SECRETARIADO DE PASTORAL SOCIAL DE LA DIÓCESIS DE PALMIRA

OTROSI No 2-PRIMER INFORME

PERIODO DE EJECUCIÓN: DEL 05/11/24 AL 10/12/24

PROYECTO: “FORTALECIMIENTO DE LA OFERTA INSTITUCIONAL A LA POBLACIÓN VULNERABLE EN EL DEPARTAMENTO DEL VALLE DEL CAUCA”.

CONVENIO DE ASOCIACIÓN: 1.250.18.01-5037

NOVIEMBRE-2024

FICHA TECNICA DEL PROYECTO

RESUMEN							
Nombre del proyecto:	“Fortalecimiento de la oferta institucional a la población vulnerable en el departamento del valle del cauca”.						
Sector:	Inclusión Social y reconciliación	***Plan:***	Plan de Desarrollo del Departamento del Valle del Cauca				
		Línea Estrategia:	Polos de desarrollo urbano para la competitividad y la equidad.				
Línea de acción:	Ciudades productivas motor del desarrollo económico y social						
Programa:	Asociatividad y Desarrollo empresarial						
Subprograma:	Sp3010202. Apoyo técnico y financiero integral a las comunidades con enfoque diferencial incluyente.						
Meta producto:	MP301020200204. Atender en los 42 entes territoriales la población en estado de vulnerabilidad.						
NÚMERO DEL CONTRATO:	1.250.18.01-5037	***Código BPIN***	*202200376001100*				
ENTIDAD:	*Gobernación del Valle del Cauca-Secretaría de Desarrollo Social-Secretariado de la Pastoral Social de la Diócesis de Palmira.*						
DURACIÓN DEL CONTRATO:	25 Días	Fecha de inicio	05-11-2024	Fecha de terminación	10-12-2024		
OBJETO DEL CONTRATO:	*“Aunar esfuerzos para el fortalecimiento de la oferta institucional a la población vulnerable en el Departamento del Valle del Cauca*						
Aportes DE LA GOBERNACIÓN:	$ 1.601.748.253	Aportes contrapartida:	$ Especie	Valor del contrato:	$ 1.601.748.253		
TOTAL, COMEDORES	60						
MUNICIPIOS:	Buenaventura, Buga, Tuluá, Guacarí, San Pedro, Buga, Bugalagrande, Andalucía, Cartago, Zarzal, Alcalá, Bolívar, el Dovio, Toro, la Unión, Palmira, Pradera, Cerrito, Candelaria y Yotoco						
Atención diaria:	10.800 personas	Raciones entregadas con corte a 5-12-2024: **Porcentaje de avance:**					
Total, raciones:	270.000	% Avance del periodo	**80%**				
Raciones por entregar	**porcentaje por ejecutar: 20 %**	% Avance acumulado	**80%**				

INTRODUCCIÓN

El presente informe detalla el progreso de las actividades relacionadas en el OTROSI No. 2 suscrito entre las partes convenientes, teniendo en cuenta la necesidad de continuar sirviendo a la comunidad en el marco de la seguridad alimentaria de la población vulnerable en pobreza extrema del departamento del valle del cauca.

Durante este periodo, se trabajó específicamente en lo concerniente al objetivo número 2, actividad 3 y algunas de las subactividades de la misma, como por ejemplo, equipar los comedores comunitarios y entrega de recursos a los gestores sociales para el fortalecimiento de la preparación en caliente correspondiente al gas o energía, preparación y suministro de la minuta nutricional a la población beneficiaria, que contempla el suministro de 270.000 raciones en total, entrega de dotación al personal de cocina y elementos de bioseguridad a los comedores comunitarios, además el apoyo logístico y coordinación de la entrega de alimentos con los equipos en territorio y finalmente implementación del plan de gestión integral de residuos sólidos en PGIRS, el desarrollo de las actividades se presentará de acuerdo al cumplimiento de cada una de ellas y la recolección de los insumos.

OBJETIVOS DEL PROYECTO

OBJETIVO GENERAL

Eficientes acciones y programas articulados interinstitucionalmente que atienden a la población vulnerable del departamento

OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Mejorar la gestión de la oferta institucional para la población vulnerable
2. Contribuir al mejoramiento de la seguridad alimentaria de aquellas personas que se encuentran en condición de vulnerabilidad en los municipios priorizados del valle del cauca

ACTIVIDADES

1. Socializar en los entes territoriales el programa de asistencia alimentaria
2. Realizar talleres de formación para el fortalecimiento de capacidades organizativas y de liderazgo
3. Asistir técnica y financieramente a los comedores comunitarios del departamento del valle del cauca para la atención integral en la entrega en caliente de la minuta nutricional a la población beneficiaria.

Actividad No. 3. Asistir técnica y financieramente a los comedores comunitarios del departamento del valle del cauca para la atención integral en la entrega en caliente de la minuta nutricional a la población beneficiaria.

Subactividad 3.1 Equipar a los comedores comunitarios que permitan brindar un servicio de preparación en caliente

Producto: Equipar los comedores comunitarios

En la segunda adición al Convenio de Asociación No. 1.250.18.01-5037 de 2024, se debe mantener la cobertura de la actividad 3.1, donde se garantiza durante la operación del proyecto, las partes convenientes, previa necesidad y estudio del mercado reponer o mantener el bien mueble que lo requiera y que haga parte del menaje del comedor comunitario respectivo, contenido en la minuta del convenio. Lo anterior con el fin de garantizar las capacidades estructurales de los comedores comunitarios que requieran bienes que permitan el almacenamiento de los productos que requieren conservar la cadena de frío (congelador y/o refrigerador), estufas para la preparación en caliente de los alimentos, entre otros.

Durante la operación del proyecto, se identificó la necesidad de reponer el menaje de algunos comedores, donde se presentó dicha necesidad a la supervisión , es decir como SECRETARIADO DE PASTORAL SOCIAL DE LA DIOCESIS DE PALMIRA el 10 de octubre de 2024 se manifiesta la necesidad de la reposición de 3 congeladores, 5 estufas industriales, 4 licuadoras semi-industriales y 9 ollas a presión en las cuatro zonas donde operan los comedores (Norte, Sur, Centro y Pacifico) que hacen parte del menaje esencial en los comedores y municipios enlistados en dicha información, para lo cual se hace necesario, disponer recursos para satisfacer esta necesidad.

Se presenta vía correo electrónico para la aprobación de compra, 3 cotizaciones de dichas cantidades por ARTE UNIVERSAL, RK GROUP y CRISTALERIA LA MEJOR:

Imagen No. 1 *Correo electrónica constancia de cotizaciones*



COTIZACIONES MENAJE 2DO OTROSÍ COMEDORES VALLE Recibidos

pastoral social <comedoresvalle2024@gmail.com> 3 dic 2024, 12:58 p.m. (hace 1 día)
para Luz, gustavo, andfelez, sepasdipal.financiero, juridico.comedoresvalle2024

Buena tarde apreciada Doctora Luz Adriana y equipo de supervisión

Espero se encuentren muy bien, a continuacion procedemos a enviar adjunto tres cotizaciones por diferentes operadores que se discriminan de la siguiente manera para su conocimiento y fines pertinentes:

ARTE UNIVERSAL	$ 15.427.342
RK GROUP	$ 14.645.535
CRISTALERIA LA MEJOR LTDA	**$ 14.017.046**

Así las cosas teniendo como mejor valor la cotización emitida por la Distribuidora Cristalería la Mejor para su revisión y autorización.

--
Atentamente,

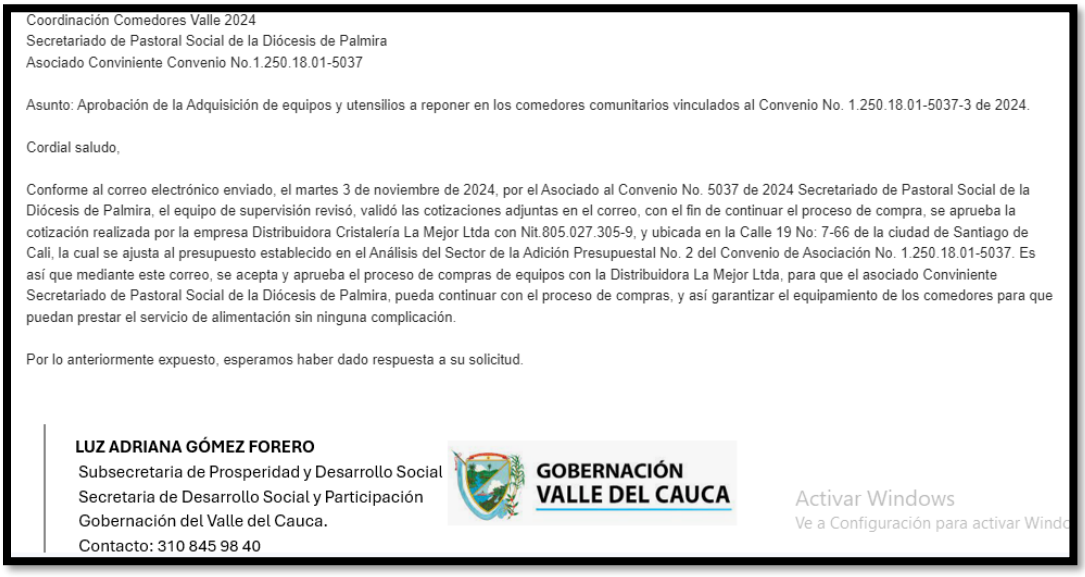
LUIS CARLOS GOMEZ
Cel. 301 266 4538
Coordinación Comedores Valle 2024

3 archivos adjuntos • Analizado por Gmail

COTIZACION A.U... RK COTIZACIONE... secretariado past...

Activar Windows
Ve a Configuración para

Imagen No.2 *Aprobación para Compra de equipos y menaje*



Coordinación Comedores Valle 2024
Secretariado de Pastoral Social de la Diócesis de Palmira
Asociado Conviniente Convenio No.1.250.18.01-5037

Asunto: Aprobación de la Adquisición de equipos y utensilios a reponer en los comedores comunitarios vinculados al Convenio No. 1.250.18.01-5037-3 de 2024.

Cordial saludo,

Conforme al correo electrónico enviado, el martes 3 de noviembre de 2024, por el Asociado al Convenio No. 5037 de 2024 Secretariado de Pastoral Social de la Diócesis de Palmira, el equipo de supervisión revisó, validó las cotizaciones adjuntas en el correo, con el fin de continuar el proceso de compra, se aprueba la cotización realizada por la empresa Distribuidora Cristalería La Mejor Ltda con Nit.805.027.305-9, y ubicada en la Calle 19 No: 7-66 de la ciudad de Santiago de Cali, la cual se ajusta al presupuesto establecido en el Análisis del Sector de la Adición Presupuestal No. 2 del Convenio de Asociación No. 1.250.18.01-5037. Es así que mediante este correo, se acepta y aprueba el proceso de compras de equipos con la Distribuidora La Mejor Ltda, para que el asociado Conviniente Secretariado de Pastoral Social de la Diócesis de Palmira, pueda continuar con el proceso de compras, y así garantizar el equipamiento de los comedores para que puedan prestar el servicio de alimentación sin ninguna complicación.

Por lo anteriormente expuesto, esperamos haber dado respuesta a su solicitud.

LUZ ADRIANA GÓMEZ FORERO
Subsecretaria de Prosperidad y Desarrollo Social
Secretaria de Desarrollo Social y Participación
Gobernación del Valle del Cauca.
Contacto: 310 845 98 40

GOBERNACIÓN VALLE DEL CAUCA

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windo

Una vez autorizada la compra para menaje se procedió en conjunto con la supervisión a verificar los comedores que tenían la necesidad de congeladores, estufas, licuadoras y ollas a presión lo cual se procedió a asignar para iniciar con la logística de entrega en las zonas; el menaje llega a las siguientes direcciones:

Tabla No.1 *Recepción del Menaje en Zonas*

ZONAS
BUENAVENTURA, comedor: Bosconia (CLL 7A # 40-197- Barrio el Campín), Recibe: Alfonso Leal / Gloria Cuenú, teléfono: 3014167200/3155628723
CARTAGO, comedor: (Acción Católica CRA 5 # 15-65, Barrio: El Carmen), teléfono: 315 552 1985 OMAIRA MEJIA.
BUGA, Comedor: Hogar del Mendigo, Recibe: Elvia María Valencia, teléfono: 315 511 2789, Dirección: Calle 7 # 17-11 La Concordia.
PALMIRA, Recibe Tatiana Castillo, teléfono: 319 611 39 15, dirección: CALLE 29 #33-65

en las zonas para proceder a ser entregado dicho menaje punto a punto, el equipo de contratistas en territorio verifica la asignación y en ruta distribuyeron según correspondió con firma de remisión de recibido por parte del gestor principal y fotografía, la siguiente tabla muestras dicha distribución y entrega por nombre de comedore, dirección, municipio y discriminación del menaje entregado:

Tabla No. 2 *Distribución de Menaje por zonas y comedores*

COMEDOR	**DIRECCION**	**BARRIO**	**CONGELADOR**	**ESTUFAS**	**LICUADORA**	**OLLA A PRESION**
AMOR POR ZACARIAS	Zacarías vía al aeropuerto en en el corregimiento de Dagua Diagonal a la cancha casa azul con blanco	Vereda Zacarias Rio Dagua	1- OTROSÍ SEGUNDO			

TRANSFORMANDO MENTES	Carrera 29B10 sn - 30 Vía alterna interna sector las Bahamas 1	Santa Fe		1-OTROSÍ SEGUNDO		
SAN ANTONIO DE PADUA	Ciudadela San Antonio Etapa 1 vesinal 6 manzana 6 casa # 10 bajando antigua escuela en el parque	San Antonio			1-OTROSÍ SEGUNDO	
GERARDO VALENCIA CANO PUERTO MERIZALDE	Parroquia del Sagrado corazon de Jesus	Puerto Merizalde			1-OTROSÍ SEGUNDO	
ZONA SUR						
COMEDOR	**DIRECCION**	**BARRIO**	**CONGELADOR**	**ESTUFAS**	**LICUADORA**	**OLLA A PRESION**
LA CRISTALINA	Calle 12 # 21 - 04	Barrio Santa Bárbara	1-OTROSÍ SEGUNDO			
FUNDARRECAN	Calle 10a # 13a 12	Villa Solano		1-OTROSÍ SEGUNDO		
SANTA TERESITA	Calle 49 # 37 -57	Santa Teresita			1-OTROSÍ SEGUNDO	
ZONA CENTRO						
COMEDOR	**DIRECCION**	**BARRIO**	**CONGELADOR**	**ESTUFAS**	**LICUADORA**	**OLLA A PRESION**
UN NUEVO COMIENZO	Calle 4 # 6-54 Club de los Leones	Central		1-OTROSÍ SEGUNDO		
HOGAR DEL MENDIGO	Calle 17 #17-11	La Concordia		1-OTROSÍ SEGUNDO		
MAS QUE VENCEDORES	Frente polideportivo Vereda Chambinbal (San Antonio)	Vereda Chambinbal (San Antonio)				1-OTROSÍ SEGUNDO
ZONA NORTE						

COMEDOR	DIRECCION	BARRIO	CONGELADOR	ESTUFAS	LICUADORA	OLLA A PRESION
HOGAR CLARITA EL BUEN SAMARITANO	Calle 20 # 6 - 35	El llano		1-OTROSÍ SEGUNDO		1-OTROSÍ SEGUNDO
COMEDOR COMUNITARIO EL SABOR DE MI BARRIO	Calle 2da con kra 8 # pasaje 8	Bellavista			1-OTROSÍ SEGUNDO	1-OTROSÍ SEGUNDO
JUAN XXIII	Calle 6 # 3-46	Guadalupe				1-OTROSÍ SEGUNDO
COMEDOR COMUNITARIO ALCAZARES	Carrera 2 Norte # 52 - 58	Alcázares				1-OTROSÍ SEGUNDO
FRATERNIDAD SIN FRONTERAS	Carrera 8 # 7 - 56	Jorge Eliecer Gaitan				1-OTROSÍ SEGUNDO
FUNDACIÓN LA EMILIA	Carrera 63 # 14 - 02	Juan XXIII				1-OTROSÍ SEGUNDO
ALBERGUE SAN ANTONIO DE PADUA	Vía S/N SN # 7 - 20	Fundadores				1-OTROSÍ SEGUNDO
DIVINO ECCE HOMO	Carrera 7 # 6 - 93 Iglesia Divino Ecce Homo	Ricaurte				1-OTROSÍ SEGUNDO
TOTAL MENAJE			**2**	**5**	**4**	**9**

Subactividad 3.2 Adquirir, preparar y suministrar la minuta nutricional a la población beneficiaria.

Producto: Remisiones entregadas comedores comunitarios

UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL, ACTIVIDADES EJECUTADAS A LA FECHA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN A LA FECHA
Remisiones entregadas	60	98.3%

Esta actividad incluye la compra de los alimentos para la preparación y suministro de las 10.800 raciones diarias del segundo otro sí de adición al convenio principal durante 20 días al mes de lunes a viernes (sin incluir días festivos), en 60 comedores comunitarios, durante la vigencia del convenio, sin embargo, la atención de beneficiarios y del total de raciones entregadas se realizó en 59 comedores ya que a pesar de que el comedor RAIS del Municipio de Obando ingresa como comedor oficial en la 8va entrega, el comedor la Cuna del Sabor del Municipio de Andalucía se retira en esta misma entrega, quedando de esta manera con una cobertura de atención a 59 comedores.

Durante el desarrollo del convenio se entrega un promedio diario de 180 raciones por comedor, lo que corresponde un mínimo de 270.000 raciones totales durante el plazo del convenio con los aportes de la Gobernación del Departamento del Valle del Cauca, cuyo precio unitario por ración equivale a un estimado de **$ 4.274** para esta actividad, que en ningún caso podrá superar dicho precio unitario.

La actividad contempla la adquisición, preparación y suministro de la minuta nutricional a la población beneficiaria, la cual debe cumplirse de acuerdo con el aporte a la contribución de la sana alimentación de la población beneficiaria, aportando las kilocalorías y el valor calórico que debe consumir una persona en la ración alimentaria de almuerzo (35% del VCT), conforme al contenido de la minuta nutricional que hace parte integral del proceso de convocatoria pública.

Rutas y cronograma de entrega:

El proceso de entrega de las raciones a los comedores comunitarios se realizó por medio de un cronograma donde se definieron las rutas de entrega teniendo en cuenta el municipio de cada uno de los comedores, la cantidad de alimentos y raciones por comedor y el disponible para las entregas.

Con dicha información, el proveedor de alimentos aporta la ruta y datos de contacto de los conductores que entregarán los insumos alimentarios. La octava entrega a

los comedores se realiza para el consumo de 10 días hábiles, durante dos días realizando las entregas de los comedores vinculados de la siguiente manera:

El cronograma se planifica para 2 entregas previstas contractualmente en el segundo Otro Sí, ver **Tabla No.3 *"cronograma de entrega de alimentos en comedores"*,** permitiendo además a los proveedores planificar las cantidades y tiempos de adquisición de alimentos necesarios para el despacho oportuno.

Para la entrega de insumos alimentarios se distribuyó cada municipio de la siguiente manera:

Tabla No. 3[1] Cronograma de entrega de alimentos en comedores.

Entregas 2do Otro sí	Zona	Fecha
1 (10mo pedido)	Pacifico	29 Octubre
	Sur	
	Centro- Norte	28 Octubre
2 (11avo pedido)	Pacifico	16 Noviembre
	Sur-Norte	15 Noviembre
	Centro	18 Noviembre

Fuente: *Elaboración Propia*

Subactividad 3.2.1 Realizar la entrega de los alimentos en caliente a la población vulnerable en los 60 comedores comunitarios ubicados en los 19 municipios del Departamento del Valle.

Producto: Beneficiarios Atendidos

UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL, ACTIVIDADES EJECUTADAS A LA FECHA	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN A LA FECHA
Raciones Entregadas	128.900	47.7%

[1] Tabla cronograma de entrega de alimentos

Durante la décima entrega correspondiente a la primera entrega del segundo Otro Sí, el proveedor *"Fundación Telar"* suministró los alimentos correspondientes a la minuta patrón y los ciclos de menús establecidos, cumpliendo de manera parcial en cuanto a la oportunidad de entrega, calidad de los alimentos, logística e inocuidad en la manipulación de estos con la primera entrega de alimentos programadas a entregar en el segundo Otro sí, en el presente periodo de ejecución del convenio.

De esta manera, se logró el suministro de 128.900 raciones de las 270.000 raciones proyectadas para la adición, significando una ejecución del 47,7%

La primera entrega de alimentos de la segunda adición tuvo lugar entre el 28 y 29 de octubre de 2024, donde participaron del proceso 59 comedores comunitarios oficiales.

En la tabla No 4[2], se describen las fechas de entrega de alimentos a los comedores con la cantidad de raciones entregadas:

Tabla No.4 *Distribución de alimentos décima entrega*

# Entrega	Fecha de distribución	Raciones entregadas	# comedores
10	28-29 octubre	128.900	59
	Total	**128.900**	

De dicha entrega de alimentos se anexa como trazabilidad un acta de entrega de alimentos[2] y registro fotográfico de dicha actividad[3]. (Ver anexo 3.2 remisión de entrega de alimentos y registro fotográfico.)

[2] Ver anexo 3.2 Remisión de entrega de alimentos.
[3] Ver anexo 3.2 Registro fotográfico entrega de alimentos.

Intercambios de alimentos:

Para la entrega de alimentos a los comedores comunitarios correspondiente a la décima entrega, el proveedor *"Fundación Telar"* no realizó ninguna solicitud de intercambio, entregándose los componentes alimentarios en cantidades y tipo de alimentos según lo que corresponde a la lista de entrega y minuta.

Registros de asistencia:

Durante este período, se realizaron los seguimientos y acompañamientos para el adecuado diligenciamiento de los registros de asistencia de los beneficiarios, con el apoyo de los equipos de campo, los cuales se encargan de hacer la recolección de los listados, aplicando un primer filtro, el cual consiste en verificar que la cantidad de las firmas que reporta el comedor corresponda con los cupos asignados, que los listados no tengan tachones, ni enmendaduras, que las firmas sean legibles, hechas a tinta y que conserven las recomendaciones orientadas por parte de la Pastoral Social de Palmira; así mismo, el equipo de profesionales asignado a las diferentes zonas, con el apoyo del equipo responsable de administrar el Drive de las evidencias, hace un segundo filtro de éstos listados, validando que adicional a los criterios revisados en el primer filtro, los listados no estén siendo diligenciados por una misma persona, que los acudientes de los menores de edad, firmen los listados de manera adecuada, y que aquellos comedores donde por motivos de orden público, o de alguna condición especial de la población atendida, no permite tener las firmas como se requiere por parte de los lineamientos del proyecto, se subsane mediante los herramientas definidas para tal efecto.

En este sentido, se han podido validar las firmas de beneficiarios de manera satisfactoria para la totalidad de los 59 comedores que operaron para la entrega décima, como se puede evidenciar en los registros almacenados en la carpeta Drive 3.2.1(3.2.1 Registro de verificación de entrega de raciones en caliente).

https://drive.google.com/drive/folders/1VLJ8L-b2uc3zzcPEk4kNsvfLec5VSx8q?usp=drive_link

---

Subactividad 3.2.3 Visitas de seguimiento, verificación y monitoreo de la minuta nutricional

---

Producto: Formatos de visitas seguimiento a minuta y registro fotográfico

Desde el ejercicio del componente nutricional el programa Comedores Comunitarios Valle, se pretende brindar raciones diarias con calidad nutricional óptima en cumplimiento de la minuta patrón dispuesta para el mismo.

Para esto es necesario que cada plato servido cumpla con las condiciones esperadas tanto en gramaje como entrega completa de los componentes de la minuta patrón.

Con el fin de evaluar las condiciones de calidad y características organolépticas respecto al cumplimiento del componente nutricional se incluye en el formato de lista de chequeo de saneamiento y nutrición identificado con el código SEPAS-CV-03 el punto 5 en el cual se evalúa el componente nutricional.

Ver anexos 3.2.3. Listas de chequeo y Registro fotográfico de acompañamiento en comedores. [4]

Para esto se contemplan siete aspectos a evaluar, tanto en el seguimiento de cumplimiento de ciclos de menús, calidad sensorial, técnicas de preparación y alistamientos de alimentos que favorecen la conservación de nutrientes (Ver figura).

Imagen No. 3 Evaluación componente Nutricional

5 COMPONENTE NUTRICIONAL				
5.1 SEGUIMIENTO CICLO DE MENÚ				
5.1.1 ¿El ciclo de menús se encuentra en un sitio visible del comedor?	SI	NO	C.P	
5.2. ¿Se encuentran preparando el menú establecido en el ciclo?	SI	NO	C.P	
5.3. ¿La preparación de los alimentos se ajusta a la minuta patrón, cumpliendo con el total de sus componentes.	SI	NO	C.P	
5.4. ¿El menú evaluado cumple con adecuadas carácteristicas sensoriales (olor, color y sabor)?	SI	NO	C.P	
5.2 SEGUIMIENTO A CONSERVACION Y PRE-ALISTAMIENTO DE LOS ALIMENTOS				
5.2.1 ¿Las técnicas de cocción y conservación de los alimentos preparados favorecen la disponibilidad y aprovechamiento de los nutrientes?	SI	NO	C.P	
5.2.2. ¿las hortalizas y verduras que se consumen crudas son sometidas a proceso de limpieza y desinfección?	SI	NO	C.P	
5.2.3 ¿se realiza una descongelación gradual de los productos cárnicos (pollo,res,cerdo)?	SI	NO	C.P	

Las visitas de acompañamiento a la implementación de la minuta patrón tienen como objetivo reforzar el conocimiento brindado de manera teórica a las gestoras/es sobre la importancia de brindar almuerzos completos, con la inclusión de todos los grupos de alimentos, con porciones adecuadas, un menú equilibrado el cual aporte la cantidad y calidad necesaria de nutrientes y energía e inocuo por medio de una adecuada conservación y manipulación de alimentos. También, se busca verificar las características organolépticas de las raciones alimentarias entregadas a los beneficiarios, cumplimiento del ciclo de menú programado, de acuerdo con los estándares de calidad e inocuidad, obedeciendo así, al aporte de calorías y nutrientes establecidos en el marco de la implementación del proyecto de comedores comunitarios Valle.

Así mismo, se pretende siempre brindar a las gestoras/es principales y auxiliares de cocina de cada comedor comunitario, el apoyo y refuerzo de la formación para el cumplimiento de los ciclos de menú y todos sus componentes, en pro de la importancia de promover una alimentación equilibrada en kilocalorías, macro y micronutrientes, variada, y suficiente según el requerimiento de la población.

El desarrollo de esta actividad está a cargo de la nutricionista y del personal de apoyo en territorio de los diferentes municipios, quienes son competentes toda vez que recibieron previa capacitación para aplicar y/o diligenciar los formatos.

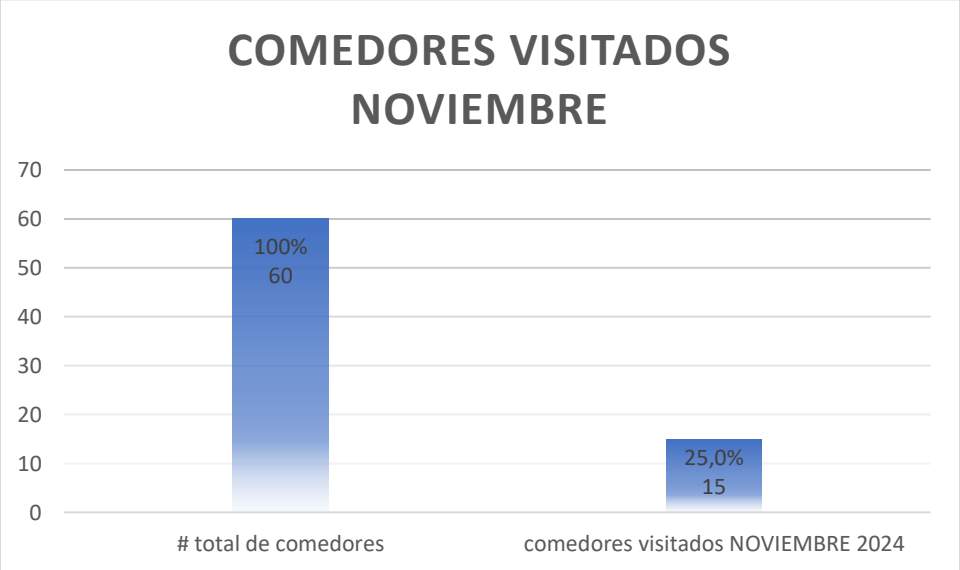
En el marco de la adición uno al convenio, se hicieron 10 visitas de acompañamiento y seguimiento a la Minuta Patrón.

Tabla No. 5[4]. *Comedores comunitarios visitados Noviembre*

#	NOMBRE DEL COMEDOR	MUNICIPIO
1	COLEGIO MIXTO SAN JOSE	BUENAVENTURA
2	LA GRAN COSECHA	
3	NUESTRA SEÑORA DEL CARME	
4	OLIMPICO	
5	SAN BUENAVENTURA	
6	SAN MARTIN DE PORRES	
7	HOGAR DEL MENDIGO	BUGA
8	MAS QUE VENCEDORES	
9	COCINA Y CORAZON	BUGALAGRANDE
10	FUNDARRECAN	CANDELARIA
11	LA CRISTALINA	CERRITO
12	CONSTRUYENDO FUTURO	EL DOVIO
13	UN NUEVO COMIENZO	GUACARÍ
14	PAN DEL CIELO	YOTOCO
15	RAIS	OBANDO

Fuente: *Elaboración Propia*

Grafica No.1 *Comedores Visitados*



Fuente: *Elaboración propia por parte del componente de alimentación y nutrición*.

[4] Tabla comedores comunitarios visitados

En total fueron 15 visitas, en el periodo de Noviembre del 2024; como resultado de esta actividad se obtiene un conjunto de datos que permiten medir la adherencia al desarrollo de la minuta patrón y ciclo de menús, manipulación de los alimentos, métodos de conservación y limpieza y desinfección de las áreas de producción y los alimentos.

Se definieron 7 aspectos para tener en cuenta en las visitas realizadas en cada comedor:

1) El ciclo de menús se encuentra en un sitio visible del comedor

2) Se encuentran preparando uno de los menús establecidos en el ciclo, y menú preparado al momento de la visita

3) La preparación de los alimentos cumple con la cantidad de componentes nutricionales establecidos

4) El menú evaluado cumple con adecuadas características sensoriales (olor, color y sabor)

5) Las técnicas de cocción y conservación de los alimentos preparados favorecen la disponibilidad y aprovechamiento de los nutrientes

6) Las hortalizas y verduras que se consumen crudas son sometidas a proceso de limpieza y desinfección.

7) Se realiza una descongelación gradual de los productos cárnicos (pollo, res, cerdo)

TABLA No. 6[5] *items a revisar en visitas*

	ITEM	Sí	%	No	%
		Cumplimiento de comedores			
1	Ciclo de menús en lugar visible del comedor	10	100%		0%
2	Se encuentran preparando uno de los menús establecidos en el ciclo	10	100%		0%
3	La preparación cumple con la cantidad de componentes nutricionales	10	100%		0%
4	El menú evaluado cumple con adecuadas características sensoriales (olor, color y sabor)	10	100%		0%
5	Las técnicas de cocción y conservación de los alimentos preparados favorecen la disponibilidad y aprovechamiento de los nutrientes	10	100%		0%
6	Las hortalizas y verduras que se consumen son sometidas a LyD	10	100%		0%
7	Descongelación gradual de los productos cárnicos	10	100%		0%

Fuente: *Elaboración propia por parte del componente de alimentación y nutrición.*

Los ítems mencionados fueron evaluados durante la visita a los comedores, e hicieron parte de la verificación y apoyo, pudiendo concluir que de los 15 comedores visitados durante el mes de noviembre, el 100% de los comedores cumplen con los siete ítems correspondientes a verificación en las visitas de acompañamiento.

Se evidenció que cada vez más los comedores y, por ende, los gestores están reconociendo la importancia de mantener en un lugar visible los ciclos de menú dentro del comedor para conocimiento completo de las personas que ayudan en la preparación de los alimentos, de esta manera se evita confusiones en el menú a preparar. Así mismo, se pudo verificar que los 15 comedores se encuentren preparando uno de los menús establecidos en el ciclo de diez días, sin embargo, se sensibiliza a las gestoras y voluntarias de la importancia de continuar cumpliendo con este ítem, se refuerza el manejo adecuado de los menús y su rotación.

En el ítem: La preparación cumple con la cantidad de componentes nutricionales, a pesar del cumplimiento se les realizó retroalimentación, en la que se le recuerda la importancia de cumplir con los componentes alimentarios y preparación indicada por el menú del día. Los menús evaluados en el momento de la visita cumplen con las adecuadas características sensoriales (olor, color y sabor), cuarto ítem.

[5] Tabla Ítems a revisar en visitas

El 100% de los comedores cumplen con las técnicas de cocción y conservación de los alimentos preparados favorecen la disponibilidad y aprovechamiento de los nutrientes, sin embargo, es flexible el método de cocción a utilizar ya que depende también de otros factores como el estado de maduración del alimento, cultura alimentaria y variedad de la presentación del plato. Los 15 comedores visitados someten las hortalizas y verduras a limpieza y desinfección.

Por último, en el ítem siete: Se realiza descongelación gradual de los productos cárnicos, fue bastante retador hacer interiorizar a los comedores acerca de la importancia de descongelar gradualmente donde se cuenten con los equipos necesarios para hacer, pero a pesar de eso se pudo evidenciar que están cumpliendo con dicho ítem, sin embargo, se les realiza refuerzo acerca de la importancia del descongelamiento gradual donde la capacidad de almacenamiento lo permita. En los comedores que no cuentan con nevera o no tienen la capacidad de almacenamiento se dan las indicaciones para descongelar a temperatura ambiente en un recipiente cerrado y alejado del piso.

***Grafica No**. 2 Ítems Acompañamiento en Visitas*



En la mayoría de los comedores se ha visto la necesidad de realizar intercambios, estos son con mayor frecuencia en el uso de frutas y verduras debido al rápido proceso de maduración, así como la relación con el tiempo de conservación según capacidad de almacenamiento de cada comedor; como es el caso del plátano, zapallo, pepino, y tomate, los cuales se utilizan en fechas cercanas al día de entrega de alimentos, para evitar su deterioro por maduración.

Durante la visita se recuerda a las gestoras que los intercambios del mismo grupo de alimentos son permitidos, pues al pertenecer en el mismo grupo sus componentes nutricionales son similares aportando los nutrientes esperados para el cumplimento del valor nutricional de la minuta.

Subactividad 3.2.5 Realizar visitas de seguimiento y acompañamiento a fin de verificar las buenas prácticas de manufactura, protocolo de bioseguridad y las condiciones sanitarias y ambientales de los comedores comunitarios

---

Producto: verificación de los Comedores Comunitarios en las normas sanitarias y ambientales.

Para realizar la verificación y seguimiento a los Puntos Comunitarios de Asistencia Alimentaria en la implementación y aplicación del Plan de Saneamiento Básico y Protocolo de Bioseguridad para la manipulación de alimentos, se realizan intervenciones territoriales de inspección aplicando el formato de registro de visita de seguimiento alimentario evaluando lascondiciones mínimas requeridas para el funcionamiento del Comedor Comunitario en aspectos relacionados con el cumplimiento de los programas prerrequisitos, personal manipulador, almacenamiento de materia prima e insumos, operaciones de fabricación, protocolo de bioseguridad, seguridad y registro de beneficiarios. Además, teniendo en cuenta lo evaluado anteriormente se determina si es necesariolevantar plan de mejora para que el Punto Comunitario de Asistencia Alimentaria que cumpla en su totalidad, proponiendo fechas tentativas de ejecución por parte de losgestores.

Durante el mes de noviembre se generó, de la actividad de seguimiento, la asignaciónde porcentaje de cumplimiento para cada Comer Comunitario, permitiendo calificar según rangosde valoración, así:

En las visitas se observaron aspectos relacionados con:

1. Área alimentaria

1.1 Personal manipulador de alimentos

2. componente de saneamiento básico ambiental

2.1 Limpieza y desinfección

2.2 Control de plagas

2.3 Manejo de residuos sólidos e implementos del PGIRS

2.4 Abastecimiento de agua potable

3. Componente de seguridad

3.1 protocolo de bioseguridad

3.2 Seguridad

4. Verificación de beneficiarios

5. componente nutricional

5.1 seguimiento ciclos de Menús

5.2 Seguimiento a conservación y pre -alistamiento de los alimentos

Como producto de esta actividad, se obtuvo una serie de datos que permitieron caracterizar las condiciones higiénico-sanitarias de cada uno de los comedores comunitarios visitados y se toma el registro fotográfico de las visitas[6].

Estas visitas, brindan la posibilidad de emitir un concepto general en términos higiénico sanitarios de cada uno de los comedores, tomando como referencia lo indicado en el Manual de Inspección, Vigilancia y Control sanitario de alimentos y bebidas basada en riesgo para las entidades territoriales de salud – Versión1.0 del 2015, aplicando los siguientes rangos de valoración:

[6] Anexo: 3.2.5.1 Registro fotográfico de visitas realizadas en comedores visitados

- 90% - 100% Cumple, esto quiere decir que el comedor se ajusta a la mayoría de requisitos higiénico-sanitarios.
- 79% - 89% Cumple Parcialmente, esto quiere decir que el comedor no está cumpliendo con algunos de los aspectos verificados, pero estos incumplimientos no afecten directamente la inocuidad de los alimentos
    - 1% - 69% No Cumple, Lo que quiere decir que el comedor no cumple con los requisitos higiénico-sanitarios y está poniendo en riesgo la salud de los beneficiarios

La siguiente tabla relaciona los comedores que fueron visitados durante el presente periodo de noviembre en ejecución del convenio.

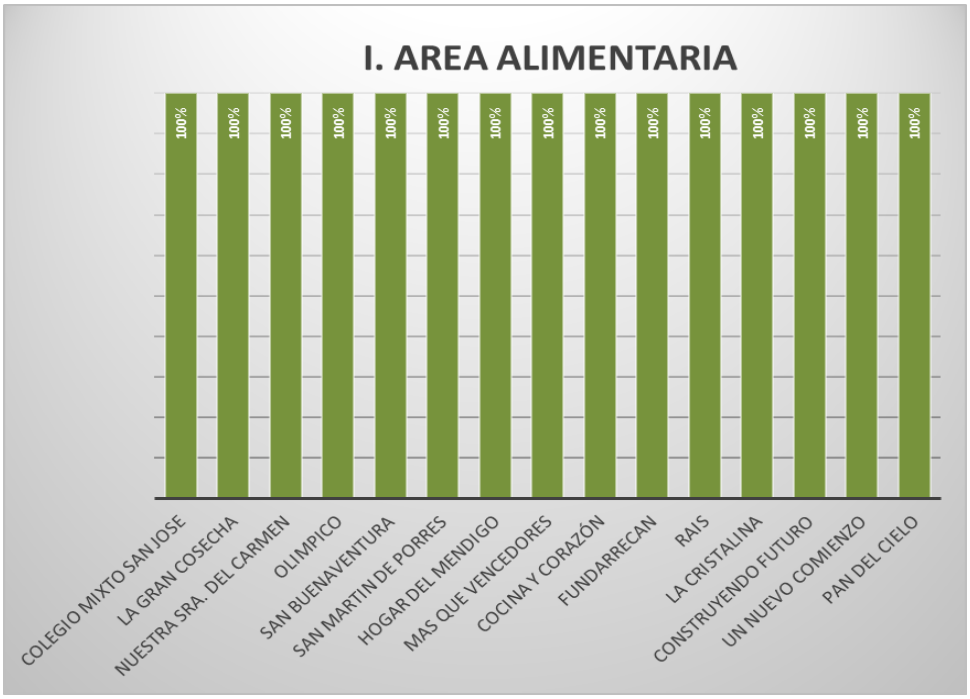
Tabla No. 7.*Listado de visitas de verificación de BPM y Plan de Saneamiento Básico Ambienta Octubre*

SEGUIMIENTO ALIMENTARIO, SANEAMIENTO AMBIENTAL Y PGIRS					
N°	FECHA	MUNICIPIO	NOMBRE DEL COMEDOR	PUNTAJE	CONCEPTO
1	12/11/2024	Buenaventura	Colegio Mixto San Jose	100%	Cumple
2	12/11/2024	Buenaventura	La Gran Cosecha	100%	Cumple
3	12/11/2024	Buenaventura	Nuestra Sra. Del Carmen	100%	Cumple
4	12/11/2024	Buenaventura	Olímpico	100%	Cumple
5	12/11/2024	Buenaventura	San Buenaventura	100%	Cumple
6	12/11/2024	Buenaventura	San Martin De Porres	100%	Cumple
7	22/11/2024	Buga	Hogar Del Mendigo	100%	Cumple
8	22/11/2024	Buga	Mas Que Vencedores	100%	Cumple
9	22/11/2024	Bugalagrande	Cocina Y Corazón	100%	Cumple
10	26/11/2024	Candelaria	Fundarrecan	100%	Cumple
11	20/11/2024	Obando	Rais	100%	Cumple
12	20/11/2024	Cerrito	La Cristalina	100%	Cumple
13	28/11/2024	Dovio	Construyendo Futuro	100%	Cumple
14	30/11/2024	Guacarí	Un Nuevo Comienzo	100%	Cumple
15	30/11/2024	Yotoco	Pan Del Cielo	100%	Cumple

De los 15 Comedores Comunitarios de Asistencia Alimentaria visitados, se puede concluir que el 100% cumple con los requisitos mínimos higiénico-sanitarios ideales establecidos para ofrecer alimentos con características de calidad e inocuidad a losbeneficiarios

Las siguientes ilustraciones muestran el análisis de los resultados obtenidos en la aplicación del Formato verificación y seguimiento comedores valle del mes de Noviembre:

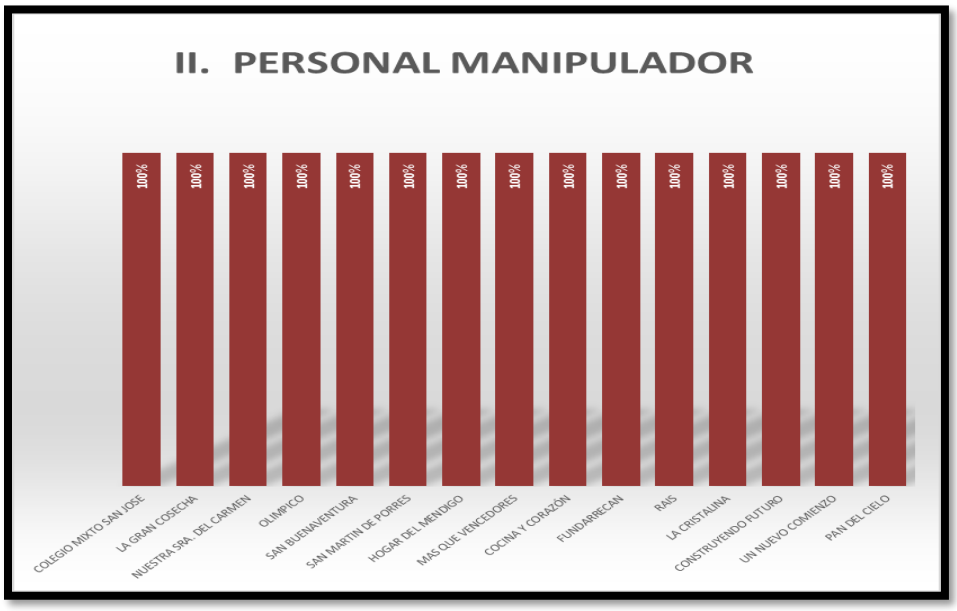
Grafica No. 3 Verificación si los Alimentos cumplen con las características de calidad e inocuidad para el consumo humano



Fuente: *Elaboración Propia Área de Saneamiento Básico Ambiental y Bioseguridad*

De acuerdo con la ilustración 3. El 100% de los comedores visitados cumplen con las normas de verificación del Área Alimentaria, en estos comedores aplican las medidas de control en la calidad así garantizando la inocuidad de los alimentos servidos logrando el aprovechamiento de aportar el 35% de la recomendación de Energías y Nutrientes que se requiere para el día los beneficiarios.

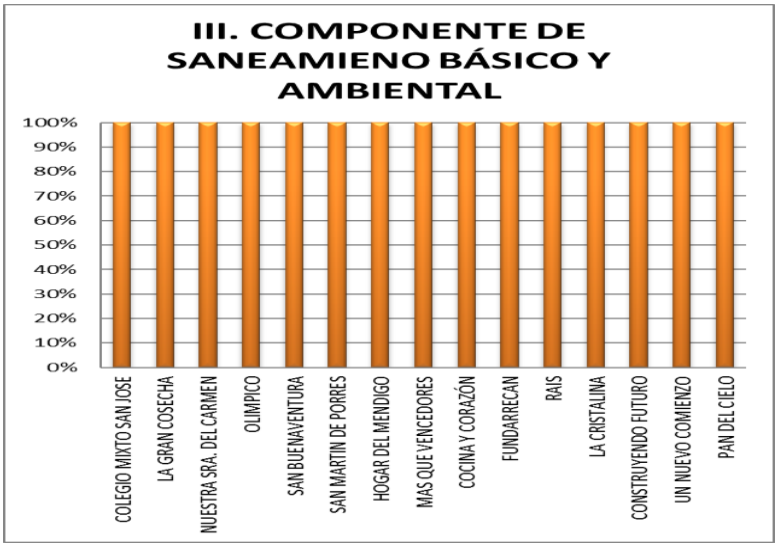
Grafica No. 4 *Verificación del personal Manipulador Cumplimiento de las BPM*



Fuente: *Elaboración propia área de Saneamiento Básico Ambiental y Bioseguridad*

El 100% de los comedores visitados cumple con la verificación del cumplimiento de dotación por parte del personal de alimentos.

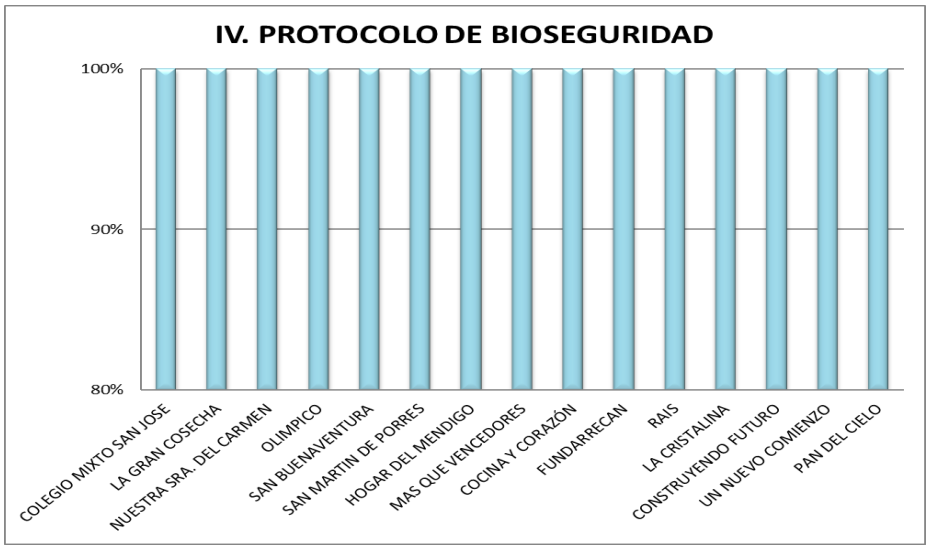
Grafica No. 5. verificación de cumplimiento prerrequisitos del Plan de Saneamiento Básico



Fuente: *Elaboración propia área de Saneamiento Básico Ambiental y Bioseguridad*

El 100% de los comedores visitados cumple con el control de plagas y roedores

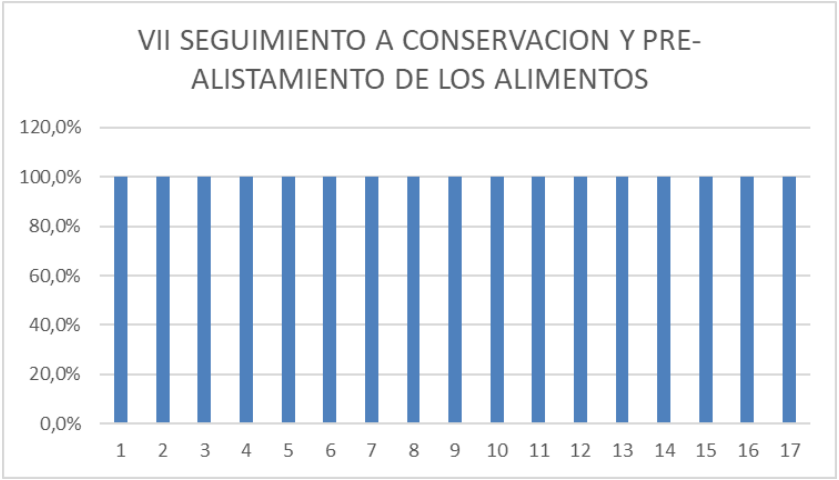
Grafica No. 6 *verificación de Cumplimento de usos de dotación del personal, el constante lavado de Mano, Existencia de extintor con carga vigente*



Fuente: *Elaboración propia área de Saneamiento Básico Ambiental y Bioseguridad*

El 100% de los comedores visitados cumple con la implementación de protocolo de bioseguridad; realizando la desinfección constante de las área, alimentos, utensilios, menaje y equipo, promoviendo el lavado de las manos y cumpliendo con el uso de dotación de tapabocas, gorro y delantal.

Grafica No. 7 *Verificación de Asistencia de beneficiarios y el registró de entrega de alimentos.*



Fuente: *Elaboración propia área de Saneamiento Básico Ambiental y Bioseguridad*

Subactividad 3.3 Adquirir y entregar dotación al personal de cocina de los comedores comunitarios

---

Producto: Gestores Sociales con Dotación

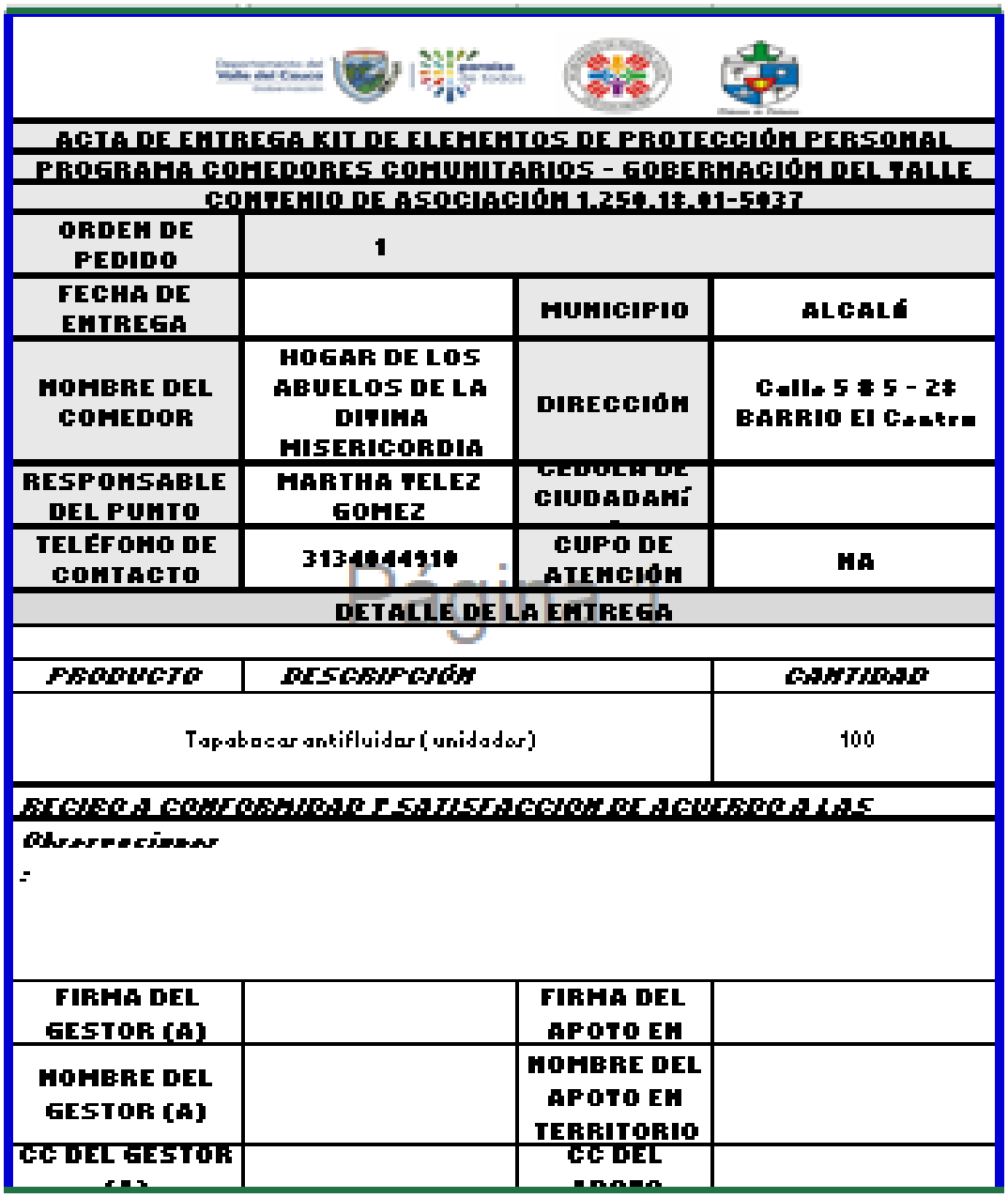
Proyección Noviembre	Ejecución Noviembre	% de Cumplimiento del periodo
6000 tapabocas	6.000	100%

La adquisición y entrega de elementos de bioseguridad a los comedores comunitarios de SEPAS DIPAL permitió dar cumplimiento a las subactividades relacionadas con la dotación al personal de cocina, en concordancia con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013. En este marco, se entregaron tapabocas desechables en cumplimiento del Protocolo de Bioseguridad definido en la Resolución 555 de 2023 como también como elementos de protección personal; así cumpliendo con la prórroga de atención de 25 días en el mes noviembre.

De acuerdo con la planificación inicial, cada comedor cuenta con cuatro gestoras, y considerando un periodo de 25 días de atención, se entregaron 100 unidades de tapabocas por comedor. Actualmente, se encuentran activos 59 comedores oficiales, mientras que un comedor está pendiente de definir su funcionamiento. En total, se distribuyeron 6.000 unidades de tapabocas.

La metodología implementada para la entrega de la dotación incluyó la creación de una remisión detallada, que abarcó la entrega de elementos de protección personal; tapabocas desechables, asegurando un proceso organizado y eficiente.

Imagen No. 4 *Remisión diseñada otro si 2. Acta de elementos de protección personal*



ACTA DE ENTREGA KIT DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL			
PROGRAMA COMEDORES COMUNITARIOS - GOBERNACIÓN DEL TALLE			
CONTENIO DE ASOCIACIÓN 1.250.18.01-5037			
ORDEN DE PEDIDO	1		
FECHA DE ENTREGA		MUNICIPIO	ALCALÉ
NOMBRE DEL COMEDOR	HOGAR DE LOS ABUELOS DE LA DIVINA MISERICORDIA	DIRECCIÓN	Calle 5 # 5 - 2# BARRIO El Centro
RESPONSABLE DEL PUNTO	MARTHA TELEZ GOMEZ	CEDULA DE CIUDADANÍ	
TELÉFONO DE CONTACTO	3134844419	CUPO DE ATENCIÓN	HA
DETALLE DE LA ENTREGA			
PRODUCTO	DESCRIPCIÓN		CANTIDAD
Tapabocar antifluidar (unidador)			100
RECIBO A CONFORMIDAD Y SATISFACCION DE ACUERDO A LAS			
Observaciones:			
FIRMA DEL GESTOR (A)		FIRMA DEL APOYO EN	
NOMBRE DEL GESTOR (A)		NOMBRE DEL APOYO EN TERRITORIO	
CC DEL GESTOR (A)		CC DEL APOYO	

Subactividad 3.4 Adquirir y entregar elementos de bioseguridad a los comedores comunitarios

Producto: Kits de elementos de Bioseguridad

Proyección Noviembre	Ejecución Noviembre	% cumplimiento del periodo
60	60	100%

La adquisición y entrega de elementos de bioseguridad a los comedores comunitarios de SEPAS DIPAL permitió dar cumplimiento a las subactividades establecidas en la Resolución 2674 de 2013. En este contexto, durante la prórroga de atención de 25 días en el mes de noviembre, se distribuyeron diversos insumos esenciales para garantizar la higiene y bioseguridad en los comedores. Los elementos entregados incluyeron:

- Jabón líquido antimaterial para la adecuada higiene de manos.
- Alcohol antiséptico al 70% como medida de desinfección inmediata.
- Jabón lavaloza y esponjas lavaloza para asegurar la limpieza de utensilios de cocina.
- Esponjas de brillo para eliminar residuos difíciles en superficies.
- Detergente en polvo para el lavado de textiles y áreas específicas.
- Hipoclorito desafección de superficies y utensilios y agua con la potente acción desinfectante para eliminar microorganismos patógenos como sus bacterias, virus y hongos.

La metodología aplicada para garantizar una entrega eficiente consistió en la creación y de una remisión detallada. Este documento permitió registrar y organizar la distribución de los elementos de bioseguridad, , asegurando que los 59 comedores activos oficiales, recibiera oportunamente los insumos necesarios para su correcto funcionamiento mientras que un comedor está pendiente de definir su funcionamiento. Este proceso estructurado contribuyó a reforzar las medidas de higiene, la seguridad de las gestoras y la calidad del servicio ofrecido a los beneficiarios;

Imagen No. 5 *Remisión diseñada otro si 2. para la entrega de elemento de bioseguridad*



ACTA DE ENTREGA DE ELEMENTOS DE BIOSEGURIDAD			
PROGRAMA COMEDORES COMUNITARIOS - GOBERNACIÓN DEL VALLE			
CONTENIO DE ASOCIACIÓN 1.250.138.41-5037			
ORDEN DE PEDIDO	4		
FECHA DE ENTREGA		MUNICIPIO	
NOMBRE DEL COMEDOR		DIRECCIÓN	
RESPONSABLE DEL PUNTO		CEDULA DE CIUDADANÍ	
TELÉFOMO DE CONTACTO		CUPO DE ATENCIÓN	MA
DETALLE DE LA ENTREGA			
PRODUCTO	DESCRIPCIÓN		CANTIDAD
Productos de limpieza y desinfección	Jabón líquido antibacterial (1000 ml)		1
	Alcohol antiséptico al 70% (1000 ml)		1
	Jabón líquido lavaloza (1500ml)		3
	Esponja para lavar loza (und)		4
	Esponja de brillo (und)		4
	Detergente en polvo (Kg)		3
	Hipoclorito (1000 ml)		1
RECIBO A CONFORMIDAD Y SATISFACCION DE ACUERDO A LAS			
Observaciones:			
FIRMA DEL GESTOR (A)		FIRMA DEL APOTO EN	
NOMBRE DEL GESTOR (A)		NOMBRE DEL APOTO EN TERRITORIO	
CC DEL GESTOR		CC DEL	

Página 3

Subactividad 3.5 Realizar Apoyo Logístico y Coordinación de Entrega de Alimentos.

Unidad de Medida	Total, de Actividades ejecutadas a la Fecha	Porcentaje de Ejecución a la Fecha.
Equipo central y Territorial	45	100%

Para dar cumplimiento a las actividades propuestas en el OTROSÍ No 2 suscrito, es indispensable que se haga la contratación del equipo idóneo para la ejecución, por tanto, continuando con los perfiles y distribución de los mismos, se suscribió contrato de prestación de servicios[7], de modo que se cumpla con las condiciones específicas del convenio y que nos permita hacer seguimiento con eficacia e idoneidad al proyecto en ejecución.

Subactividad 3.5.1 Realizar el proceso de Convocatoria selección y Contratación del personal Participante del proyecto

***Tabla No**.8. Conformación equipo central y territorial*

DISTRIBUCION	AREA	NOMBRE
EQUIPO CENTRAL	COORDINADOR	OSCAR JULIAN SANCHEZ
	ABOGADO	DANIELA AGUDELO ROJAS
	NUTRICIONISTA	NURYEIDY ZAPATA CARDENAS
	CONTADOR	MARTHA CECILIA JIMENEZ VASQUEZ
	TECNOLOGO ADMINISTRATIVO	GLORIA MERCEDES CUENÚ
	TECNOLOGO ADMINISTRATIVO	LINA MARCELA GALEANO
PROFESIONALES	PROF. EXPERIENCIA EN LOGISTICA	LILIBETH XIMENA ERAZO
		SANTIAGO CHARRIA
	PROF. INGENIERO DE ALIMENTOS	ANA MARIA CONTRERAS ARCE
	PROF. TRABAJADORA SOCIAL	JHON ANDERSON CARABALI
	PROFESIONAL	HARBEY SAIN GONZALEZ
	PROFESIONAL	FLORA OLIVA CORTES
	PROFESIONAL	MARCEL CONGOLINO
	PROFESIONAL	RAMON ARTURO VALDERRAMA
TECNOLOGOS	TECNOLOGO	MARTHA ISABEL CAICEDO
	TECNOLOGO	JUAN CAMILO ULCHUR VALENCIA
	TECNOLOGO	JASMEL ANTONIO RODRIGUEZ PERLAZA
	TECNOLOGO	HARINSON HERRERA DIAZ
	TECNOLOGO	DAVID ALEJANDRO ROA
	TECNOLOGO	KHATERINE VILLA

[7] Ver Carpeta de Actividad No 3, Anexos 3.5, Contratos Prestación de servicios.

	TECNOLOGO	ALEXANDER MERA GONZALEZ
	TECNOLOGO	TATIANA CASTILLO BOLAÑOS
	TECNOLOGO	GUIDO OLAMN AVILA SAAVEDRA
	TECNOLOGO	MARIBEL NARVAEZ
	TECNOLOGO	CARLOS JULIO MERA
ASISTENCIALES	ASISTENCIALES	JENDRY VALENTINA LONDOÑO GUTIERREZ
	ASISTENCIALES	ANDRES FABIAN ASPRILLA QUIÑONES
	ASISTENCIALES	ADRIAN PORTOCARRERO
	ASISTENCIALES	DIEGO ARMANDO CUNDUMI
	ASISTENCIALES	JULIA CRISTINA GARCES
	ASISTENCIALES	ALVARO JAVIER ARROYO
	ASISTENCIALES	HARRISON HURTADO RIVERA
	ASISTENCIALES	KEVIN VANEGAS
	ASISTENCIALES	ARLES ARCILA VELEZ
	ASISTENCIALES	JENNY LOURDES MARTINEZ
	ASISTENCIALES	LUCERO IPUZ
	ASISTENCIALES	DIANA PATRICIA MALLUNGO
	ASISTENCIALES	CARLOS ALBERTO CAMPO ABADIA
	ASISTENCIALES	JHON MICHAEL ZULETA GOMEZ
	ASISTENCIALES	JULIAN FERNANDO RAMIREZ CASTAÑO
	ASISTENCIALES	CRISTIAN DAVID RENGIFO
	ASISTENCIALES	DANIEL ESTEBAN PATIÑO
	ASISTENCIALES	DANILO URIBE TELLO
	ASISTENCIALES	XIOMARA VALENCIA RIASCOS
	ASISTENCIALES	ANDRES FELIPE MONTOYA HOLGUIN

Para el periodo en mención y teniendo en cuenta que el tecnólogo **BRANDON VIDAL PINO**, manifestó no poder apoyar el ejercicio, puesto que se encontraba en un compromiso contractual con otra entidad, se propone a **TATIANA CASTILLO BOLAÑOS** , quien cumple con el perfil e incluso mejora las características para el proyecto y cumplimiento de las actividades.

Subactividad 3.6.3. Adquirir bolsas plásticas para el manejo de los residuos sólidos en los comedores comunitarios

---

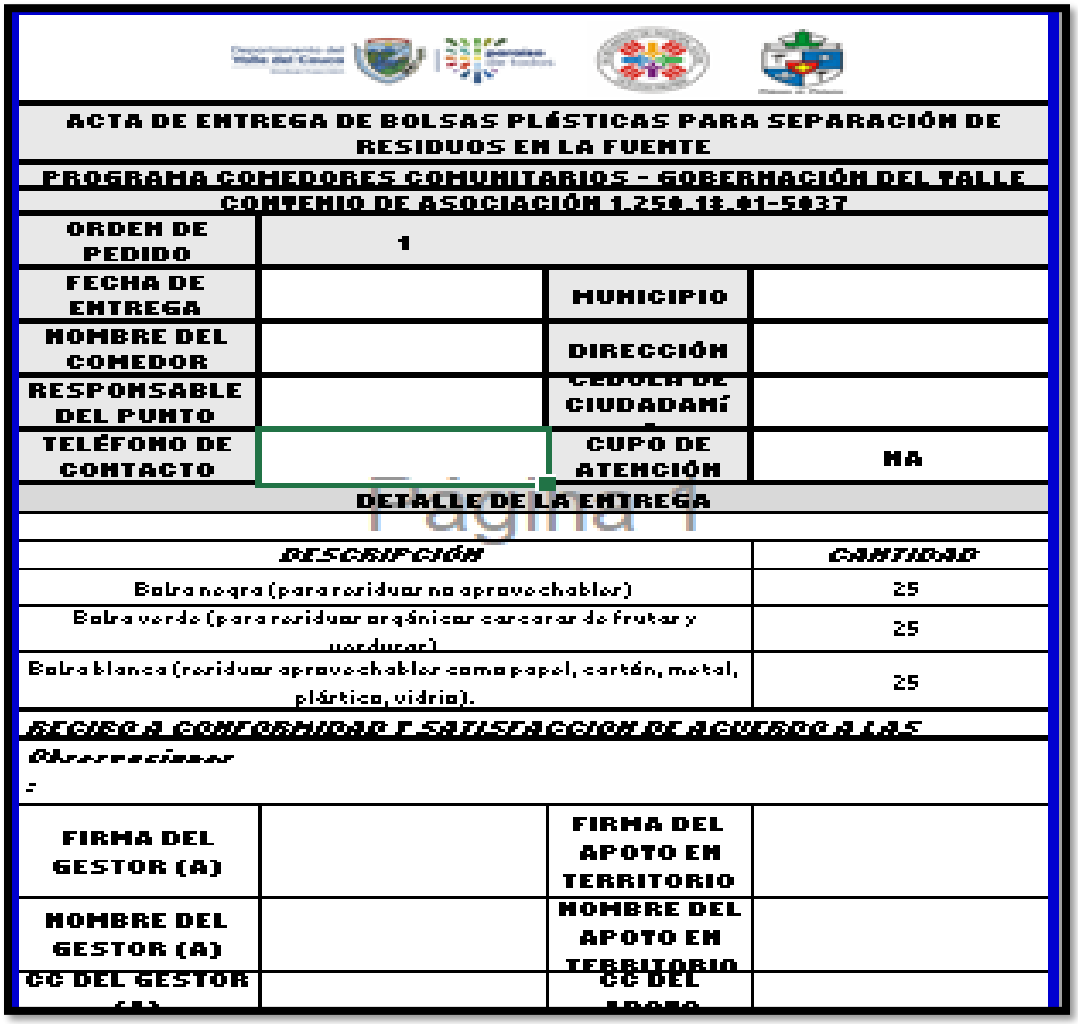
Producto: Comedores comunitarios con bolsas plásticas de tres colores, verde, blanco y negro para garantizar la separación de los residuos solidos

Proyección Noviembre	Ejecución Noviembre	% cumplimiento del periodo
4.500	4.500	100%

Para dar cumplimiento a esta subactividad, desde la SEPAS DIPAL, se adelantaron las siguientes actividades en el marco de la Resolución 2674, con la elaboración del Plan de Saneamiento Básico Ambiental[1], se ha desarrollado un plan detallado que contempla las estrategias y acciones necesarias para el manejo adecuado de los residuos sólidos, en concordancia con las disposiciones de la Resolución 2184, dando cumplimiento con la entrega de las bolsas plásticas requeridas para la separación adecuada de los residuos, siguiendo el esquema de colores establecido (verde, blanco y negro) para facilitar la clasificación en origen. La separación de residuos en orgánicos (verde), reciclables (blanco) y residuos no aprovechables (negro) permitiendo un manejo más eficiente y sostenible de los desechos, reduciendo el impacto ambiental y promoviendo el reciclaje. Esta práctica contribuye a la implementación de las políticas de gestión integral de residuos sólidos, fomentando una cultura de responsabilidad ambiental y contribuyendo al desarrollo sostenible desde el programa de comedores Valle.

La metodología implementada para garantizar una entrega eficiente se basó en la creación de una remisión detallada. Este documento permitió registrar y organizar la distribución de las bolsas plásticas, asegurando que los 59 comedores oficiales activos recibieran oportunamente los insumos necesarios para su adecuado funcionamiento. Cabe mencionar que un comedor está pendiente de definir su operación; en total, se distribuyeron 4.500 bolsas plásticas, correspondientes a los 25 días de atención, desglosadas de la siguiente manera: 1.500 bolsas verdes, 1.500 bolsas negras y 1.500 bolsas blancas. La evidencia de unificación de remisión, encuentra consignada en la

Imagen No.6 *Remisión diseñada otro si 2. para la entrega de Bolsas plásticas para separación de residuos en la fuente*



ACTA DE ENTREGA DE BOLSAS PLÁSTICAS PARA SEPARACIÓN DE RESIDUOS EN LA FUENTE			
PROGRAMA COMEDORES COMUNITARIOS - GOBERNACIÓN DEL VALLE CONTENIO DE ASOCIACIÓN 1.250.18.01-5037			
ORDEN DE PEDIDO	1		
FECHA DE ENTREGA		MUNICIPIO	
NOMBRE DEL COMEDOR		DIRECCIÓN	
RESPONSABLE DEL PUNTO		CEDULA DE CIUDADANÍ	
TELÉFONO DE CONTACTO		CUPO DE ATENCIÓN	NA
DETALLE DE LA ENTREGA			
DESCRIPCIÓN			CANTIDAD
Bolsa negra (para residuos no aprovechables)			25
Bolsa verde (para residuos orgánicos cascaras de frutas y verduras)			25
Bolsa blanca (residuos aprovechables como papel, cartón, metal, plástico, vidrio).			25
RECIBE A CONFORMIDAD Y SATISFACCION DE ACUERDO A LAS Observaciones: -			
FIRMA DEL GESTOR (A)		FIRMA DEL APOYO EN TERRITORIO	
NOMBRE DEL GESTOR (A)		NOMBRE DEL APOYO EN TERRITORIO	
CC DEL GESTOR (A)		CC DEL APOYO	

Página 1

Que a la fecha se encuentra ejecutado el porcentaje convenido para la adición en mención.

Pbro. **ARTURO E. ARRIETA AGUAS**
Director y Representante legal Secretariado de Pastoral Social Palmira.