/03/2026. Se verifica QR, documento pertenece al Comedor Comunitario con fecha 12/02/2025, por tanto, se da cierre a la observación.</p>	X		Cerrado	—	—
O	30	28/08/2025	22/09/2025: Cuenta con guantes de nitrilo, por tanto, se da cierre a la observación.	X		Cerrado	—	—
O	35	28/08/2025	22/09/2025: Actividad de BIEN-ESTAR con registro de 40 personas en listado primera convocatoria, listados de fecha 6 de septiembre, se verifica encabezado de listados, cuenta con las indicaciones del instructivo. Actividad para el día 9 de septiembre de 2025. Se verifica registro fotográfico del aviso publicitario de la convocatoria de fecha 2 de septiembre, conforme a instructivo. Se presenta correo electrónico soporte de convocatoria enviado a la dupla facilitadora de fecha 8 de septiembre. El correo cuenta con la estructura solicitada por la SDIS. por tanto, se da cierre a la observación.	X		Cerrado	—	—

Capítulo G. FIRMAS

Quien Atiende la Visita Natalia Monroy Mahecha Nombres y Apellidos  Firma 1.018.467.982 Cédula de Ciudadanía Responsable del Servicio Rol	Quien Realiza la Visita Jenniffer Natali Vanegas Sosa Nombres y Apellidos  Firma 1.013.584.387 Cédula de Ciudadanía Contratista - Apoyo a la Supervisión Rol
---	---

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

	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO CHEK LIST COMPONENTE ADMINISTRATIVO CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2025			FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 3	
	N° Convenio/Vigencia: 7971-2025 Nombre Asociado: ASOCIACIÓN DE INTEGRACION COMUNITARIA - ASOINCO Nombre Comedor Comunitario: 113427-CCCP 01-001 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			Certificado ARL Positiva de fecha 24/07/2025 con resultado 86,25% ACEPTABLE.
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-SST. Según la Resolución 0312 de 2019 (Porcentaje de cumplimiento superior al 85%).			X	En trámite
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			Formato Excel con fecha de actualización 01/07/2025, versión 00
4	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo, vigente	X			Documento PDF de fecha 1 de julio de 2025, firmado por Representante Legal
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	No presenta
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 médica)	X			Se presenta formato Excel versión 00 con fecha de actualización 01/07/2025
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			Formato Excel
8	Soportes que evidencien la realización de la capacitación en el uso de los elementos de protección personal			X	No presenta
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 presenta documento matriz 2025, de fecha 01/07/2025 versión 00 con tres capacitaciones que inician en agosto, a la fecha se han realizado dos, sin embargo no se cuenta con soporte de asistencia y se encuentra pendiente una capacitación conforme al cronograma para esta semana.
10	Cronograma de inspecciones pertinentes, como mecanismo de identificación temprana de condiciones inseguras de las instalaciones del Comedor Comunitario			X	No presenta
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	No presenta
Categoría 6: Ambientes Adecuados y Seguros					
5.4.6.4. Medidas contra incendios (VARIABLE 24)					
		C	NC	NA	OBSERVACIONES
1	El personal del Comedor Comunitario cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana ofrecida por la UAECOB	X			RS Natalia Monroy 12/05/2025 AUX Vanesa Beltrán 12/05/2025 OP1 Benenice Pérez 12/05/2025 (Dar alcance por número de documento errado) OP2 Yarelis Elles 13/05/2025 OP3 Marcela Ramírez 12/02/2025 OP4 Leidy González 17/12/2024 OP5 David Díaz 10/07/2025
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/los convenio/s, dejando constancia de la asistencia, actas y registro fotográfico.			X	Fecha Simulacro de Evacuación: No aplica
3	El espacio físico en donde se encuentra la cocina, calentadores o estufas de gas tiene que disponer de ventilación que comunique con el exterior, para evitar casos de intoxicación o de explosión en caso de ocasionarse un escape.	X			
4	Cuenta con mínimo dos (2) extintores multipropósito de 10 libras en buen estado, con carga vigente, señalizados y ubicados en lugares de fácil acceso y en puntos estratégicos, como son: cerca al área de preparación de alimentos, área computador, archivos, área de Comedor Comunitario. Deben encontrarse ubicados dentro del plano del Plan de Emergencias y Contingencias.	X			Fecha de Recarga extintor 1 (Salón Comedor): 10/2025 (Multipropósito). Fecha de Recarga extintor 2 (Cocina-Ingreso): 10/2025 (Multipropósito)

5.4.6.4. Medidas contra incendios (VARIABLE 24)

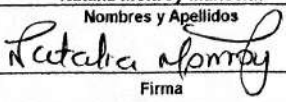
		C	NC	NA	OBSERVACIONES
5	Cuenta con la instalación de sistema de detección de humo en el Comedor Comunitario.	X			Pared ingreso a cocina, se evidencia correcto funcionamiento
6	El sistema y acometida de gas deben estar debidamente instalados. En caso de utilizar gas GLP (Propano), la instalación debe cumplir con la normatividad vigente. Se debe realizar el respectivo mantenimiento preventivo y correctivo, por parte del proveedor del servicio, el cual debe ser solicitado por el ASOCIADO	X			
7	El Comedor Comunitario garantiza el buen estado y funcionamiento de las instalaciones eléctricas, según la normatividad vigente. Las instalaciones eléctricas como tomas, enchufes y cables deben estar protegidas, canalizadas, sin peladuras y retirado de los participantes	X			
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	No se ha requerido

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 están almacenados y tiene aviso de advertencia	X			
3	Mantiene bajo llave y fuera del alcance de los participantes las sustancias potencialmente tóxicas 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			26/05/2025. Empresa CEA FUMIGACIONES. Producto utilizado Deltametrina/anasac
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 tóxicas que se encuentran en el lugar de trabajo y las consecuencias que se originan por el mal uso de estas.	X			Se presenta ayuda memoria con la socialización de fecha 26/06/2025, se recomienda a la Responsable del Servicio realizar la socialización al Manipulador de Alimentos Manuel David Díaz Medina

		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 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			Cuaderno		
5.4.6.8. Medidas para la Evacuación (VARIABLE 28)							
		C	NC	NA	OBSERVACIONES		
1	El Comedor Comunitario cuenta con cinta de balizaje y mínimo dos (2) paletas de señalización de "pare y siga" en material acrílico para facilitar el cruce de vías hacia el punto de encuentro externo.	X			1 cinta de balizaje, 2 paletas de señalización "pare/siga".		
2	El Comedor Comunitario cuenta con un sistema de alarma para evacuación en caso de emergencia (timbre o sirena o megáfono)	X			Timbre, se realiza prueba y funciona correctamente.		
3	El Comedor comunitario tiene demarcada la ruta de evacuación con huellas en el piso para que las niñas y niños conozcan de una manera pedagógica la salida hacia el punto de encuentro.	X			Huellas amarillas en buen estado		
4	El Comedor Comunitario cuenta con linternas y silbatos para una posible evacuación	X			Presenta 2 silbatos, presenta 1 linterna funcionando correctamente		
5	El Comedor Comunitario cuenta con elementos para los brigadistas como chalecos o brazaletes	X			4 brazaletes		
5.4.6.9. Medidas para uso y manejo de elementos cortopunzantes (VARIABLE 29)							
		C	NC	NA	OBSERVACIONES		
1	El Comedor Comunitario da cumplimiento al Protocolo Uso y Manejo de Elementos Cortopunzantes en el Servicio Social Comedor Comunitario (Código: PTC-PSS-006 versión vigente).	X			Se presenta ayuda memoria con la socialización de fecha 28/06/2025, con listado de asistencia, se recomienda a la Responsable del Servicio realizar la socialización al Manipulador de Alimentos Manuel David Díaz Medina.		
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 Jennifer Natali Vanegas Sosa Nombres y Apellidos  Firma Contratista - Apoyo a la Supervisión Rol					
Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.							

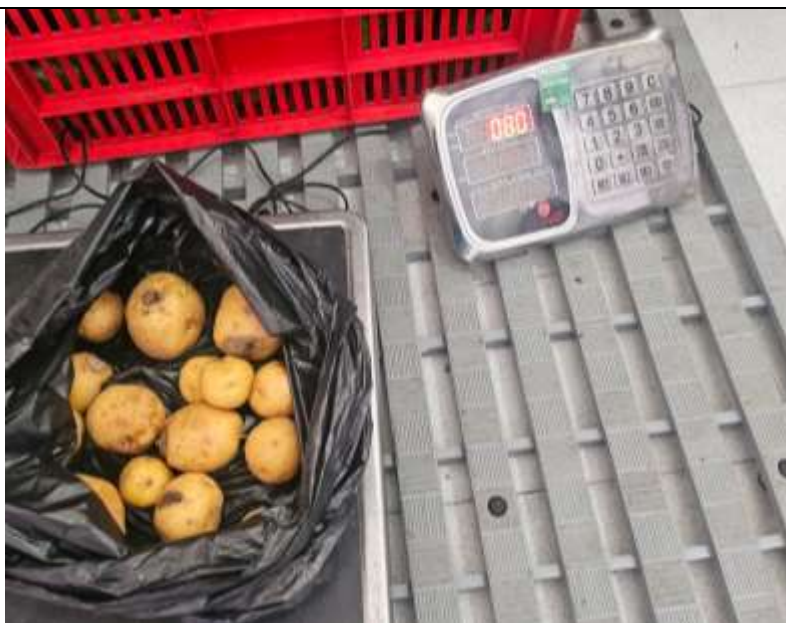
	<p>PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL</p> <p>FORMATO AYUDA DE MEMORIA</p>	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 1 de 4

Lugar	Comedor Comunitario Santa Cecilia
Fecha	22/09/2025 De: 12:30 p.m a 12:45 p.m.
Tema	Desnaturalización producto papa común y papa criolla por descomposición del producto
Desarrollo	<p>ORDEN DEL DÍA:</p> <p>Desnaturalización de 4,95 kilogramos de papa común y 0,8 kilogramos de papa criolla, por descomposición del producto.</p> <p>DESARROLLO:</p> <p>Se inicia el proceso de desnaturalización del producto papa común y papa criolla, en presencia de la Supervisora Administrativa Jenniffer Natali Vanegas Sosa, la Responsable del Servicio Natalia Monroy Mahecha y la Manipuladora de Alimentos Leidy Carolina González Mondragón.</p> <p>Se realizan el procedimiento según protocolo desnaturalización de alimentos PTC_PSS_026 V1.</p> <p>Item 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.

Cumpliendo el protocolo y en presencia de la Supervisora Administrativa Jenniffer Natali Vanegas Sosa, la Responsable del Servicio Natalia Monroy Mahecha y la Manipuladora de Alimentos Leidy Carolina González Mondragón, se inicia el proceso de desnaturalización del producto papa común y papa criolla, proveedor Corporación Abastecer, por descomposición del producto.

REGISTRO FOTOGRAFICO





	<p>PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL</p> <p>FORMATO AYUDA DE MEMORIA</p>	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 4 de 4

	<div></div> <div></div> <p>Se da por terminada la desnaturalización a las 12:45 minutos de la tarde del día 22/09/2025.</p>		
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	Natalia Monroy Mahecha		