DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS

1. IDENTIFICACIÓN GENERAL

Periodo del Informe	DEL 16 AL 30 DE SEPTIEMBRE DEL 2022
Número Convenio / Vigencia	7126/2022
Nombre del Asociado	CONSORCIO CORPSINAPSIS FMM
Nombre Comedor Comunitario – Cocina Popular	COMEDOR COMUNITARIO- COCINA POPULAR HUERTAS
Localidad	CIUDAD BOLIVAR
Dirección Comedor Comunitario – Cocina Popular	CARRERA 75 K # 62D – 42 SUR
Teléfonos (Fijo – Móvil)	6016963173 - 3166445267
Correo Electrónico Comedor Comunitario – Cocina Popular	cocinapopularhuertas@outlook.com
Fecha de Inicio Convenio	16 de septiembre de 2022
Fecha de Finalización Convenio	31 de diciembre de 2022
Nombre Responsable del Servicio	Odilia Umaña Cañon
Cobertura Diaria Contratada	300
Nº Participantes En Atención	300
Nº Participantes Autorizados Plan de Compras	300

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.	El responsable del servicio implementó las siguientes acciones: 1. Capacitación al personal operativo en Inducción al servicio de alimentos el día del 30 de septiembre de 2022. 2. Se asistió a las reuniones y capacitaciones en sensibilización por SDIS . 3. Se ejecuta plan de EVS o IEC. 4. Se realizó el plan de capacitación del personal operativo en criterios de aceptación y rechazo de materias primas el día 19 y 29 de septiembre de 2022. 5. Se realizó capacitación a todo el personal en Socialización protocolos y lineamiento de la emergencia santuario por el COVID 19 el día 29 de septiembre de 2022. 6. Se realizó capacitación en Manejo de la minuta de alimentos, minuta patrón ciclos de menús y análisis de aportes nutricionales diarios el día 29 de septiembre de2022 7. Se realizó capacitación en Estandarización de utensilios para el servido de alimentos el día 29 de septiembre de 2022. 8. Se firmo la declaración de compromiso. 9. Se realizó capacitación en Manipulación de alimentos – Buenas prácticas de manufactura el día 30/09/2022 10. Se elaboró, implemento el plan de compras semanal y mensual, cronograma de proveedores, con la proyección de los	1. Actas de capacitación 2. Lista de asistencia 3. Registro fotográfico 4. Plan de capacitación 5. Procedimiento de recepción de alimentos y formatos 6. Procedimientos de almacenamiento y formatos de control 7. Procedimientos de preparación y distribución y formatos de control

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS

Compromisos	Actividades	Soportes
	alimentos e insumos requeridos para operación, se verifico o la calidad, cantidad y la oportunidad, con el fin de garantizar los procesos. 11. Se elaboro y ajusto el plan de saneamiento, conforme a las particularidades del comedor, se implementó los formatos establecidos en el plan, se realizó el lavado de tanque, conforme a la norma. Se aplico los procedimientos de limpieza y desinfección, garantizando inocuidad. 12.	
2. Aplicar de manera mensual el "Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación", generar acciones de mejora y dar cumplimiento a los tiempos estipulados.	El responsable de servicio aplicó el formato de autodiagnóstico del servicio de alimentos con la novedad que para la fecha de entrega de este informe la entidad sanitaria aun no realiza la visita por lo que el formato no aplica por el momento en sus ítems.	1. Formato autodiagnóstico del servicio de alimentación
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 fechas	Ninguno
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.	El responsable del servicio de alimentos realizó las minutas diarias de los 13 menús del mes de septiembre, teniendo en cuenta los grupos de edad y el análisis nutricional dado por la secretaria y adicional se realizó la capacitación en manejo de la minuta patrón al personal operativo el día 29 de septiembre de 2022.	1. Minutas diarias del mes de septiembre 2. Análisis nutricional 3. Formato de alimentos preparados. 4. Plan de compras semanal y mensual. 5. Actas de capacitación 6. Lista de asistencia 7. Registro fotográfico

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	La Nutricionista del asociado aplicó la encuesta de opinión del menú vegetariano a los participantes y se envía vía correo electrónico a la nutricionista local de integración Social., los resultados. 1. ¿En el comedor comunitario le explicaron en qué consiste un menú vegetariano? El 100% de los participantes encuestados mayores de 18 años (55 usuarios) respondió que SÍ, se les explicó en qué consiste un menú de tipo vegetariano. 2. ¿Usted está de acuerdo con que se brinde un día al mes un menú vegetariano? El 94% (53 personas) de los participantes asistentes al comedor comunitario respondió que NO está de acuerdo con que se les brinde una vez al mes un menú vegetariano. El 4 % (3 personas) respondió que SÍ está de acuerdo con que se les brinde una vez al mes un menú vegetariano. Al observar las respuestas podemos concluir que el 94% de los participantes encuestados NO está de acuerdo con que se les brinde una vez al mes un menú vegetariano.	1. Encuesta menú vegetariano 2022 2. Análisis de la encuesta 3. Correo de envío

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 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	No aplica ya que debido a los resultados de la encuesta de opinión del menú vegetariano el 72% de los participantes respondiente negativamente a esta implementación.	1. Encuesta menú vegetariano 2022 2. Análisis de la encuesta
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 Publicó en la entrada de la oficina de administración los menús diarios durante el mes de septiembre de 2022, además se publica el ciclo de menús para los participantes; para el personal manipulador, se mantiene en el área de proceso, las minutas y el ciclo.	1. Menús del 15 al 30 de septiembre de 2022. 2. Ciclos de menús
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.	El responsable del servicio realizó las minutas diarias de la preparación de los alimentos, así como el plan de compras semanal y mensual durante el periodo del mes de septiembre de 2022 con sus respectivas remisiones, se adquirieron todos los ingredientes.	1. Minutas de alimentos diarias 2. Plan de compras semanal 3. Remisiones de alimentos 4. Recepción de materias primas 5. Control de entradas y salidas
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.	La nutricionista del asociado realizó la capacitación en manejo de: la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricionales, procedimiento “Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales”, el día 29 de septiembre de 2022.	1. Acta 2. Lista de asistencia 3. Material de apoyo 4. Registro fotográfico

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 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	La nutricionista del asociado realizó la capacitación al personal operativo en estandarización de utensilios para el servido de alimentos el día 30 de septiembre de 2022.	1. Acta 2. Lista de asistencia 3. Material de apoyo 4. Registro fotográfico
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.	El responsable del servicio realizó un intercambios de alimentos menú 5 30/09/2022 durante el periodo del mes de septiembre de 2022	1. Formato de intercambio
12. Participar en el proceso de estandarización o fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas programadas.	La nutricionista del asociado aún no participar en la jornada de estandarización de medidas antropométricas dictada por la SDIS A la fecha de este informe aún no se realiza esta actividad, la cual esta programada para el viernes 7 de octubre de 2022. Se envío correo solicitando la fortalecimiento en medidas antropométricas con fecha 01/10/2022.	1. Correo de envío
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	El nutricionista del asociado aun no realza las dos tomas de medidas antropométricas ya que aún no se cuenta con la capacitación de estandarización la cual, se realizará el día 7 de octubre de 2022.	Ninguna

Compromisos	Actividades	Soportes
ejecutar esta actividad.		
14. Registrar la información de medidas antropométricas en el sistema SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	El nutricionista del asociado aun no realiza las dos tomas de medidas antropométricas ya que aún no se cuenta con la capacitación de estandarización la cual, se realizará el día 7 de octubre de 2022.	- Ninguna
15. Realizar orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, de acuerdo con la línea técnica establecida por la Subdirección de Nutrición.	A la fecha de este informe aún no se cuenta con la información necesaria para los seguimientos	- Ninguna
16. Desarrollar acciones de promoción de estilos de vida saludable de acuerdo con las directrices definidas por la SDIS.	El nutricionista del asociado a la fecha de realización de este informe aún no se cuenta con actividades realizadas.	- Ninguno
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 nutricionista del asociado realizó el cronograma de acciones de estilos de vida saludable y fue enviado a la nutricionista local para aprobación el 30/09/2022. El nutricionista del asociado a la fecha de realización de este informe aún no se cuenta con actividades realizadas.	1. Cronograma 2. Estrategias 3. Correo de envío
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.	El nutricionista del asociado realizó el cronograma de acciones de estilos de vida saludable y fue enviado a la nutricionista local para aprobación el 30/09/2022. El nutricionista del asociado a la fecha de realización de este informe aún no se cuenta con actividades realizadas.	1. Cronograma 2. Estrategias 3. Correo de envío

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 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS

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.	El nutricionista del asociado a la fecha de realización de este informe aún no se cuenta con actividades realizadas	Ninguna
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.	La Nutricionista del asociado aún no realiza informe cuantitativo de las actividades de estilos de vida saludable en el formato suministrado por la SDIS A la fecha de realización de este informe no se han realizado aun actividades para reportar	Ninguno
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.	El asociado Realizó compras de productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales o a través de sus organizaciones. A la fecha del presente informe no se cuenta con una certificación por parte de los proveedores	Ninguno

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.	El responsable del servicio y el nutricionista realizaron las siguientes acciones para dar cumplimiento a la resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias de la siguiente manera: 1. Se Realizó capacitación a todo el personal en Socialización protocolos y lineamiento de la emergencia santuario por el COVID 19 el día 29 de septiembre de 2022. 2. Se realizó cronograma de actividades para el personal operativo en plan de saneamiento básico y su refuerzo. 3. Se implemento formatos establecidos por la SDIS en el plan de saneamiento básico 4. Se realizaron adecuaciones en la zona de clasificación de elementos de aseo 5. Se realizó el plan de capacitación del personal operativo en criterios de aceptación y rechazo de materias primas 19 Y 29 de septiembre, capacitación en Manipulación de alimentos – Buenas prácticas de manufactura el día 30/09/2022 6. Se implemento los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos y abastecimiento de agua potable. 7. Se siguió los parámetros establecidos en el PSB, criterios de recepción de materias primas, adecuada rotulación de las materias primas y se solicitó la visita del ente de control sanitario para el establecimiento 8. Se tuvo en cuenta durante los procesos de recepción de alimentos, la calidad de estos y el cumplimiento de la rotulación.	1. Actas de capacitación registro fotográfico lista de asistencia, así como el material de apoyo 2. Plan de capacitación del personal operativo 3. Formatos plan de saneamiento básico septiembre de 2022. 4. Formato de recepción de materias primas 5. Formato de control de transporte de alimentos. 6. Lavado de tanque y fumigaciones.

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 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS

Compromisos	Actividades	Soportes
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 verifico la calidad de los alimentos en la recepción, se solicitó las fichas técnicas de todos los alimentos que se deben utilizar para el suministro y se contó con los conceptos sanitarios de los proveedores y sus vehículos.	1. Rotulado de alimentos 2. Formatos plan de saneamiento 3. Solicitud de visita de la entidad Sanitaria. 4. Fichas técnicas 5. Conceptos sanitarios
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 implementó el procedimiento de Entrega de apoyos alimentarios donde se realizaron las siguientes adecuaciones: 1. Diseño minuta patrón. 2. Diseño ciclo de menús y análisis del aporte nutricional diario. 3. Estandarización de preparaciones. 4. Guía de preparaciones. 5. Generación de pedidos de alimentos.	1. Ciclos de minutas mensuales de menús 2. Capacitación en estandarización de utensilios para el personal operativo 3. Capacitación en inducción al servicio de alimentos 4. Minuta diaria 5. Plan de compras 6. Formatos de alimentos preparaciones 7. Acompañamiento de la nutricionista (Plan de3 muestreo de porciones servidas y organoléptico) 8. Cronograma de proveedores
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.	Los proveedores con los que se contó durante el mes de septiembre fueros los siguientes: 1. EL IMPERIO DE LAS CARNES 01/09/2022 2. SHEJINA 14/05/2022 3. HORTYPULPAS 14/05/2022 4. PESLAC procesadora de lácteos 13/06/2022 Se está tramitando conceptos superiores a 1 año.	1. Concepto sanitario de los proveedores

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS

Compromisos	Actividades	Soportes
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.	Los Transportes que los proveedores usaron durante el periodo del mes de septiembre fueron: 1. CARNES: placa SLI839 fecha: 21/08/2022 2. ABARROTES placa EXX450 fecha 04/10/2021 3. LÁCTEOS placa JKU 385 fecha 13/09/2022 4. PULPAS placa: GZZ809 05/11/2021	1. Conceptos de trasporte de alimentos de transporte de los proveedores
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.	El Responsable del servicio elaboró el plan de compras semanal y mensual y solicitó las remisiones de los alimentos del mes de septiembre de 2022. Así mismo, se dio cumplimiento al cronograma de proveedores y se verifico en el proceso de recepción de materias primas la calidad de los alimentos requeridos, la cantidad que fuera acorde con el plan de compras.	1. Cronograma proveedores 2. Plan de compras 3. Remisiones 4. Formato de control recepción de materia primas.
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 contó con equipos de refrigeración y congelación en excelente estado que permite la conservación de los productos. El menaje se encuentra en buen estado. Se realizó la hoja de vida de los equipos de la cocina, así como el plan de mantenimiento y el cronograma. Se tiene pendiente el arreglo de las mesas de procesamiento.	1. Hojas de vida de equipos 2. Plan de mantenimiento de equipos 3. Cronograma de mantenimientos.
8. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	El Encargado del servicio Realizó la toma muestras diarias de los alimentos preparados por un periodo de 72 horas	1. Muestras diarias
9. Elaborar, divulgar y actualizar el Plan de Saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de	El encargado del servicio realiza la firma de la declaración de compromiso donde se compromete a	1. Acta 2. Pre test post test 3. Lista de asistencia

Compromisos	Actividades	Soportes
Saneamiento establecida por la SDIS, a través del responsable del servicio con apoyo del profesional en nutrición y dietética.	realizar y mantener el plan de saneamiento básico, adicional, se implementa el programa de capacitación continua, se implementa los programas descritos en el plan y los formatos establecidos.	4. Formato Declaración De Compromiso 5. Formatos del 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 realizo controles desde el inicio, en la recepción e alimentos e insumos, para la operación, luego se verifico las condiciones de almacenamiento, teniendo en cuenta la criticidad de los alimentos, posteriormente se procesan para el suministro, teniendo en cuenta los pautas dadas por la SDIS y la nomativi9dad vigente. Se realiza suministro de alimentos, en adecuadas condiciones de calidad, cantidad, conforme a los grupos atáreos.	1. FOR-PSS-243 Formato Preparación De Alimentos 2. Formatos plan de saneamiento básico 3. Formato de recepción de materia prima
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 realizó las adecuaciones necesarias de infraestructura establecida en el anexo técnico, así como la respectiva demarcación y delimitación de las áreas	1. Demacración de las áreas
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 realizó lavado de tanque el 26 de julio del 2022, con la empresa Gestores Ambientales, la cual cuenta con concepto higiénico sanitario del 08/11/2021 favorable.	1. Acta Lavado de tanques 2. Concepto sanitario

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 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS

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.	El responsable del servicio y la nutricionista del asociado implementó las siguientes acciones: 1. Se realizó el plan de capacitación del personal operativo en criterios de aceptación y rechazo de materias primas el día 22 de septiembre de 2022. 2. Se realizo capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura	1. Plan de capacitación 2. Actas de capacitación 3. Listados de asistencia 4. Registro fotográfico 5. Test y post test
14. Disponer de los planes de mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones del Comedor Comunitario - Cocina Popular.	Se realizó plan de mantenimiento de equipos, así como las hojas de vida de los equipos y su cronograma de mantenimiento	1. Plan de mantenimiento de equipos 2. Hojas de vida de equipos 3. Cronograma
15. Tomar las medidas administrativas necesarias para garantizar la aplicación de pruebas microbiológicas y fisicoquímicas establecidas 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.	A la presentación de este informe aún no se realizan tomas de muestras 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.	El personal operativo tuvo durante el mes de septiembre todos los exámenes necesario para la correcta manipulación de los alimentos los cuales no son superiores a un año de vigencia	1. Certificación medica apto para manipular alimentos.
17. Dar cumplimiento a las observaciones, planes de mejora o requerimientos que se deriven del incumplimiento de los parámetros microbiológicos establecidos por la SDIS.	A la presentación de este informe aún no se realizan tomas de muestras microbiológicas	Ninguna
18. Conservar las contra-muestras de materia prima	A la presentación de este informe aún no se realizan tomas de muestras microbiológicas	Ninguna

Compromisos	Actividades	Soportes
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.		
19. Toma las muestras necesarias, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	A la presentación de este informe aún no se presentan posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos – ETA.	▪ Ninguna

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.	A la fecha de entrega de este informe aún no se radica el plan de emergencias básico el cual se encuentra en proceso de elaboración por parte del encargado del servicio.	1. Plan de emergencias y contingencias 2. Formatos asociados
3. 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 solicitud del concepto técnico de bomberos por medio de correo electrónico el 30/09/2022. Don de se recibe respuesta que el correo será remitido al área encargada.	▪ Correo de solicitud visita
4. Contar con mínimo un botiquín tipo A, el cual	Se comedor comunitaria cocina popular cuanta con un botiquín tipo A con todos los elementos necesarios	1. Formato control de botiquín 2. Botiqui8n tipo A

Compromisos	Actividades	Soportes
debe estar ubicado en un sitio estratégico y seguro.		
3. Garantizar el cumplimiento de las medidas contra incendios, descargas eléctricas, sustancias peligrosas, seguridad en actividades en el Comedor Comunitario-Cocina popular e infraestructura.	A la fecha de entrega de este informe aun no se radica el plan de emergencias básico el cual se encuentra en proceso de elaboración por parte del encargado del servicio. Se cuenta con la capacitación de manejo de fuego dictada por Bomberos de manera virtual y con los soportes .	1. Plan de emergencias 2. Soportes de capacitación de bomberos
4. 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.	El Encargado del servicio actualizó los formatos requeridos en el Subcomponente Ambientes Adecuados y Seguros; así como la ficha de ingreso de visitantes al Comedor Comunitario - Cocina Popular. La Cocina popular actualizó la actualización del cuaderno de novedades.	1. Formatos plan de saneamiento básico 2. Registro de visitantes 3. Cuaderno de Novedades
5. Generar medidas necesarias para que la operación del comedor comunitario – cocina popular no genere aglomeraciones.	Se establecieron los siguientes turnos para la entrega de los alimentos 1. Grupo adultos mayores de 10:30 hasta las 11:30 2. Grupo 2 estudiantes desde las 11:30 a la 1:30pm 3. Grupo 3 adultos y estudiantes SENA desde las 1:30 en adelante	Horarios de atención

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 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS

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
19/09/2022	**Criterios de aceptación y rechazo de materias primas**	LEIDY VILLAMIL VIVIANA PUENTES YOLANDA DIAZ JULIETH BERNAL ODILIA UMAÑA	**Linda Gordon – Encargado del Servicio**
29/09/2022	**Socialización protocolos y lineamiento de la emergencia santuario por el Covid 19**	LEIDY VILLAMIL VIVIANA PUENTES YOLANDA DIAZ JULIETH BERNAL JEISSON MARTINEZ ELIZABETH GUISA	**Odilia Umaña – Encargado del Servicio**
29/09/2022	**Estandarización de utensilios para el servidor de alimentos**	LEIDY VILLAMIL VIVIANA PUENTES YOLANDA DIAZ JULIETH BERNAL	**Linda Gordon – Encargado del Servicio**
29/09/2022	**Criterios de aceptación y rechazo de materias primas**	LEIDY VILLAMIL VIVIANA PUENTES YOLANDA DIAZ JULIETH BERNAL	**Linda Gordon – Encargado del Servicio**
29/09/2022	**Manejo de la minuta de alimentos, minuta patrón ciclos de menús y análisis de aportes nutricionales diarios**	LEIDY VILLAMIL VIVIANA PUENTES YOLANDA DIAZ JULIETH BERNAL	**Linda Gordon – Encargado del Servicio**
30/09/2022	**Inducción al servicio de alimentos**	LEIDY VILLAMIL VIVIANA PUENTES YOLANDA DIAZ JULIETH BERNAL JEISSON MARTINEZ ELIZABETH GUISA	**Odilia Umaña – Encargado del Servicio**
30/09/2022	**Manipulación de alimentos -Buenas Practicas de Manufactura**	LEIDY VILLAMIL VIVIANA PUENTES YOLANDA DIAZ JULIETH BERNAL	**Linda Gordon – Encargado del Servicio**

* 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).

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS

4. REPORTE MENSUAL ACTIVIDADES DE VIGILANCIA NUTRICIONAL

Fecha Realización	Actividad	Nº Participantes
n/a	n/a	n/a

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)

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS

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
28/09/2022	2	Se evidencia productos de lechuga, fresa, habichuela. Melón, espinaca en condiciones no optimas de calidad.	Se realizo capacitación de refuerzo sobre criterios de aceptación y rechazo de materias primas 29 de septiembre 2022
28/09/2022	4	Se evidencia manipuladora realizando proceso de prealistamiento de habichuela sin higienización previa del producto.	Se realizo capacitación sobre Buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos el día 30/09/2022
28/09/2022	5	Se evidencia fresa para la preparación de ensalada en estado de congelación.	Se realizo capacitación de refuerzo sobre criterios de aceptación y rechazo de materias primas 29 de septiembre 2022
28/09/2022	7	No se realiza pre alistamiento de alimento aplicando los pasos de selección, clasificación , higienización y corte de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	Se realizo capacitación sobre Buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos el día 30/09/2022
28/09/2022	16	Se evidencia alimentos perecederos como yogurt, crema de leche y queso doble cremas cuentan con rotulo con la información exigida pero no co0ncuerda con la información que contienen los rótulos originales de los productos.	Se realizo capacitación de refuerzo sobre criterios de aceptación y rechazo de materias primas y rotulación 29 de septiembre 2022
28/09/2022	19	No registra diariamente las temperaturas de los equipos de almacenamiento de alimentos.	Se diligencia diariamente los formatos de temperatura de los equipos

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS

28/09/2022	21	El personal manipulador de alimentos no aplica las buenas prácticas de manufactura, pre alista materia prima habichuela sin realizar previamente higienización, así mismo traslada yogurt del área de almacenamiento a área de preparación en canastilla que contiene cepillos de escobas.	Se realizo capacitación sobre Buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos el día 30/09/2022
28/09/2022	24	No cuenta con capacitación en el manejo de la minuta de alimentos.	Se realizo capacitación sobre manejo de minutas de alimentos, minuta patrón, ciclos de menús y análisis de aportes nutricionales 29/09/2022
28/09/2022	25	No cuenta con la estandarización de utensilios para el servido de alimentos	Se realizo capacitación en estandarización de utensilios para el servido de alimentos 29/09/2022
28/09/2022	26	El personal manipulador no cuenta con la charla de inducción sobre la operación del servido de alimentación.	Se realizo capacitación al personal operativo en inducción al servido de alimentos 30/09/2022
28/09/2022	34	Se evidencia vidrio roto en ventana donde se localizan los extractores	Se realizo la gestión y se espera dar cumplimiento en la tercera semana de octubre.
28/09/2022	35	Se evidencian anjeos en área de preparación sueltos	Se realizo la gestión y se espera dar cumplimiento en la tercera semana de octubre.
28/09/2022	36	Se evidencia iluminación en área de escalera sin protección	Se realizo la gestión y se espera dar cumplimiento en la tercera semana de octubre.
28/09/2022	38	Se evidencia baño de participantes sin caneca tipo pedal, igualmente no cuenta con jabón para manos.	Se realizo la gestión y se espera dar cumplimiento en la tercera semana de octubre.
28/09/2022	43	Cuenta con el plan de saneamiento pero no aplican los programas de limpieza y desinfección para verduras, y limpieza de equipos, campana extractora en acumulación de grasa	Se realizo capacitación sobre Buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos el día 30/09/2022. Se realiza la limpieza de las mismas

CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS

28/09/2022	46	No se encuentra señalizado el área de bodega de alimentos y escalera, falta aviso de salida de emergencia	Se realizo la gestión y se espera dar cumplimiento en la tercera semana de octubre.
28/09/2022	47	Se evidencia que campana extractora no cuenta con motor, mesa en área de preparación presenta oxido en su cara interna y en patas; igualmente mesa en la misma área con su cara interna en madera y oxido en soportes y patas .Las tablas de picar no se encuentran en cantidad de acuerdo al anexo técnico. No cuenta con plancha asadora, ollas, calderos hondos de aluminio fluido, tijeras de cocina.	Se realizo la gestión y se espera dar cumplimiento en la tercera semana de octubre.
28/09/2022	48	No cuenta con plan cronograma y hojas de vida actualizados de los equipos. Las basculas y grameras no son verificadas semanalmente	Se cuenta con el cronograma de mantenimiento de los equipos y sus respectivas hojas de vida. Para la verificación se está realizando la gestión para conseguir una balanza patrón se espera dar cumplimiento en la tercera semana de octubre. .
28/09/2022	56	No cuenta con 3 recipientes con especias o condimenteros.	Se realizo la gestión y se espera dar cumplimiento en octubre.
28/09/2022	57	No garantiza las temperaturas de refrigeración (2°c - 6°c) para la ensalada y el postre de hoy	Se realizo capacitación sobre Buenas prácticas de manufactura y manipulación de alimentos el día 30/09/2022
28/09/2022	68	No cuenta con visita y concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios	Se envió el correo solicitando a los bomberos la respectiva visita
28/09/2022	69	No cuenta con camilla rígida, plástica tipo FEEL	Se realizo la gestión y se espera dar cumplimiento en la tercera semana de octubre.
28/09/2022	70	No cuenta con mínimo dos extintores multipropósitos de 10 libras	Se realizo la gestión y se espera dar cumplimiento en la tercera semana de octubre.

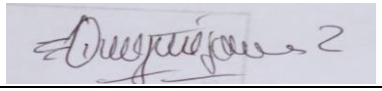
DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS

28/09/2022	71	No cuenta con la capacitación en teoría del fuego, manejo de extintores y seguridad humana o carta radicada	El equipo operativo realizo capacitación de manera virtual, donde se nos expide una certificación.
28/09/2022	12	No cuenta con las fichas técnicas expedidas por el fabricante o proveedor de la totalidad de alimentos	Se están solicitando las fichas para cumplir con este requisito a mas tardar en la tercera semana de octubre
28/09/2022	41	No dispone de las fichas de seguridad de los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección.	Se están solicitando las fichas para cumplir con este requisito a más tardar en la tercera semana de octubre
28/09/2022	60	No cuenta con pesa patrón	Se realizo la gestión y se espera dar cumplimiento en la tercera semana de octubre.
28/09/2022	58	La profesional en nutrición y dietética no cuenta con el fortalecimiento que realiza la SDIS	La nutricionista del operador tiene la capacitación en fortalecimiento en medidas antropométricas para el 7 de octubre.
28/09/2022	14	El proveedor PESLAC y SHEJINA cuenta con concepto sanitario superior a 1 año	Se solicitaron al proveedor. Se realizo la gestión y se espera dar cumplimiento en la tercera semana de octubre.

Firma Representante Legal	
Nombre Representante Legal	**DIANA HERNANDEZ**
Firma Responsable del Servicio	
Nombre Responsable del Servicio	**ODILIA UMAÑA CAÑON**

DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN Y ABASTECIMIENTO
MODALIDAD COMEDORES COMUNITARIOS – COCINAS POPULARES

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD
PERIODO 15 AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2022

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

CONVENIO Nº 7126 DE 2022 - COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR HUERTAS 113347-CCCP 19-004 – HUERTAS