**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022**

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

**CONVENIO Nº 9188 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113529-CCCP 07-007 – PARQUES DE BOGOTA**

## 1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

| | |
|---|---|
| **Periodo del Informe** | 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022 |
| **Número Convenio / Vigencia** | 9188/2022 |
| **Nombre del Asociado** | ASOCIACION DE APOYO COMUNITARIO AL COMEDOR JUVENIL DEL BARRIO VILLA SUAITA LA PAZ “ASOPAZ” |
| **Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular** | 113529 CCCP 07-007 PARQUES DE BOGOTA |
| **Localidad** | BOSA |
| **Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular** | CARRERA 90 N. 79 SUR 33 |
| **Teléfonos (Fijo – Móvil)** | 6019344434 - 3105647981 |
| **Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular** | comedorparquesdebogota@outlook.com |
| **Fecha de Inicio Convenio** | 25/11/2022 |
| **Fecha de Finalización Convenio** | 24/03/2022 |
| **Nombre Responsable del Servicio** | JULIETTE ANDREA CORRALES MOSQUERA |
| **Cobertura Diaria Contratada** | 400 |
| **Nº Participantes En Atención** | 396 |
| **Nº Participantes Autorizados Plan de Compras** | 340 |

**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022**

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

**CONVENIO Nº 9188 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113529-CCCP 07-007 – PARQUES DE BOGOTA**

## 2. CUMPLIMIENTO DE COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

### 2.1. Compromisos Subcomponentes Apoyo Alimentario, Vigilancia Nutricional y Promoción en Estilos de Vida Saludable con énfasis en Alimentación, Nutrición y Actividad Física.

| Compromisos | Actividades | Soportes |
|---|---|---|
| 1. Implementar los procesos, procedimientos y documentos técnicos relacionados con alimentación, nutrición y salubridad, del Comedor Comunitario - Cocina Popular, establecido en el anexo técnico, así como los generados por la SDIS en el marco de la emergencia sanitaria. | Se implementó todos los procesos procedimientos y documentos técnicos relacionados con alimentación, nutrición y salubridad, del Comedor Comunitario - Cocina Popular, establecido en el anexo técnico durante el convenio 9188-2022. Formatos implementados de toma de temperaturas frías calientes, formatos de plan de saneamiento, así mismos formatos semanales y mensuales de los planes de compras correspondientes al mes reportado | - Formatos de plan de saneamiento<br>- Formatos de entradas y salidas<br>- Formatos temperaturas<br>- Formatos ambientales<br>- Formatos de capacitación de operarias<br>- Formatos de plan de compras<br>- Cronograma de mantenimiento de equipos<br>- Formatos de preparación de alimentos |
| 2. Aplicar de manera mensual el “Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación”, generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados. | Se realiza la solicitud de visita 09/11/2022 pero aún no no hemos obtenido respuesta. | Soporte (solicitud de visita) |
| 3. Ofrecer menús especiales en las siguientes fechas: navidad y fin de año. El profesional en nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular deberá enviar la propuesta de menú especial antes del 14 de diciembre al profesional en nutrición y dietética del proyecto 7745 asignado a la Subdirección Local. | Se dio cumplimiento en el mes de diciembre presentando la propuesta de los menús especiales al profesional en nutrición y dietética del proyecto 7745 de la subdirección local (Liliana Matamoros) | Formato de intercambio Menú (Navidad-Fin de Año)<br>Correo de aprobación de intercambio |
| 4. Implementar la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales (anexos) para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, suministrando las raciones a la población participante, acorde a las condiciones establecidas | Se implementó las 24 minutas establecidas en el ciclo de menús de acuerdo al análisis nutricional de cada grupo etario.<br><br>Se suministró a los participantes los gramajes de servido establecido para cada grupo etario | Formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243). En PDF |

| Compromisos | Actividades | Soportes |
|---|---|---|
| en el anexo técnico. | | |
| 5. Realizar una encuesta de opinión con los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular, dentro de los primeros quince (15) días de operación del convenio, con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegetariana de manera mensual. | Se realiza encuesta a 247 participantes del CCCP parques de Bogotá el día 09/12/2022 mediante formato encuesta de opinión con los participantes, con el fin de establecer la necesidad de suministrar una preparación vegana de manera mensual. | Encuesta de aprobación menú vegetariano. Soporte de envío nutricionista proyecto 7745. |
| 6. Suministrar una preparación vegetariana previa autorización de la Subdirección de Nutrición, de acuerdo con los resultados del sondeo de opinión realizado a los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular y a las especificaciones establecidas en el Anexo Técnico. Dicha preparación no implica costos adicionales para la SDIS. | De acuerdo a los resultados de la encuesta aplicada a los participantes, se presentó la **NO** aceptación del menú vegetariano. | No aplica |
| 7. Mantener disponible en un lugar visible del servicio del Comedor Comunitario - Cocina Popular, las minutas patrón y el ciclo de menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes. | Se dispuso de las minutas patrón y el ciclo de menús al personal manipulador en área de cocina, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes en zona comedor | Soporte fotográfico Minuta patrón, ciclo de menús, menú diario. |
| 8. Realizar las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento “análisis nutricionales” de cada uno de los 24 menús, en las cantidades establecidas en las columnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón. | Se realizaron las preparaciones establecidas de cada minuta garantizando pesos netos. se elaboró el cálculo de peso bruto y neto de los 24 menús diarios, con base al documento análisis nutricional entregado por la SDIS y de acuerdo a los distintos grupos etarios de la población de participantes atendida en el Comedor. | Plan de compras mensual en PDF de acuerdo al formato establecido (FOR-PSS-226) |

**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

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

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022**

**CONVENIO Nº 9188 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113529-CCCP 07-007 – PARQUES DE BOGOTA**

| Compromisos | Actividades | Soportes |
|---|---|---|
| 9. Capacitar al talento humano de la unidad operativa en el manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento "Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales", y en los lineamientos y protocolos generados en el marco de la emergencia sanitaria. | Se realizó capacitación en:<br>-Acta Recepción M/Primas – 09/12/2022<br>-Estandarización/Gramajes – 10/12/2022<br>-Socialización lavado de Manos -10/12/2022<br>-Inducción Manipuladores Nuevos - 21/12/2022<br>-Minuta patrón, Ciclo de menús el día - 21/12/2022 | • Actas de capacitación<br>• Planilla de asistencia<br>• Soporte Fotográfico<br>• Material de Apoyo |
| 10. Realizar estandarización de utensilios para el servido de alimentos y socializar a las personas manipuladoras de alimentos los primeros 6 días de inicio de operación, con el fin de dar cumplimiento a los pesos servidos establecidos en la minuta patrón de cada grupo etario y optimizar los tiempos de servido. | Para el presente periodo se realizó capacitación en estandarización de utensilios.<br>• 10/12/2022 | • Acta capacitación en estandarización de utensilios para el servicio de alimentos<br>• Planilla de asistencia<br>• Soporte Fotográfico<br>• Material de Apoyo |
| 11. Acoger las especificaciones del anexo técnico para la realización y solicitudes de intercambios de alimentos, los cuales deben encontrarse debidamente justificados y diligenciados en los formatos correspondientes. El formato "Autorización cambio de preparaciones", debe encontrarse diligenciado y firmado por el profesional en Nutrición y dietética del Comedor Comunitario - Cocina Popular. | Se solicitó los siguientes intercambios de alimentos mediante correo electrónico a nutricionista Dietista en las siguientes fechas:<br>• Menú 10 – Granadilla/Melón / Plátano frito en monedas – para a la francesa (01/12/2022).<br>• Menú 2 – Banano con Queso doble crema/ Melón con queso doble crema / melón con leche condensada / Banano con leche condensada. (20/12/2022)<br>• Intercambio Menú Navideño (14/12/2022) | Formato Autorización Cambio de Preparaciones FOR-PSS-245 correo envío, correo aprobación |
| 12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas. | La nutricionista participó en el fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas por la SDIS el día 07/10/2022. SDIS. | Soporte de asistencia |
| 13. Realizar la toma de datos antropométricos garantizando una toma semestral al participante de | Para el periodo del presente informe se realizo toma de datos antropométricos a 33 participantes nuevos dando cumplimiento al anexo técnico. | • Acta toma de datos antropométricos<br>• Formato registro datos antropométricos FOR-PSS-161-V1 |

| Compromisos | Actividades | Soportes |
|---|---|---|
| acuerdo con lo establecido en el anexo técnico, para lo anterior el IDIPRON debe contar con los equipos antropométricos (báscula y tallímetro), de tal forma que le permita al profesional nutricionista ejecutar esta actividad. | | • Cargue aplicativo SIRBE |
| 14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. | Para el periodo del presente informe se realizo toma de datos antropométricos a 33 participantes nuevo. | Cargue aplicativo SIRBE |
| 15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición. | Para el periodo del presente informe se encuentra en los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico. | No aplica |
| 16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS. | Para el periodo del presente informe se encuentra en los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico. | No aplica |
| 17. Definir e implementar el cronograma de actividades en promoción de estilos de vida saludable, que haya sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS, correspondiente. | Para el periodo del presente informe se encuentra en los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico. | No aplica |
| 18. Incentivar la realización de actividad física por parte de los participantes del Comedor Comunitario - Cocina Popular mediante la articulación con un profesional licenciado en educación física la difusión de programas de actividad física de instituciones públicas y privadas de acceso libre de forma virtual o entrega de material impreso. | Para el periodo del presente informe se encuentra en los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico. | No aplica |

**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022**

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

**CONVENIO Nº 9188 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113529-CCCP 07-007 – PARQUES DE BOGOTA**

| Compromisos | Actividades | Soportes |
|---|---|---|
| | | |
| 19. Registrar la información resultante de los procesos de promoción de estilos de vida saludable en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. | Para el periodo del presente informe se encuentra en los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico. | No aplica |
| 20. Entregar mensualmente el informe cuantitativo de las de las acciones de promoción en estilos de vida saludable y semestralmente y al final del convenio el informe cualitativo de las acciones de promoción en estilos de vida saludable en el formato correspondiente. | Para el periodo del presente informe se encuentra en los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico. | No aplica |
| 21. Adquirir alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o a través de sus organizaciones, en un porcentaje mínimo del 30% del valor total destinado a la compra de alimentos, o en el porcentaje por encima de este en que el ASOCIADO se haya comprometido. Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local sea inferior al porcentaje al que está obligado, el ASOCIADO asume el compromiso de adquirir los alimentos a los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria no locales a quienes puede acudir para suplir el porcentaje restante, en los términos previstos en la Ley 2046 de 2020 y el Decreto 248 de 2021. | Se presenta en visita financiera realizada por el equipo de supervisión Subdirección de Abastecimiento | Informe financiero |

## 2.2. Compromisos Subcomponente Salubridad

| Compromisos | Actividades | Soportes |
|---|---|---|
| 1. Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como a los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. | Se implementaron prácticas de BPM y plan de saneamiento básico mediante documentos establecidos por la SDIS, adicional se solicitó visita a sub occidente. | Formato de plan de saneamiento |
| 2. Dar cumplimiento a los lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia emitidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA; así como, a los lineamientos para el sector productivo de productos farmacéuticos, alimentos y bebidas en Colombia. | Se cumplió con el protocolo de lavado de manos<br><br>Se realizó los procesos de limpieza y desinfección de todas las áreas | • Protocolo lavado manos<br>• Formato de limpieza y desinfección del plan de saneamiento |
| 3. Implementar el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos y formatos IDIPRON a este. | Para el periodo del presente informe se implementó los formatos establecidos en el mapa de procesos de la SDIS, con el fin de garantizar los procedimientos para la entrega de apoyos alimentarios. | • Formato inspección porciones servidas<br>• Organolépticas<br>• Formato acompañamiento servicio |
| 4. Contar con los conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carne y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta; para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, adicionalmente, deben contar con la autorización sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año. | Durante el periodo reportado el comedor cuenta con los siguientes conceptos sanitarios de proveedores de alimentos:<br>Pollo – CARNES EL GRAN PARAISO<br>Fecha Concepto Establecimiento: 24/02/2022<br>Carne – CARNES EL GRAN PARAISO<br>Fecha Concepto Establecimiento: 24/09/2022<br>Lácteos - Compañía lechera del mortiño SAS<br>Fecha concepto Establecimiento: 15/06/2022.<br>Pulpa de fruta: DELIPULPAS 100%<br>Fecha Concepto Establecimiento: 09/09/2022<br>Abarrotes / Mayonesa-huevos-atún | Conceptos sanitarios vigentes de los proveedores:<br><br>• Pollo (CS y Autorización Sanitaria)<br>• Carnes (CS y Autorización Sanitaria<br>• Lácteos<br>• Abarrotes<br>• Pulpa de Frutas |

| Compromisos | Actividades | Soportes |
|---|---|---|
| | INVERSIONES RODMON SAS<br>Fecha Concepto Establecimiento: 19/09/2022 | |
| 5. Cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos. | Durante el periodo reportado el comedor cuenta con los siguientes conceptos sanitarios de proveedores de alimentos:<br>Pollo – Carnes - CARNES EL GRAN PARAISO<br>Concepto vehículo: 22/08/2022<br>Lácteos – COMPAÑÍA LECHERA DEL MORTIÑO SAS<br>Concepto vehículo: 02/12/2022.<br>Pulpa de fruta - DELIPULPAS 100%<br>Concepto vehículo: 06/07/2022<br>Abarrotes - INVERSIONES RODMON SAS<br>Concepto vehículo: 08/06/2022 | Formato en PDF “Formato verificación transporte de alimentos” FOR-PSS-232 |
| 6. Brindar alimentos con la calidad, en la cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo en el Comedor Comunitario - Cocina popular y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos. | Durante el periodo reportado se entregaron productos en condiciones de calidad, cantidad e inocuidad que garantizaron el correcto funcionamiento del servicio del comedor. Se solicitó a los proveedores dar cumplimiento al cronograma de recepción establecido. Se dispusieron remisiones y/o facturas a interventoría de campo. | Formato de entradas y salidas de alimentos y formato de recepción de materia prima. |
| 7. Cumplir con lo establecido en la Resolución 683 de 2012 “por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”, así como las Resoluciones 834, 4142 y 4143 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social. | El CCCP Parques de Bogotá cuenta con menaje, objetos y envases utilizados para la cocción, almacenamiento y servido de alimentos en materiales que garantizan la inocuidad y preservación de los mismos. | Registro fotográfico de los equipos, menaje y utensilios utilizados en el comedor. |
| 8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. | Se realizo la toma de muestras diarias de los alimentos preparados. | Registro fotográfico toma de muestras. |

**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

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

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022**

**CONVENIO Nº 9188 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113529-CCCP 07-007 – PARQUES DE BOGOTA**

| Compromisos | Actividades | Soportes |
|---|---|---|
| 9. Elaborar, divulgar y actualizar el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la SDIS, a través del responsable del servicio con apoyo del profesional en nutrición y dietética. | Para el periodo reportado el CCCP Parques de Bogotá, cuenta con Plan de saneamiento establecido por la SDIS. | • Plan de saneamiento Básico PDF<br>• Formato declaración de compromiso<br>• Formatos control mensual de plan de saneamiento básico. |
| 10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes. | Se llevó a cabo controles de calidad mediante el diligenciamiento de los formatos establecidos de recepción de materia prima, preparación de alimentos, control de temperaturas | • Formato Recepción materia prima<br>• Formato Preparación de alimentos<br>• Formato de control de temperaturas (refrigeración y congelación) |
| 11. Contar con las áreas y mantener las condiciones de la infraestructura establecidas en el anexo técnico para la prestación del servicio en el Comedores Comunitario-Cocina Popular. | Se cuenta con las áreas de Recibo de alimentos<br>− Almacenamiento de alimentos<br>− Preparación de alimentos: zona fría, zona caliente, zona de pre-alistamiento y zona de higienización.<br>− Distribución de alimentos<br>− Consumo de alimentos<br>− Alistamiento de personal<br>− Almacenamiento de agua potable<br>− Instalaciones sanitarias - baterías sanitarias<br>− Higienización de elementos de aseo<br>− Almacenamiento de productos químicos | No aplica |
| 12. Contar con el Certificado de higienización de tanques de almacenamiento de agua potable, con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (acorde a lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. Procedimiento que se deberá realizar semestralmente y cuando la Autoridad sanitaria lo requiera. | Se realizo lavado de tanque almacenamiento el día 14/10/2022 | Soporte Lavado tanque en PDF |

**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022**

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

**CONVENIO Nº 9188 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113529-CCCP 07-007 – PARQUES DE BOGOTA**

| Compromisos | Actividades | Soportes |
|---|---|---|
| | | |
| 13. Implementar de manera adecuada el plan de capacitación continuo y permanente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la SDIS, al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación al servicio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y en el anexo técnico. En caso que, haya cambio del responsable del Comedor Comunitario – Cocina Popular, el mismo debe contar con las capacitaciones relacionadas en el componente de Alimentación, Nutrición y Salubridad. | Para el periodo del presente informe se realizó capacitación al personal operativo en:<br>• Socialización de lavado de manos (10/12/2022) | Acta, material de apoyo, registro fotográfico y listado de asistencia de la actividad realizada al personal. |
| 14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular. | Para el periodo del presente informe se dispuso del plan de mantenimiento de los equipos que se encuentran en el comedor. | • Plan de mantenimiento (cronograma y hojas de vida de equipos).<br>• Formato de verificación de básculas y grameras". |
| 15. Tomar las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas establecidos por la normatividad nacional y los parámetros internos de la SDIS para los análisis a muestras de materias primas, productos terminados y agua de consumo. | Para el periodo del presente informe se realizó pruebas microbiológicas el 09/12/2022, por el laboratorio BIOTRENS. | • Acta Laboraratorio |
| 16. Cumplir con los parámetros microbiológicos internos establecidos por la Autoridad sanitaria para los análisis de frotis de manos de personal manipulador, superficies y ambientes, y otros bromatológicos que sean requeridos por la SDIS. | Para el periodo del presente informe se realizó pruebas microbiológicas el 09/12/2022, por el laboratorio BIOTRENS. | No aplica |
| 17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos | Para el periodo del presente informe **NO** se presentaron observaciones de los parámetros microbiológicos. | No aplica |

| Compromisos | Actividades | Soportes |
|---|---|---|
| establecidos por la SDIS. | | |
| 18. Conservar las contra-muestras de materia prima para análisis microbiológico, que el laboratorio contratado por la interventoría o supervisión del convenio deje en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular en la cantidad y en las condiciones higiénico-sanitarias requeridas. | Para el periodo del presente informe se conservaron las contra-muestras de materia prima en las instalaciones del comedor. | No aplica |
| 19. Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA. | Para el periodo del presente informe no se presentó evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria. | No aplica |

### 2.3. Compromisos Subcomponente de Ambientes Adecuados y Seguros

| Compromisos | Actividades | Soportes |
|---|---|---|
| 1. Elaborar un Plan de Emergencia y Contingencias para el Comedor Comunitario- Cocina Popular. | Para el periodo del presente informe se dispuso del Plan de emergencias y contingencias, y se radico en la Subdirección para la Identificación, Caracterización e Integración – ICI de la SDIS el día 23/12/2022 con numero de radicado E2022057425. | • Plan de Emergencias y Contingencias PDF<br>• Soporte de Radicación |
| 2. Contar con visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios vigente menor a un (1) año, de la Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos. | El comedor realiza la solicitud y seguimientos que permitan la visita y Concepto Técnico de Seguridad Humana y Protección Contra Incendios. | • Soportes de Solicitud Concepto Técnico. |
| 3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro. | Se cuenta con botiquín tipo A, requerido según lo establecido en anexo técnico; ubicado en las instalaciones del comedor. | • Listado de elementos en Botiquín PDF |

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022**

**CONVENIO Nº 9188 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113529-CCCP 07-007 – PARQUES DE BOGOTA**

| Compromisos | Actividades | Soportes |
|---|---|---|
| 4. Garantizar el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura. | Se cuenta con dos (02) extintores<br>Se mantiene protegidas las instalaciones eléctricas | Evidencias ubicación extintores, detectores de humo, estado instalaciones.<br><br>Soportes de capacitación realizadas con Unidad Administrativa Especial - UAE del Cuerpo Oficial de Bomberos o soportes de solicitud. |
| 5. Mantener actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario - Cocina Popular. | Se diligencian los formatos establecidos y la ficha de ingreso de visitantes al comedor. | Ficha ingresos visitantes, cuaderno de novedades. |
| 6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones. | Durante el periodo del presente informe se establecieron tres (03) turnos y horarios para evitar aglomeraciones en el momento del servicio. | Evidencias fotográficas durante la entrega de los alimentos y consumo en comedor. |

## 3. REPORTE MENSUAL DE CAPACITACIONES REALIZADAS AL TALENTO HUMANO DEL COMEDOR COMUNITARIO - COCINA POPULAR

| Fecha Realización | Nombre Actividad de Capacitación | Nombre del Talento Humano | Nombre y Cargo Capacitador/a |
|---|---|---|---|
| 09/12/2022 | Recepción Materias Primas/criterios de aceptación y rechazo | Personal de la unidad operativa | Luz Edith Prada/Nutricionista Dietista |
| 10/12/2022 | Estandarización de utensilios para el servicio de alimentos | Personal de la unidad operativa | Luz Edith Prada/Nutricionista Dietista |
| 10/12/2022 | Socialización protocolo lavado de manos | Personal de la unidad operativa | Luz Edith Prada/Nutricionista Dietista |
| 21/12/2022 | Inducción operación del servicio de alimentación | Personal de la unidad operativa | Andrea Corrales/ Responsable de Servicio |
| 21/12/2022 | Minuta patrón, ciclos de menús y análisis nutricional | Personal de la unidad operativa | Luz Edith Prada/Nutricionista Dietista |

* Capacitación en: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, estandarización utensilios, recepción de alimentos, criterios aceptación y rechazo, inducción sobre la operación del servicio de alimentación y actividad mensual de acuerdo con el cronograma del plan de capacitación continua (Resolución 2674 de 2013)
* Soportes: Actas, registros fotográficos y planillas de asistencia de capacitaciones realizadas (Adjuntar 1 archivo PDF por cada capacitación).

## 4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

| Fecha Realización | Actividad | Nº Participantes |
|---|---|---|
| 03/12/2022 | Toma datos antropometricos participantes nuevos | 33 |

Nombre Nutricionista Comedor Comunitario-Cocina Popular: LUZ EDITH PRADA

*Actividad: Toma de datos antropométricos / Orientaciones y abordajes a casos de malnutrición / Socialización diagnóstico a participantes.
*Soportes: Actas, registros fotográficos y planillas de asistencia de actividades realizadas (Adjuntar 1 archivo PDF por cada actividad

## 5. REPORTE MENSUAL DE ACTIVIDADES EN ACCIONES DE INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN (IEC) EN PROMOCIÓN DE HÁBITOS EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE CON ÉNFASIS EN ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA.

| Fecha Realización | Tipo de Actividad | Nombre de la Actividad | Nº Participantes | Nombre y Cargo de Profesional que realiza la actividad |
|---|---|---|---|---|
| N/A | N/A | N/A | N/A | N/A |

* Tipo de Actividad: 1. Acción IEC alimentación y nutrición y Actividad física
* Soportes: Actas, registros fotográficos y planillas de asistencia de actividades realizadas (Adjuntar 1 archivo PDF por cada actividad)

**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

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

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022**

**CONVENIO Nº 9188 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113529-CCCP 07-007 – PARQUES DE BOGOTA**

## 6. ACCIONES CORRECTIVAS IMPLEMENTADAS PARA SUBSANAR LAS OBSERVACIONES, PLANES DE MEJORA Y REQUERIMIENTOS (O, P, R) GENERADOS EN VISITAS DE SUPERVISIÓN

| Fecha Visita | Nº Variable Calificada No Cumple | Descripción Hallazgo | Acción Correctiva |
|---|---|---|---|
| 20/12/2022 | 10 | Se evidencia plan de compras el cual no se encuentra ajustado a la población. | Se realiza los ajustes necesarios para garantizar los alimentos a suministrar y se solicita al proveedor los productos faltantes. |
| 20/12/2022 | 3 | No se realiza correcto proceso de descongelación donde no se evidencia carne de sopa, la cual es agregada a la preparación congelada. | Se les informa a los manipuladores de la cadena de frio que se debe realizar en el servicio. |
| 20/12/2022 | 19 | No se evidencia formato de entradas y salidas el cual no es acorde con las existencias de alimentos | Se actualizan acorde a los ajustes realizados en el plan de compras. |
| 20/12/2022 | 20 | Se evidencia q no se realiza muestras de referencia de alimentos preparados de acuerdo a lo establecido | Se les indica nuevamente a los manipuladores como se debe llevar el proceso de muestras de referencia y sus pesos. |
| 20/12/2022 | 24 | Se evidencia que el personal manipulador no cuenta con la capacitación en el manejo de minuta patrón, ciclos de menús y análisis nutricional. | Se realizo capacitación de minuta patrón, ciclo de menús y análisis 21/12/2022 |
| 20/12/2022 | 26 | Se evidencia que el personal Jeferson Villamil, Bertha Alape y diana Barbosa, no cuentan con capacitación de inducción sobre la operación de comedor. | Se realizo inducción el 21/12/2022. |
| 20/12/2022 | 28 | Se evidencia espacio entre piso y porciones en el área de preparación lo cual no garantiza hermeticidad en el área. | Las adecuaciones locativas y de infraestructura se encuentra aún pendientes por desarrollar. |
| 20/12/2022 | 30 | Se evidencia medias cañas de pared piso las cuales se están desprendiéndose evidencia unión entre techo falso y persiana que presenta perforación | Las adecuaciones locativas y de infraestructura se encuentra aún pendientes por desarrollar. |
| 20/12/2022 | 33 | Se evidencia lavamanos del área de preparación el cual no funciona el accionamiento no manual y no se observa dispensador de toallas de papel. | Se realiza adecuación de lavamanos en el área de cocina. |
| 20/12/2022 | 35 | Se evidencia ventilador en área de preparación el cual no cuenta con malla de protección | Las adecuaciones locativas y de infraestructura se encuentra aún pendientes por desarrollar. |
| 20/12/2022 | 32 | Se evidencia área de higienización de menaje el cual no cuenta con espacio adecuado para realizar el proceso | Las adecuaciones locativas y de infraestructura se encuentra aún pendientes por desarrollar. |
| 20/12/2022 | 47 | Se evidencia bases de lavaplatos con oxido, no cuenta con tabla de color azul, y solo se cuenta con 3 | Las adecuaciones locativas y de infraestructura se encuentra aún pendientes por desarrollar. |

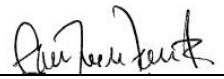
| | | | |
|---|---|---|---|
| | | termómetros | |
| 20/12/2022 | 71 | No se evidencia capacitación en teoría de fuego manejo de extintores, y seguridad humana del personal manipulador, auxiliar administrativo y profesional social | Se realizo capacitación el 22 de diciembre de 2022 |
| 20/12/2022 | 56 | No se evidencia recipiente con ají a disposición de los participantes. | No se han adquirido aun el ají, para uso de los participantes. |
| 20/12/2022 | 9R | Se evidencia que no se utiliza la totalidad de los alimentos según listado de análisis nutricional dado que se necesitaba18,7 kg de atún y se utilizan 12,42kg y melón se requiere26.1 kg y se utiliza 25.5 kg adicional en las muestras de referencia de la semana 1 no se adiciona el helado a las fresas. | Se realiza ajuste al plan de compras con el factor de corrección y se solicita al proveedor las cantidades ajustadas. Según el nuevo plan de compras. |
| 30/11/2022 | 11 | Se evidencia que no se adquieren los alimentos para mínimo 2 días de operación. | Se realizo la solicitud de cumplimiento a los proveedores para garantizar la disposición de los mismos para el servicio. |
| 30/11/2022 | 21 | se continúa evidenciando malas prácticas de BPM, se utiliza toallas de tela para el servicio | Se realiza un llamado de atención verbal a los manipuladores para que se ciñen a los procesos como se encuentran estipulados en el servicio de comedores- |
| 30/11/2022 | 51 | Se evidencia aderezo queso el cual no cuenta con temperatura establecida durante el servicio. | Se realiza jornadas de gramaje y temperaturas a los manipuladores para mejorar esta condición. |
| 30/11/2022 | 60 | Aun no se cuenta con la pesa patrón de 1 a 6 kg | Se compro la pesa patrón de 2.5 kg para cumplimiento de la obligación. |
| 30/11/2022 | 54 | Se realiza muestreo al grupo etareo 3 a 5 años en el cual se observa fuera de rango. | Se realiza jornadas de gramaje y temperaturas a los manipuladores para mejorar esta condición. |
| 30/11/2022 | 57 | Se continúa evidenciando que no se garantiza temperatura de seguridad de las preparaciones. | Se realiza jornadas de gramaje y temperaturas a los manipuladores para mejorar esta condición. |

**DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO**
**MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES**

**INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**
**PERIODO 01 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022**

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

**CONVENIO Nº 9188 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113529-CCCP 07-007 – PARQUES DE BOGOTA**

| | |
|---|---|
| **Firma Representante Legal** |  |
| **Nombre Representante Legal** | **ANA ZORAIDA MOSQUERA DE CORRALES** |
| **Firma Responsable del Servicio** |  |
| **Nombre Responsable del Servicio** | **JULIETTE ANDREA CORRALES MOSQUERA** |