DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 14 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7183 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	14/09/2022 – 30/09/2022
Número Convenio / Vigencia	7183 - 2022
Nombre del Asociado	CORPORACION PARA LA INTEGRACION COMUNITARIA LA COMETA
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	**113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI**
Localidad	SUBA
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	CRA 95B #130A - 19
Teléfonos (Fijo – Móvil)	3028030969
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	comedorrinconrubi@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	14/09/2022
Fecha de Finalización Convenio	31/12/2022
Nombre Responsable del Servicio	OSCAR ALIRIO BENAVIDES BECERRA
Cobertura Diaria Contratada	300
Nº Participantes En Atención	367
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	300

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 14 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7183 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

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 implementan controles para brindar una adecuada alimentación segura a los participantes garantizando la calidad del alimento suministrado. Se implementaron y fortalecieron las BPM que permiten una alimentación con calidad e inocuidad.	1. Cronograma de capacitación operarias 2. Acta de apertura 3. Acta hospital 4. Formato de visitantes 5. Formatos de limpieza y desinfección. 6. Formato plan de compras 7. Remisiones 8. Certificado lavado de tanques y fumigación. 9. Formato de preparación de alimentos, temperaturas.
2. Aplicar de manera mensual el “Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación”, generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	Se aplico en el mes de septiembre el “Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación”, se programó en los tiempos estipulados las acciones de mejora.	PDF con diagnostico del servicio de alimentación correspondiente a septiembre 2022
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.	No aplica por los tiempos	N/A

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 14 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7183 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

Compromisos	Actividades	Soportes
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 en el anexo técnico.	Se implemento 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 en el anexo técnico.	Minutas Planes de compra formato de preparaciones
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 realizo encuesta con los participantes para determinar la implementación si/no de una preparación vegetariana al mes. 182 participantes con los siguientes resultados : **SI = 86 participantes porcentaje 47%** **NO =96 participantes porcentaje 53%**	Listado encuesta realizada
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.	Según resultados del análisis de la encuesta: **SI = 86 participantes porcentaje 47%** **NO =96 participantes porcentaje 53%** **La preparación vegetariana se implementara**	No aplica para el periodo reportado de acuerdo con los tiempos de cumplimiento establecidos en el anexo técnico.
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 mantiene 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.	Minutas patrón y el ciclo de menús publicados en la cocina y en lugar visible del salón el ciclo de menús
8. Realizar las preparaciones de alimentos utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento “análisis nutricionales” de cada uno de	Se Realizaron 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	Plan de compras, recepción de materia prima, entradas y salidas correspondiente al periodo del informe.

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	columnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.	
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 realizaron las capacitaciones del talento humano. • Inducción a la operación servicio de alimentación.15/09/2022 • Minuta patrón -16/09/2022 • Criterios de aceptación y rechazo de materia prima 16/09/2022 • Emergencia sanitaria (protocolo lavado de manos)16/09/2022	Actas, listados y registro fotográfico de las capacitaciones
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.	Se realizo la 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. • Estandarización de utensilios 16/09/2022	Acta, listado y registro fotográfico de la capacitacion
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 acogió r 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 realizo intercambio de pulpa de fruta MENU 21 el día 21/09/2021 Guanábana por guayaba	Formato de autorización
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas	Se participo en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas	Listado participación en la capacitación

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 14 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7183 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

Compromisos	Actividades	Soportes
antropométricas programadas.	antropométricas programadas. 22/09/2022	
13. Realizar la toma de datos antropométricos garantizando una toma semestral al participante de 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.	Se realizo el día 24/09/2022 toma de datos antropométricos garantizando una toma semestral al participante de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico contando con los equipos antropométricos (báscula y tallímetro), permitiendo que la profesional nutricionista ejecutara esta actividad.	Listado con los datos tomados
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se encuentra en el proceso de Registro la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico. Se está en los tiempos	Captura de SIRBE
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	No se han realizado abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición. Ya que no se tiene diagnóstico nutricional para el presente convenio	No aplica
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	El cronograma de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS se envió para su aprobación fecha 20/09/2022	N/A
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.	el cronograma de actividades en promoción de estilos de vida saludable, no han sido aprobado por la nutricionista del Proyecto 7745 de la Subdirección Local de la SDIS.	N/A
18. Incentivar la realización de actividad física por parte	El cronograma de actividades en promoción de EVS está pendiente de aprobación	N/A

Compromisos	Actividades	Soportes
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.		
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.	No se han desarrollado actividades de promoción de EVS	N/A
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.	No se han desarrollado actividades de promoción de EVS	N/A
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	La Corporación La Cometa realiza sus compras con organizaciones de pequeños productores locales	Facturación de compras locales

Compromisos	Actividades	Soportes
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.		

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.	Toda la materia prima fue aceptada o rechazada en caso de no cumplir con 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. -La materia prima debe cumplir con: Lote y fecha de vencimiento impresa en el empaque o de los alimentos vigentes. Los alimentos perecederos deben llegar en un buen estado.	Formatos de recepción de materia prima
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 dio cumplimiento en el periodo 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.	Formatos recepción de la materia prima
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.	Se Implemento el procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS”, teniendo en cuenta los documentos y formatos de la SDIS.	Formatos diligenciados, plan saneamiento, plan de compras, preparación de alimentos.

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 14 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7183 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Se mantienen los conceptos favorables de los proveedores	Conceptos sanitarios de los proveedores
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.	Se cuentan con todos los conceptos higiénicos sanitario de los vehículos transportadores.	Conceptos sanitarios vigentes
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.	Para este periodo, los proveedores cumplieron con el cronograma de entrega estipulado de los alimentos solicitados. Las remisiones o facturas estuvieron a disposición de interventoría, de la referente o nutricionista local.	Remisiones, 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.	Se cumplió 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.	Remisiones, formato de recepción de materia prima

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 14 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7183 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

Compromisos	Actividades	Soportes
8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	Se efectúan la toma de muestras de los alimentos preparados diariamente, cumpliendo con el gramaje exigido por el anexo y ubicadas en refrigeración para ser desechadas a las 72 horas, de acuerdo con los procesos exigidos por anexo técnico.	Contra muestras de alimentos de acuerdo a lo establecido.
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.	Con el apoyo de la nutricionista del operador se ajustó el plan de Saneamiento Básico establecida por la SDIS,	Plan de Saneamiento actualizado
10. Aplicar los controles de calidad, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para ofrecer alimentos inocuos a los participantes.	Se realiza desinfección a todos los empaques y alimentos, menaje e instalaciones donde se presta el servicio.	Se aplican los controles de calidad necesarios que garanticen alimentos inocuos a los participantes, formatos de saneamiento diligenciados, formatos de preparación
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.	Las áreas indicadas en el anexo técnico como cocina, baños, salón comedor, cuarto de aseo, lockers y bodega se mantuvieron en orden y aseo para la correcta prestación del servicio del comedor.	Áreas establecidas en el anexo técnico para la prestación del servicio de alimentación.
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 cuenta con el Certificado de higienización del tanque 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, 02/04/2022	Certificado de higienización del tanque 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) 02/04/2022

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 14 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7183 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

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 de 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.	Acorde al cronograma mensual de capacitación mensual del personal operativo se realizan las siguientes capacitaciones: • Inducción a la operación servicio de alimentación 16/09/2022 • Criterios de aceptación y rechazo de materia prima 16/09/2022 • Estandarización de utensilios • Emergencia sanitaria (protocolo lavado de manos) • Generalidades BPM 16/09/2022	Plan de capacitación al personal manipulador. Listados de asistencia Formatos actualizados
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Se Disponer de los planes de Mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario.	planes de mantenimiento preventivo y correctivo
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.	En este periodo, no ha sido necesario, que el asociado haya pagado muestras de microbiología. Igualmente se garantizo el que se pudieran aplicar prueba microbiológicas	Ninguna
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.	Se da cumplimiento con todos los parámetros microbiológicos internos establecidos, así como los análisis médicos del personal manipulador, y los procesos de higienización en las superficies, ambientes y menaje plástico hermético en el comedor. No se han dado visitas de laboratorio	No se han dado visitas de laboratorio

Compromisos	Actividades	Soportes
17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.	Se dio cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS. No se han dado visitas de laboratorio	No se han dado visitas de laboratorio
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.	En este periodo no hubo toma de muestra microbiológicas por parte del laboratorio encargado	Ninguna
19. Tomar las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	No se ha presentado brotes o eventos epidemiológicos generados por los alimentos ofrecidos en el comedor Rincón Rubí	No se presentan dificultades para la obligación

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.	Se tiene un Plan de emergencia y contingencia del Comedor Comunitario- Cocina Popular. Rincón Rubí, sin embargo, en la fecha no se ha radicado, se está en en el plazo	Plan de emergencia y contingencia del Comedor Comunitario- Cocina Popular. Rincon Rubi

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 14 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7183 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Se realizo gestión con el Cuerpo técnico de Bomberos de Bogotá.	Correo de gestión ante el Cuerpo Técnico de Bomberos
3. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.	Se cuenta con un botiquín tipo A, el cual está ubicado en un sitio estratégico y seguro.	Botiquín con todos sus elementos
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 garantizar el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura	Plan de emergencia
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 mantienen actualizados los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Formatos diligenciados
6. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	Se implementa medidas para evitar aglomeraciones.	Se implementan diferentes horarios

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
15/09/2022	**Inducción a la operación servicio de alimentación**	**Operarias cocina**	**Lizeth Duitama**

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 14 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7183 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR 113810-CCCP 011-004 – RINCON RUBI

Fecha Realización	Nombre Actividad de Capacitación	Nombre del Talento Humano	Nombre y Cargo Capacitador/a
16/09/2022	**Criterios de aceptación y rechazo de materia prima**	**Operarias cocina**	**Lizeth Duitama**
16/09/2022	**Minuta patron -**	**Operarias cocina**	**Lizeth Duitama**
16/09/2022	**Emergencia sanitaria (protocolo lavado de manos)**	**Operarias cocina**	**Lizeth Duitama**
16/09/2022	**Estandarización de utensilios**	**Operarias cocina**	**Lizeth Duitama**
24/09/2022	Generalidades BPM	Operarias cocina	Lizeth Duitama

* 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
24/09/2022	**Toma masiva medidas antropométricas**	**202**

Nombre Nutricionista Comedor Comunitario-Cocina Popular:

*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

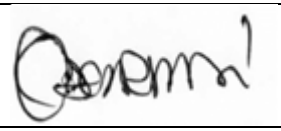
* Tipo de Actividad: 1. Acción IEC alimentación y nutrición y Actividad física
* Soportes: Actas, registros fotográficos y planillas de asistencia de actividades realizadas (Adjuntar 1 archivo PDF por cada actividad)

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
22/09/2022	**10**	No presenta los planes de compras "Plan de Compras semanal" y "Plan de compras consolidado mensual" en los formatos establecidos por la SDIS, adicional el Plan de compras consolidado mensual" no corresponde al comedor	Se utilizan los formatos Plan de compras semanal y consolidado mensual" en los formatos establecidos por la SDIS,
22/09/2022	**12**	No presenta las fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de la totalidad de alimentos adquiridos para el Comedor Comunitario – Cocina	Se tienen las fichas técnicas de los productos adquiridos por el comedor

		Popular	
22/09/2022	**13**	No se realiza en el proceso de Recibo de alimentos la verificación de las condiciones del transporte.	Se tiene formato
22/09/2022	**14**	No presenta autorización sanitaria de los proveedores de pollo y carnes, ni concepto sanitario del vehículo transportador de helado y yogurt; adicional el concepto sanitario del proveedor de lácteos Villa Aura, se encuentra superior a un año fecha 14 y 17/09/2021, al igual que el concepto sanitario de vehículo de lácteos (WHO 764) con fecha 15/09/2021.	Se actualiza conceptos
22/09/2022	**30**	Se encuentra pared falsa del área de almacenamiento de alimentos con grieta y desprendimiento de pintura en algunas paredes del comedor.	Se tiene programado mantenimientos para el día 22/10/2022
22/09/2022	**35**	No se presenta adecuada ventilación en el área de preparación de alimentos, no hay adecuada remoción del calor.	Se compro extractor el cual será instalado el 22 de octubre
22/09/2022	**41**	No se dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	Se tienen fichas de seguridad de los productos químicos
22/09/2022	**48**	No presenta el plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo, cronograma para la realización de mantenimientos y hojas de vida actualizadas de los equipos e instrumentos.	Se tiene plan de mantenimiento de los equipos
22/09/2022	**56**	No se mantiene a disposición de los participantes durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimentaros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por el participante de acuerdo con su preferencia; se encuentran identificados con nombre del producto, fecha de vencimiento y lote.	Se tienen los condimenteros
22/09/2022	**57**	No se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 °C y 6 °C) del queso del postre registrando temperatura inicial de 7,5 °C y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, la pechuga de pollo guisada al pimentos temepratura final registró 56,8°C	**Se realiza fortalecimiento en temperaturas**
22/09/2022	**68**	No cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios vigente y menor a	**Se realizo gestión**

		un (1) año, emitido por la UAECOB (Unidad Administrativa Especial Cuerpo Oficial de Bomberos de Bogotá).	
22/09/2022	**70**	No se cuenta con la instalación de sistema de detección de humo.	**Se tiene sistema de detección de de humo**
22/09/2022	**71**	No presenta la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y Seguridad Humana y no cumple con las medidas de seguridad para descargas eléctricas, se encuentran algunas tomacorrientes sin medidas de protección.	**No se ha realizado la actividad**

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**ANTONIO GEOVANNI BARRETO**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**OSCAR ALIRIO BENAVIDES**