Fecha:	5	de	DICIEMBRE	de	2025

INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO

CONTRATO			CONVENIO	X
Convenio número:	1.250.18.01-5674	de	2/04/2025	
OTROSI	1.250.18.01-5674-1	de	6/08/2025	
OTROSI 2	1.250.18.01-5674-2	de	3/09/2025	
OTROSI 3	1.250.18.01-5674-3	de	6/11/2025	

Disponibilidad y Registro presupuestal:
Disponibilidad No. 3500010000 de 05/02/2025 – 3500010283 de 19/08/2025 Registro presupuestal No 4500039530 de 11/04/2025 - 4500040070

Apropiación presupuestal:
Item: 1 Valor: 6.180.000.000 COP
Apropiación Presupuestal: 121000/1151/2-320202008/4122001010010000/PI41-102433/1/4/01/04: ICLD/SRIA DESARR SOCIAL/Servicios prestados/Prosperidad Social con En/SUMINISTRAR RACIONES
Proyecto: PI41-102433 FORTALECIMIENTO DE LAS ESTRATEGIAS DE PROSPERIDAD Y DESARROLLO SOCIAL PARA CONTRIBUIR A LA REDUCCIÓN DEL ÍNDICE DE POBREZA MONETARIA EN EL DEPARTAMENTO DEL VALLE DEL CAUCA.
Elemento PEP: PI41-102433/1/4/01/04 Suministrar raciones de alimentos en caliente para población vulnerable del departamento.
Posición Presupuestaria: 2-320202008 Servicios prestados a las empresas y servicios de Cuenta Mayor: 5507050726
Item: 2 Valor: 20.000.000 COP
Apropiación Presupuestal: 121000/1151/2-320202008/4122001010010000/PI41-102433/1/4/01/05: ICLD/SRIA DESARR SOCIAL/Servicios prestados/Prosperidad Social con En/SOCIALIZAR LA OFERTA
Proyecto: PI41-102433 FORTALECIMIENTO DE LAS ESTRATEGIAS DE PROSPERIDAD Y DESARROLLO SOCIAL PARA CONTRIBUIR A LA REDUCCIÓN DEL ÍNDICE DE POBREZA MONETARIA EN EL DEPARTAMENTO DEL VALLE DEL CAUCA
Elemento PEP: PI41-102433/1/4/01/05 Socializar la oferta institucional del programa de asistencia alimentaria a los entes territoriales, sociedad civil organizada y población vulnerable del Departamento.
Posición Presupuestaria: 2-320202008 Servicios prestados a las empresas y servicios de Cuenta Mayor: 5507050726
Item: 3 Valor: 50.000.000 COP
Apropiación Presupuestal: 121000/1151/2-320202008/4122001010010000/PI41-102433/1/4/01/06: ICLD/SRIA DESARR SOCIAL/Servicios prestados/Prosperidad Social con En/ESTIMULAR INICIATIVA
Proyecto: PI41-102433 FORTALECIMIENTO DE LAS ESTRATEGIAS DE PROSPERIDAD Y DESARROLLO SOCIAL PARA CONTRIBUIR A LA REDUCCIÓN DEL ÍNDICE DE POBREZA MONETARIA EN EL DEPARTAMENTO DEL VALLE DEL CAUCA
Elemento PEP: PI41-102433/1/4/01/06 Estimular iniciativas por parte de la sociedad civil para gestionar alternativas que mitiguen la inseguridad alimentaria del departamento.
Posición Presupuestaria: 2-320202008 Servicios prestados a las empresas y servicios de Cuenta Mayor: 5507050726

Item: 1 Valor: 3.125.000.000 COP
Apropiación Presupuestal: 123401/1151/2-320202008/4122001010010000/PI41-102433/1/4/01/07: 10% ILCD FONPET/SRIA DESARR INCL SO/Servicios prestados/Prosperidad Social con En/Suministrar raciones
Proyecto: PI41-102433 FORTALECIMIENTO DE LAS ESTRATEGIAS DE PROSPERIDAD Y DESARROLLO SOCIAL PARA CONTRIBUIR A LA REDUCCIÓN DEL ÍNDICE DE POBREZA MONETARIA EN EL DEPARTAMENTO DEL VALLE DEL CAUCA
Elemento PEP: PI41-102433/1/4/01/07 Suministrar raciones de alimentos en caliente para población vulnerable del departamento.
Posición Presupuestaria: 2-320202008 Servicios prestados a las empresas y servicios de Cuenta Mayor: 5507050726

Nombre del proyecto: FORTALECIMIENTO DE LAS ESTRATEGIAS DE PROSPERIDAD Y DESARROLLO SOCIAL PARA CONTRIBUIR A LA REDUCCIÓN DEL ÍNDICE DE POBREZA MONETARIA EN EL DEPARTAMENTO DEL VALLE DEL CAUCA.

Eje, Objetivo, Meta y Componente (especificar cada uno) del Plan de Desarrollo y que será atendido con este contrato:
LINEA ESTRATEGICA: Valle territorio social y equitativo
META (PROGRAMA): La innovación social Vallecaucana para un desarrollo multidimensional
COMPONENTE (SUBPROGRAMA): Prosperidad Social con Enfoque Diferencial.

Meta, actividad e impacto (especificar cada uno) del Plan de Acción que será atendida con este contrato:
META DE PRODUCTO: MP2200101024103017 - Suministrar 1.200.000 raciones de alimentos, en caliente, a población vulnerable, anualmente, durante el periodo de gobierno.
ACTIVIDAD: Suministrar raciones de alimentos en caliente para población vulnerable del departamento.
Socializar la oferta institucional del programa de asistencia alimentaria a los entes territoriales, sociedad civil organizada y población vulnerable del Departamento.
Estimular iniciativas por parte de la sociedad civil para gestionar alternativas que mitiguen la inseguridad alimentaria del departamento.
IMPACTO (META DE RESULTADO): 22001-Disminuir a 26,1 % el índice de pobreza monetaria del Departamento del Valle del Cauca, durante el período de gobierno.

Objeto del contrato: "AUNAR ESFUERZOS PARA EL "FORTALECIMIENTO DE LAS ESTRATEGIAS DE PROSPERIDAD Y DESARROLLO SOCIAL PARA CONTRIBUIR A LA REDUCCIÓN DEL ÍNDICE DE POBREZA MONETARIA EN EL DEPARTAMENTO DEL VALLE DEL CAUCA," MEDIANTE LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA DENOMINADO COMEDORES VALLE"

Supervisor:	**LUZ ADRIANA GÓMEZ FORERO** CC. 31883293 CARGO: SUBSECRETARIA DE PROSPERIDAD UBICACIÓN: GOBERNACIÓN DEL VALLE DEL CAUCA TELEFONO: EXT. 6200800 EXT. 1701
Contratista	**ARTURO ENRIQUE ARRIETA AGUAS.** Representante Legal SECRETARIADO DE PASTORAL SOCIAL DE LA DIOCESIS DE PALMIRA DIRECCIÓN: CL 30 29-79 TELEFONO: 3235881908 NIT: 900.937.758-0

OBJETIVO DEL INFORME

El objeto de este informe es dejar constancia del cumplimiento del objeto contractual y cronograma de actividades y plan de trabajo presentado el mes de OCTUBRE de 2025, Por lo que se concluye que las obligaciones contractuales durante OCTUBRE de 2025, Fueron **cumplidas y recibidas a entera satisfacción** por el Departamento del Valle del Cauca y de la SECRETARIA DE DESARROLLO, INCLUSIÓN Y PARTICIPACION SOCIAL.

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES, ACTIVIDADES U OBLIGACIONES ESPECÍFICAS CONTEMPLADAS EN EL CONTRATO POR PARTE DEL CONTRATISTA.

Especificaciones, actividades u obligaciones específicas contractuales.	Transcribir las especificaciones, actividades u obligaciones específicas del objeto contractual: **actividad número 1. Socializar en los entes territoriales el programa de asistencia alimentaria: Suministrar por parte del conveniente sesenta (60) pendones para el cumplimiento de esta actividad para informar a la comunidad del proyecto.** Actividad 1.1: Realizar campaña informativa de los comedores comunitarios a través de pendón publicitario, redes sociales, redes propias y gestionar ante los distintos medios de comunicación para difundir los servicios de alimentación. Actividad 1.2: Realizar el proceso de identificación y registro de los beneficiarios del proyecto, elaborando la respectiva base de datos de los beneficiarios de los comedores comunitarios. Actividad 1.3: Brindar la cooperación necesaria, en términos de socialización, convocatoria y apoyo logístico a las acciones de articulación interinstitucional en beneficio de la comunidad de los comedores comunitarios, orientadas bajo la coordinación de la Secretaría de Desarrollo Social y Participación. **actividad número 2. Realizar talleres de formación para el fortalecimiento de capacidades organizativas y de liderazgo:** Esta actividad contempla la realización de talleres de formación en un espacio formativo a un mínimo de 575 personas vulnerables y en promedio 25 personas en al menos 23 municipios del departamento del Valle del Cauca, en los cuales no se haya contribuido para la seguridad alimentaria, con el propósito de fortalecer capacidades organizativas y de liderazgo, en personas que puedan ser gestoras comunitarias. Actividad 2.1: Alistamiento: Diseño de la pieza publicitaria de los talleres, contratación del personal idóneo, planificación, construcción y diseño del contenido de los talleres. Actividad 2.2: Convocatoria y socialización de los talleres. Actividad 2.3: Desarrollo del taller formativo: Realización de talleres formativos en liderazgo participativo, con una duración de 4 horas por taller, talleres impartidos en 23 entes territoriales del Valle del Cauca, estos 23 entes territoriales serán en los que no se cuentan con el programa de Comedores Comunitarios Valle, para un total de 92 horas de capacitación.

actividad número 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.

Esta actividad comprende la realización de las siguientes acciones:

Actividad 3.1: Equipar los comedores para brindar un servicio de preparación en caliente, Con la intención de reforzar las capacidades de los comedores con bienes que permitan el almacenamiento y entrega de alimentos en caliente se debe realizar el diagnóstico del estado de equipos y utensilios de cocina en los comedores comunitario; la dotación y reposición de equipos y utensilios de cocina y la actualización del estado de equipos y utensilios de cocina.

Actividad 3.2: Adquirir, preparar y suministrar la minuta nutricional a la población beneficiaria, mediante la entrega 10.800 raciones diarias de alimentos de lunes a viernes de acuerdo con la minuta nutricional a la población beneficiaria en los 60 comedores comunitarios de las 19 entidades territoriales priorizadas del Valle del Cauca, esta actividad contempla la presentación del cronograma de entrega de los alimentos a los comedores comunitarios; el diseño de la minuta patrón, análisis nutricional y ciclos de menús, lista de mercado ajustadas a las cantidades y calidades requeridas y lista de intercambios; la socialización y/o estandarización de la minuta patrón a las gestores-as sociales; las visitas de seguimiento, verificación y monitoreo a los centros de distribución; el diseño del Plan de Saneamiento Básico y Ambiental, Protocolo de Bioseguridad y Programa de Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura BPM; realizar capacitación en BPM, Plan de Saneamiento Básico y Ambiental, y Protocolos de Bioseguridad.

Actividad 3.3: Adquirir y entregar elementos de dotación al personal de cocina, Contempla la adquisición de elementos para la bioseguridad de los voluntarios de cocina. De acuerdo con los elementos mínimos de protección y bioseguridad establecidos en la *Resolución* 2674 *de* 2013, toda persona que manipule alimentos debe usar los elementos básicos para la bioseguridad; es por lo anterior que se debe garantizar que cada persona tenga y use los elementos.

Actividad 3.4: Adquirir y entregar elementos de Bioseguridad a los comedores comunitarios, contempla la dotación de los siguientes artículos de aseo y bioseguridad para cada uno de los 60 comedores vinculados al convenio:

- ✓ 1 galón de Jabón líquido antimaterial
- ✓ 1 galón de Hipoclorito
- ✓ 1 galón de Alcohol Antiséptico al 70%
- ✓ 2 galones de Jabón líquido lavaloza
- ✓ 12 Uds de Esponja para lavar loza
- ✓ 12 Uds de Esponja de brillo
- ✓ 10 Kilos de Detergente en polvo

Actividad 3.5: Realizar el apoyo logístico y coordinación de la entrega de alimentos, contempla la contratación de 44 personas por medio de prestación de servicios, con el fin de brindar apoyo logístico a las actividades estipuladas en el convenio.

Actividad 3.6: Implementar de Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos ±PGIRS, Esta es una actividad vinculante en la implementación de los Planes de Saneamiento Básico que se debe aplicar en los lugares de almacenamiento, preparación y disposición final de los alimentos de acuerdo con la *Resolución* 2674 *de 2013*. Para lo cual se prevé, el diseño del PGIRS y la capacitación a las gestoras en Manejo de Residuos Sólidos.

Porcentaje de cumplimiento.	Porcentaje de cumplimiento de las especificaciones, actividades u obligaciones específicas contractuales de acuerdo a lo programado en el plan de trabajo del mes de OCTUBRE de 2025	**100%**
	Porcentaje de cumplimiento de las especificaciones, actividades u obligaciones específicas contractuales en los trascurrido en la vigencia del contrato de conformidad con lo acordado en el mismo.	**83.33%**
Otras consideraciones.		

Sugerencias

sugerencia	Fecha de entrega	Responsable
Sin novedad		

Prorroga, suspensiones o adiciones

Fecha suspensión, prorroga o adición	Fecha de reinicio	Responsable
Sin novedad		

SEGUIMIENTO TECNICO O DE EJECUCIÓN.

Mencionar las especificaciones, actividades u obligaciones específicas del objeto contractual ejecutadas:

El Asociado Secretariado de Pastoral Social de la Diocesis de Palmira realizó la entrega del informe de avance técnico y financiero, con corte al mes de OCTUBRE del 2025, con los anexos correspondientes a la ejecución del 83.3% del convenio:

ACTIVIDAD No. 1 SOCIALIZAR EN LOS ENTES TERRITORIALES EL PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA

El asociado para el desarrollo de la actividad de socialización del programa de asistencia alimentaria en los entes territoriales del Valle del Cauca, contó con la ejecución de cuatro subactividades fundamentales. Estas acciones están diseñadas para fortalecer la visibilidad y efectividad de los comedores comunitarios, garantizando así un acceso equitativo y eficiente a los servicios de alimentación en la comunidad.

Sub Actividad 1.1 Realizar campaña informativa de los comedores comunitarios a través de pendón publicitario, redes sociales, redes propias y gestionar en los distintos medios de comunicación para difundir los servicios de alimentación:

El Asociado mediante las diferentes redes comunitarias que acompañan el ejercicio desde la vigencia anterior, a la fecha, tanto de los comedores comunitarios priorizados (19 municipios del valle del cauca) como de las Diócesis de los municipios impactados con el convenio, el asociado ha realizado diferentes actividades de socialización e implementado estrategias de comunicación efectivas, de acuerdo a lo propuesto en la matriz de planificación, aquí se detallan las principales:

Pendón publicitario: El Secretariado de Pastoral Social de la Diocesis de Palmira en calidad de asociado elaboró con base en los lineamientos del orden de identidad de la gobernación del valle del cauca, para lograr la personalización de los comedores priorizados en el alcance del convenio y captar la atención de la comunidad como un mecanismo de reconocimiento del mismo, generando expectativa y continuidad del programa 2025.

MEDIOS ECLESIALES: El Asociado, desde las Diocesis que acompañan el ejercicio de ejecución del Convenio de comedores Valle concentran a los comedores comunitarios en Cuatro zonas del valle del cauca divididas así: Diocesis de Palmira, Diocesis de Buga, Diocesis de Cartago y Diocesis de Buenaventura, que permiten el fortalecimiento y facilitan las dinámicas de gestión y el ejercicio administrativo para impactar y socializar el inicio a las comunidades que más lo necesitan, es por eso que desde las diferentes zonas (4),el asociado llevó a cabo una estrategia con cada director de Pastoral Social para promover y divulgar el inicio del proyecto desde las parroquias y centros comunitarios de la iglesia que alcanzan a la población que se benefician de los comedores por red humanitarias.

Redes Sociales: El Secretariado de Pastoral Social de la Diocesis de Palmira realizó estratégicamente mediante plataformas como Instagram, Facebook y YouTube la difusión de información sobre los comedores comunitarios. Esta iniciativa no solo fortalece la visibilidad del proyecto, sino que también facilita su propagación a una escala masiva.
En el marco de esta actividad el asociado publicó e hizo masiva la difusión del acto inaugural de los comedores comunitarios en la zona pacífica Buenaventura, donde contamos con la presencia de representantes de la Secretaria de Desarrollo, Inclusión y Participación Social, Mons. Rubén Darío Jaramillo, director de la Pastoral Social de Buenaventura, Pbro. Arturo Arrieta Aguas – Director de la Pastoral Social de la Diocesis de Palmira, entre otras personalidades que fueron indispensables en el ejercicio.

Gestión en medios de comunicación: El Secretariado de Pastoral Social de la Diocesis de Palmira ha podido destacar el progreso y ha aumentado la visibilidad del trabajo a través de medios de comunicación como página oficial de la Gobernación del Valle del Cauca y el canal telepacífico, en estos espacios, se entrevistaron a diversos gestores comunitarios. Estas entrevistas han destacado la labor significativa llevada a cabo por los comedores comunitarios, resaltando la dedicación de los equipos en el terreno y, especialmente, subrayando su relevancia social y el compromiso que ello implica, también la entrega del menaje – utensilios de cocina, implementos de aseo, implementos de bioseguridad y kit de manejo de residuos sólidos.

Sub Actividad 1.2 Realizar el proceso de identificación y registro de los beneficiarios del proyecto, elaborando la respectiva base de datos de los beneficiarios de los comedores comunitarios:

El Secretariado de Pastoral Social de la Diocesis de Palmira ha realizado las gestiones pertinentes para la identificación y registro de los beneficiarios del proyecto, con el apoyo de los gestores de los comedores, los líderes sociales de las zonas de influencia de los comedores y el apoyo de las Diócesis de los municipios atendidos, el instrumento utilizado se entregó a los comedores para que se iniciara el proceso Carpeta: caracterización de beneficiarios.

Sub actividad 1.3 Socialización, convocatoria y apoyo logístico a las acciones de articulación interinstitucional en beneficio de la comunidad de los comedores comunitarios:

El Asociado llevo a cabo las acciones correspondientes para informar y convocar a las instituciones, tanto públicas como privadas, que tienen influencia o presencia en las zonas donde se implementó el proyecto de comedores en el Valle del Cauca. Este proceso fue posible gracias al apoyo y la colaboración estrecha con las diferentes diócesis de los territorios impactados en el departamento del Valle del Cauca.
La Iglesia desempeñó un papel fundamental y significativo debido a su labor social, comunitaria y espiritual. Esto ha fortalecido las relaciones comunitarias y ha aumentado la confianza de la comunidad en términos de transparencia y apoyo mutuo.

Sub actividad 1.4 Suministrar pendones:
El asociado realizó la entrega de 60 pendones de visibilización, a los comedores comunitarios que presentaron daños del mismo.

EL ASOCIADO AL CONVENIO PRESENTÓ SOPORTES FINANCIEROS POR VALOR DE DIECISIETE MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL PESOS MCTE $ 17.460.000.

ACTIVIDAD No. 2 REALIZAR TALLERES DE FORMACIÓN PARA EL FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES ORGANIZATIVAS Y DE LIDERAZGO
Para el desarrollo de esta actividad la cual consiste en la ejecución de talleres de formación diseñados para fortalecer las capacidades organizativas y de liderazgo en al menos 23 municipios del departamento del Valle del Cauca, donde la seguridad alimentaria aún no ha sido abordada, El Secretariado de Pastoral Social de la Diocesis de Palmira ha realizado un total de 23 talleres en el fortalecimiento de las capacidades de liderazgo y organización de la comunidades donde no se cuenta con comedores comunitarios con el fin de impactar positivamente en la seguridad alimentaria de las mismas.

Tabla No. 1 *Municipios a realizar la actividad No. 2*

ARQUIDIÓCESIS	MUNICIPIOS CON COMEDORES	MUNICIPIOS A INTERVENIR	# MUNICIPIOS
Cali	N/A	Cali, Dagua, Jamundí, Yumbo y la Cumbre	5
Palmira	Candelaria, El Cerrito, Palmira, Pradera y Yotoco	Florida, Ginebra, Darién, Restrepo y Vijes	5
Buenaventura	Buenaventura	N/A	0
Buga	Buga, Guacarí, san pedro, Tuluá, Andalucía, Bugalagrande,	San Pedro, Trujillo, Sevilla y Caicedonia	4
Cartago	Alcalá, Zarzal, Bolívar, Cartago, El Dovio, La Unión y Toro	Ansermanuevo, Argelia, El Águila-corregimiento la María, El Cairo, La Victoria, Obando, Roldanillo, Ulloa y Versalles.	9
		TOTAL	**23**

Fuente: Informe de Gestión Secretariado de Pastoral Social Diocesis de Palmira

Sub Actividad 2.1 Convocatoria (Divulgación e Inscripción con al menos un pendón con dimensiones de 200 cm de alto y 100 de ancho con la Identificación de la Entidad Estatal: En el marco de esta subactividad, El Secretariado de Pastoral Social de la Diocesis de Palmira ha realizado una metodología, la cual emplea una estrategia de divulgación

sumamente efectiva, logrando alcanzar el número de asistentes propuesto para la ACTIVIDAD No. 2. La iglesia, como espacio eclesial y de liturgia, se ha revelado como un entorno estratégico clave, que no solo refuerza la visibilidad de los mecanismos del proyecto, sino que también fomenta un impacto positivo y directo en la comunidad, incentivando su involucramiento.

Sub actividad 2.2 Realizar talleres de formación considerando las siguientes temáticas: 1-Resolución de conflictos sociales, 2-Liderazgo participativo, 3-Buenos hábitos alimenticios, 4-Capacidades y aptitudes organizativas:

El Asociado informó que esta actividad se encuentra ejecutada con las Jurisdicciones de la Pastoral Social, se realizó un avance resumido en un documento que recoge la planificación de la actividad, cronograma de ejecución y el presupuesto asignado para la logística de las capacitaciones.

Ahora bien, para la ejecución efectiva de esta actividad, se realizó un proceso de socialización detallada con el equipo delegado de las diversas diócesis. Durante estas sesiones, el asociado ha compartido la metodología completa y el cronograma que guiará su desarrollo, así como las temáticas específicas que se abordarán, tales fechas de desarrollo se encuentran agendadas para las dos últimas semanas de junio y todo el mes de Julio. Este enfoque incluyó:

- Resolución de conflictos sociales
- Fomento del liderazgo participativo
- Promoción de buenos hábitos alimenticios
- Fortalecimiento de capacidades y habilidades organizativas

Las temáticas seleccionadas han sido cuidadosamente consideradas en los estudios del proyecto debido a su importancia fundamental para contribuir de manera significativa a los objetivos y al alcance del mismo.

Al corte del 12 de septiembre el asociado compartió con la supervisión vía correo electrónica el estado de ejecución de los talleres en los municipios a impactar, resaltando el lugar, dirección y fecha de inicio al desarrollo de la **Actividad 2: Talleres de formación para el fortalecimiento de capacidades organizativas y de liderazgo** en el marco del proyecto **Comedores Valle 2025**.

Tabla No. 2 *Calendario de Talleres*

MUNICIPIO	LUGAR	DIRECCIÓN	FECHA	OBSERVACIONES
Jamundí	Parroquia Nuestra Señora del Rosario	Carrera 10 # 9-31	24 de junio / 08 de junio - 2:00 pm	Realizado
La Cumbre	Parroquia San José	Carrera 3 # 1-11	25 de junio / 07 de junio - 2:00 pm	Realizado
Dagua	Corregimiento El Limonar	Km 30 San José del Salado	28 de junio / 2:00 pm	Realizado
Cali	Albergue Nueva Floresta	Carrera 26 # 5-22	9 Julio / 2:00 pm	Realizado
Yumbo	Caseta Comunal barrio Alto San Jorge	Calle 8 #18a11	24 de Julio / 31 de Julio - 2:00 pm	Realizado
Sevilla	Parroquia San Antonio	Corregimiento de San Antonio	11 de Julio - 1 pm	Realizado
Caicedonia	Nuestra Señora del Carmen	Calle 8 # 15-29	25 de Julio -2 pm	Realizado
San Pedro	Parroquia San Pedro Apóstol	Carrera 4 # 4-48	2 de agosto- 8 am	Realizado
Trujillo	Parroquia del perpetuo Socorro	carrera 20 # 19-67	10 septiembre- 1:30 pm	Realizado
Obando	Biblioteca Municipal	transv 1 # 4-esquina	8 de Julio- 2:00 pm	Realizado
Argelia	Aspo agro-Asociación del Plátano	Aspo agro-Asociación del Plátano	9 de Julio - 9:00 am	Realizado
Victoria	Parroquia San José	Parroquia San José	10 de Julio - 9:00 am	Realizado
Ulloa	Vereda Montezuma	Vereda Montezuma	11 de Julio - 9:00 am	Realizado
Águila	Salón Cultural	Corregimiento la María	14 de Julio - 9:30 am	Realizado

Cairo	*Salón comunal*	*Corregimiento Carcajadas*	*03 de septiembre-2:00pm*	*Realizado*
Roldanillo	*Fundación Luz y Esperanza*	*Carrera 9 # 12-125*	*16 de Julio - 2:00 pm*	*Realizado*
Versalles	*Comedor iglesia salón parroquial*	*Cra. 4 #6-8*	*17 de Julio - 9:00 am*	*Realizado*
Ansermanuevo	*Colegio San Antonio de los Caballeros*	*Cra. 3 #8-18*	*18 de Julio 10:30 am*	*Realizado*
Vijes	*Centro Técnico y Tecnológico*	*Cra 2a # 5-1*	*8 de septiembre-2:00 pm*	*Realizado*
Ginebra	*Parroquia Nuestra Señora del Rosario*	*Cll 5 # 3-35 salón Parroquial*	*9 de setiembre-2:00 pm*	*Realizado*
Florida	*Parroquia San Antonio de Padua Florida*	*Carrera 20 # 9-36*	*10 de septiembre-2:00 pm*	*Realizado*
Darién	*Parroquia Nuestra Señora del Perpetuo Socorro*	*Carrera 7 # 10-21*	*12 de septiembre-2:00 pm*	*Realizado*
Restrepo	*Casa Cural de la Parroquia Nuestra Señora del Carmen*	*Carrera 9 # 12-03*	*11 de septiembre – 2:00 pm*	*Realizado*

Fuente: Informe de Gestión Secretariado de Pastoral Social Diocesis de Palmira

Sub actividad 2.3 Entregar Refrigerios a los participantes de los talleres:

El Secretariado de Pastoral Social de la Diocesis de Palmira en calidad de asociado informó que esta actividad se encuentra ejecutada al 100, en donde se realizó la entrega de 1.150 refrigerios a las personas asistentes los talleres en 23 municipios: Jamundí, Dagua, La Cumbre, Santiago de Cali, Yumbo, Sevilla, Caicedonia, San Pedro, Argelia, La Victoria, Ulloa,

El Águila, Roldanillo, Versalles, Ansermanuevo, Obando, Trujillo, El Cairo, Vijes, Ginebra, Florida, Darién y Restrepo.

Tabla No. 3 *Descripción de refrigerios y cantidad total a entregar*

Unidad de Medida	*Total de Actividades Ejecutadas a la Fecha*	*Porcentaje de Ejecución a la fecha*
1150	***1150***	***100%***

Fuente: Informe de Gestión Secretariado de Pastoral Social Diocesis de Palmira

Sub actividad 2.4 Entregar Materiales a los participantes (kits):

El asociado informó que esta actividad se encuentra ejecutado a un 100, se realizó entrega de 575 cuadernos y de 575 lapiceros a las personas asistentes a los 23 talleres realizados en los entes territoriales no priorizados con asistencia alimentaria en caliente.

Tabla No. 4 *Descripción de Cuadernos y Lapiceros*

Unidad de Medida	*Total de Actividades Ejecutadas a la Fecha*	*Porcentaje de Ejecución a la fecha*
575	***575***	***100%***

Sub actividad 2.5 entregar certificados impresos a los participantes:

El asociado informó que esta actividad se ejecutó a un 100%, se realizó entrega de 575 certificados de asistencia a los talleres formativos, en 23 entes territoriales no priorizados con asistencia alimentaria en caliente.

Tabla No. 5 *Certificados*

Unidad de Medida	*Total de Actividades Ejecutadas a la Fecha*	*Porcentaje de Ejecución a la fecha*

575	***575***	***100%***

EL ASOCIADO AL CONVENIO PRESENTÓ SOPORTES FINANCIEROS POR VALOR DE CUARENTA Y TRES MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL CIEN PESOS MCTE $ 43.643.100.

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

Sub actividad 3.1 Equipar a los comedores comunitarios que permitan brindar un servicio de preparación en caliente:

El asociado ha entregado en totalidad los elementos, equipos, utensilios y demás menaje presupuestado para el optimo y adecuado funcionamiento de los comedores comunitarios vinculados al Convenio en mención.

Tabla No. 6 *Equipos y menaje entregado*

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	TOTAL	PROMEDIO	TOTAL
Congelador horizontal - Volumen Bruto 387,0 Litros, Volumen Almacenamiento 337,0 Litros, Chapa de seguridad, Bajo nivel de ruido, Rodachinas para fácil desplazamiento, Sistema dual de temperaturas (refrigerador y congelador), Empaque magnético removible	5	$1,708,600	$8,543,000
Estufa Industrial fabricada en acero inoxidable referencia 430 calibre 22 satinado. Tres fogones dobles con quemador independiente, potencia 50.000 BTU/h cada fogón, Sistema a gas propano (cilindro) o natural (domiciliario). Medidas aprox. 1.50m x 0.55m x	5	$1,043,333	$5,216,665
Licuadora Semi-industrial con capacidad de 1.5lt con Motor de 600 watts, material vaso en vidrio refractario, cuchilla en acero inoxidable, motor con tecnología reversible.	16	$150,044	$2,400,697

Extintor de eficacias tipo ABC en polvo químico seco de 20 libras, diseñados para proteger áreas de contienen riesgos de fuego combustible sólido, líquido y gaseoso y equipos eléctricos energizados.	6	$69,967	$419,802	
Balde en material plástico tipo liso, con tapa ajustable en rosca, capacidad para almacenar de 20 LT, diámetro 310mm	60	$50,313	$3,018,780	
Cuchillo en acero inoxidable de 10 pulgadas con mango plástico de buen agarre.	0	$13,050	$ -	
Colador en acero inoxidable de 28 cm de diámetro, con doble malla y mango de agarre con apoyo.	0	$32,200.00	$ -	
Caldero en aluminio fundido con tapa de 36 cm, capacidad de 11,4 litros, alto de 21cm.	60	$105,549	$6,332,940	
Caldero en aluminio con tapa y agarraderas laterales de 40 cm x 40cm diámetro y 47 alto con capacidad de 50 litros	60	$133,000	$7,980,000	
Paila en aluminio bordeada de 40 cm de diámetro, 12,5 cm de alto y 11 litros de capacidad, con orejas laterales para fácil agarre	60	$51,502	$3,090,120	
Paila en aluminio bordeada de 30 cm de diámetro, 11,5 cm de alto y 9 litros de capacidad.	60	$23,765	$1,425,880	
Tabla para picar de 32cm x 24 y 1.5cm, fabricada en polipropileno de alta resistencia no se astillan, no se pelan ni se deforman, por tanto, son ideales para cocinas profesionales	0	$15,530	$ -	
Rallador en acero inoxidable de cuatro caras, medidas Largo (15.5 cm) Ancho (25.5 cm) Alto (11.5 cm)	0	$22,763	$ -	
Cucharon #12 en aluminio de 12onz de 41.9 cm con manija gris de agarre	0	$59,577	$ -	
Espumadera de 40cm en acero inoxidable con manija en acero color gris de agarre	0	$18,197	$ -	

Olla a presión en aluminio de 13 litros con tapa de seguridad, dimensiones Altura x Ancho: 35 cm x 49 cm, diámetro 41 cm, con Válvula de seguridad. Perilla para fácil apertura. Presión de trabajo, 50 Kpa.	10	$205,608	$2,056,080
Cernidor de 36 cm en aluminio extra grueso de alta capacidad para liberar líquidos y agarraderas laterales	0	$51,000	$ -
Porcionador de Arroz para 60 gr	60	$12,000	$720,000
Gramera	60	$30,000	$1,800,000
TOTAL			**$ 43,003,964**

Adicional a esto, en el mes de octubre de 2025, en el marco de la primera adición presupuestal y segunda prorroga en tiempo, El Secretariado de Pastoral Social de la Diocesis de Palmira, como asociado del citado convenio realiza entrega en 9 entes territoriales (La Unión, El Dovio, Cartago, Obando, Buga, Palmira, Tuluá, Zarzal y Buenaventura) de equipos, elementos y utensilios reportados como en mal estado no sin funcionamiento en los comedores comunitarios.

Tabla No. 7 *Equipos y menaje Adición Presupuestal y segunda prorroga en tiempo*

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	TOTAL	PROMEDIO	TOTAL
Congelador horizontal - Volumen Bruto 387,0 Litros, Volumen Almacenamiento 337,0 Litros, Chapa de seguridad, Bajo nivel de ruido, Rodachinas para fácil desplazamiento, Sistema dual de temperaturas (refrigerador y congelador), Empaque magnético removible	5	$1,708,600	$ 8,543,000

Estufa Industrial fabricada en acero inoxidable referencia 430 calibre 22 satinado. Tres fogones dobles con quemador independiente, potencia 50.000 BTU/h cada fogón, Sistema a gas propano (cilindro) o natural (domiciliario). Medidas aprox. 1.50m x 0.55m x	4	$1,043,333	$	4,173,332
Licuadora Semi-industrial con capacidad de 1.5lt con Motor de 600 watts, material vaso en vidrio refractario, cuchilla en acero inoxidable, motor con tecnología reversible.	5	$150,044	$	750,218
TOTAL			**$**	**13,466,550**

Sub actividad 3.1.3 Entrega de Bienes y elementos adquiridos:

Para dar cumplimiento a esta subactividad, el Secretariado de Pastoral Social de la Diócesis de Palmira presentó a la Gobernación una programación con fechas propuestas para la entrega de menaje en conjunto con las capacitaciones, entrega de dotación, elementos de bioseguridad y PGIRS; a los 12 comedores oficiales que presentaron novedad en reposición de equipos y utensilios del Programa Comedores Valle.
A la fecha, se cumplió con la entrega de menaje en las cuatro zonas de intervención del programa: zona Pacífico, zona Centro, Zona Norte y zona sur.
Esta acción responde a necesidades reales identificadas en terreno, y su propósito es garantizar las condiciones mínimas necesarias para cumplir con los estándares de calidad en la prestación del servicio alimentario.

Entre los equipos y utensilios entregados se encuentran:

Tabla No. 8 *Utensilios y equipos a entregar en todos los comedores comunitarios*

ENTIDAD TERRITORIAL	COMEDOR	DESCRIPCIÓN EQUIPO	CANTIDAD
LA UNIÓN	UNIDOS POR EL DESARROLLO	ESTUFA	1
EL DOVIO	CONSTRUYENDO FUTURO	CONGELADOR	1
		LICUADORA	1
CARTAGO	SABOR DE MI BARRIO	ESTUFA	1

OBANDO	**RAIS**	CONGELADOR	1
BUGA	**HOGAR DEL MENDIGO**	LICUADORA	1
		CONGELADOR	1
PALMIRA	**HOGAR DE PASO PAPA FRANCISCO**	LICUADORA	1
TULUÁ	**LA ESPERANZA**	LICUADORA	1
BUENAVENTURA	**OLIMPICO**	ESTUFA	1
BUENAVENTURA	**SAN ANTONIO**	CONGELADOR	1
BUENAVENTURA	**REGALO DE DIOS**	CONGELADOR	1
BUENAVENTURA	**AMOR POR ZACARIAS**	LICUADORA	1
ZARZAL	**CASA DE LA MISERICORDIA - ZARZAL**	ESTUFA	1

Fuente: Informe de Gestión Secretariado de Pastoral Social Diocesis de Palmira

EL ASOCIADO AL CONVENIO PRESENTÓ SOPORTES FINANCIEROS POR VALOR DE CINCUENTA Y SEIS MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA MIL QUINIENTOS CATORCE PESOS MCTE $ 56.470.514

Sub actividad 3.1.4 Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura:
El Programa de Comedores Valle tiene como objetivo principal contribuir a la seguridad alimentaria de la población más vulnerable del departamento, mediante la entrega de alimentos preparados y la formación continua en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), dirigidas a las gestoras sociales. Esta capacitación busca garantizar la inocuidad de los alimentos, minimizando los riesgos de contaminación física, química o biológica. Para ello, se promovió prácticas como el lavado adecuado de manos, el uso correcto de elementos de protección personal (gorro, tapabocas, delantal), la limpieza y desinfección de utensilios, superficies, infraestructura y alimentos, así como la correcta separación entre alimentos crudos y cocidos, evitando la contaminación cruzada.
Como parte de esta estrategia, se realizó la programación de las capacitaciones a las gestoras sociales, junto con la entrega de menaje, productos de bioseguridad, dotación e insumos como bolsas plásticas para la separación en la fuente de residuos. Dicha

programación es enviada al equipo de Supervisión del Programa para su respectiva aprobación.

Durante el mes de octubre, el componente alimentario y nutricional adelantó la capacitación a los gestores y gestoras sociales, de acuerdo con lo establecido en los artículos 12 y 13 de la Resolución 2674 de 2013, y en la circular externa INVIMA DAB 4150-10264-19. Esta normativa exige contar con personal idóneo, con los conocimientos y experiencia necesarios para orientar a los responsables de los comedores comunitarios en la implementación de prácticas y condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

Para el desarrollo de estas capacitaciones, el programa cuenta con la ingeniera de alimentos Ana María Contreras Arce y la nutricionista dietista Nuryeidy Zapata C., profesionales calificadas conforme a la normativa colombiana vigente.

Durante la formación se abordaron los siguientes temas:

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Sensibilizar sobre la importancia e implementación del Plan de Saneamiento Básico (PSB)
- Programa Limpieza y desinfección, mediadas de bioseguridad en utilización adecuada de los manejos de productos químicos y uso de dotación EPP.
- Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS

Al mes de octubre de 2025 el asociado realizó capacitaciones de inducción en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, dirigida a las gestoras encargadas de atender población vulnerable en los comedores comunitarios. Las jornadas se desarrollaron de forma virtual a través de la plataforma Google Meet, facilitando así la participación de los gestores sociales de los nuevos comedores. Esta estrategia permitió brindar los conocimientos necesarios para prevenir riesgos de contaminación en los alimentos. Se contó con la asistencia de 224 participantes.

Sub Actividad 3.1.5 Recarga de Extintores en los 59 comedores comunitarios:

En el mes octubre de 2025 El Secretariado de Pastoral Social de la Diocesis de Palmira, realiza recarga de los extintores que hacen parte del protocolo de respuesta ante incendios

en los comedores comunitarios vinculados al convenio, esto con el fin de cumplir y garantizar la seguridad y la prevención contra accidentes en la red de comedores.

PRODUCTO	CANTIDAD POR MUNICIPIO																			
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	B/VENTURA	PALMIRA	CARTAGO	BUGA	TULUÁ	OBANDO	BUGALAGRANDE	PRADERA	TORO	GUACARÍ	ZARZAL	EL CERRITO	YOTOCO	ALCALÁ	PARA REPUESTO	EL DOVIO	CANDELARIA	LA UNIÓN	BOLIVAR	TOTALES
EXTINTOR TIPO ABC DE 20 LB: Extintor de eficacias tipo ABC en polvo químico seco de 20 libras, diseñados para proteger áreas de contienen riesgos de fuego combustible sólido, líquido y gaseoso y equipos eléctricos energizados.	22	7	9	2	4	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	60

EL ASOCIADO AL CONVENIO PRESENTÓ SOPORTES FINANCIEROS POR VALOR DE DOSCIENTOS CATORCE MIL QUINIENTOS DOS PESOS MCTE $ 214.502

Sub Actividad 3.1.6 Entregar Recursos a los Gestores Sociales para el fortalecimiento de la preparación en Caliente (Gas o Energía) en los comedores comunitarios:

Para el cumplimiento de esta actividad el Secretariado de Pastoral Social de la Diocesis de Palmira ha construido una tabla que da cuenta de la relación de comedores por zona y municipio que han recibo el pago del gas por el periodo: 10 días de septiembre y el mes de octubre de 2025.

Por tanto, dicha tabla muestra la relación así:

Tabla No. 9 *Relación de Comedores que han recibido pago de Gas para el periodo de septiembre-octubre 2025*

#	NOMBRE	MUNICIPIO	RACIONES	TERCER PAGO
1	**HOGAR DE PASO PAPA FRANCISCO**	PALMIRA	125	SI

	2	SANTA TERESITA	PALMIRA	110	SI
	3	GRANITOS DE AMOR	PALMIRA	80	SI
	4	OBRA SOCIAL SANTA ROSA DE LIMA PALMIRA	PALMIRA	150	SI
	5	VOLUNTARIADO VICENTINO DE LA CARIDAD	PALMIRA	150	SI
	6	ASOTANNA	PALMIRA	140	SI
	7	SAN FRANCISCO DE ASIS	PALMIRA	130	SI
	8	OBRA SOCIAL REGRESO A CASA	PRADERA	150	SI
	9	FUNDARRECAN	CANDELARIA, VILLAGORGONA	120	SI
	10	LA CRISTALINA	EL CERRITO	132	SI
	11	PAN DEL CIELO	YOTOCO-MEDIA CANOA	40	SI
	12	LOS ALMENDROS	SONSO - GUACARI	100	SI
	13	UN NUEVO COMIENZO	GUACARI	150	SI
	14	HOGAR DEL MENDIGO	BUGA	224	SI
	15	MAS QUE VENCEDORES	BUGA	150	SI
	16	ALIMENTANDO SUEÑOS	TULUÁ	200	SI
	17	SAN JOSE	TULUÁ	131	SI

	18	**MARIA JESUS**	TULUÁ	200	SI
	19	**LA ESPERANZA (SUSTITUYÓ A 100% CORAZON)**	TULUÁ	80	SI
	20	**COCINA Y CORAZON**	BUGALAGRA DE	115	SI
	21	**FUNDACIÓN CASA DE LA MISERICORDIA**	ZARZAL	150	SI
	22	**ALBERGUE SAN ANTONIO DE PADUA**	BOLIVAR	80	SI
	23	**DIVINO ECCE HOMO**	BOLIVAR	80	SI
	24	**CONSTRUYENDO FUTURO**	EL DOVIO	150	SI
	25	**UNIIDOS PARA EL DESARROLLO UNIR**	LA UNIÓN	116	SI
	26	**COMEDOR RAIS**	**OBANDO**	100	SI
	27	**PARROQUIA NUESTRA SEÑORA DE LA CONSOLACION**	TORO	130	SI
	28	**CORAZON DEL PARAISO**	CARTAGO		SI
	29	**HOGAR DE PASO SANTA MARIA DE LA SALUD**	CARTAGO	50	SI
	30	**JUAN XXIII**	CARTAGO	120	SI

	31	HOGAR CLARITA EL BUEN SAMARITANO	CARTAGO	150	SI
	32	PARROQUIA SAN MARTIN DE PORRES	CARTAGO	80	SI
	33	ACCION CATOLICA	CARTAGO	70	SI
	34	FUNDACION LA EMILIA	CARTAGO	30	SI
	35	FRATERNIDAD SIN FRONTERAS	CARTAGO	185	SI
	36	COMEDOR COMUNITARIO EL SABOR DE MI BARRIO	CARTAGO	150	SI
	37	HOGAR DE LOS ABUELOS DE LA DIVINA MISERICORDIA	ALCALÁ	130	SI
	38	OLIMPICO	BUENAVENTURA	150	SI
	39	LA GRAN COSECHA	BUENAVENTURA	188	SI
	40	SAN ANTONIO	BUENAVENTURA	220	SI
	41	GOTICAS DE AMOR	BUENAVENTURA	150	SI
	42	TAN SOLO CREE	BUENAVENTURA	250	SI
	43	SAN BUENAVENTURA	BUENAVENTURA	200	SI
	44	SAN PEDRO APOSTOL	BUENAVENTURA	150	SI
	45	SAN MARTIN DE PORRES	BUENAVENTURA	251	SI
	46	SAN JOSE OBRERO	BUENAVENTURA	131	SI

47	**NUESTRA SRA. DEL CARMEN**	BUENAVENTURA	100	SI
48	**LA SAGRADA FAMILIA**	BUENAVENTURA	180	SI
49	**SAN VICENTE DE PAUL**	BUENAVENTURA	220	SI
50	**TRANSFORMANDO MENTES**	BUENAVENTURA	100	SI
51	**DIOS PROVEERA**	BUENAVENTURA	100	SI
52	**FE Y ESPERANZA**	BUENAVENTURA	152	SI
53	**PAN DE VIDA**	BUENAVENTURA	220	SI
54	**COLEGIO MIXTO SAN JOSE**	BUENAVENTURA	180	SI
55	**EL ESFUERZO 2**	BUENAVENTURA	140	SI
56	**GERARDO VALENCIA CANO PUERTO MERIZALDE**	BUENAVENTURA	220	SI
57	**FUNDAGETSEMANÍ**	BUENAVENTURA	220	SI
58	**REGALO DE DIOS**	BUENAVENTURA	220	SI
59	**AMOR POR ZACARIAS**	BUENAVENTURA	150	SI
	TOTAL COMEDORES PAGO DE GAS			**59** **COMEDORES**

Fuente: Informe de Gestión Secretariado de Pastoral Social Diocesis de Palmira

EL ASOCIADO AL CONVENIO PRESENTÓ SOPORTES FINANCIEROS POR VALOR DE NOVENTA Y TRES MILLONES TRECIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL CINCUENTA Y UN PESOS MCTE $ 93.339.051.

Sub Actividad 3.2 Adquirir Preparar y Suministrar la minuta nutricional a la población Beneficiaria:

Sub actividad 3.2.1 Adquirir los insumos de alimentos conforme a la minuta alimentaria - Anexo 7:

El asociado en esta actividad incluyó la compra de los alimentos para la preparación y suministro de al menos 12.000 raciones diarias de alimentos en caliente durante 20 días al mes de lunes a viernes (sin incluir días festivos) de acuerdo con la minuta alimentaria preestablecida aprobada por el programa con el aporte de los valores nutricionales diarios para una persona, en mínimo 60 comedores comunitarios de 18 entidades territoriales del Valle del Cauca, durante la vigencia del convenio lo que corresponde un mínimo de **1.253.129** raciones hasta el 15 de octubre de 2025.

La actividad contempló 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.

Para dar cumplimiento a esta actividad, se llevó a cabo acciones de planificación, formación y suministro de alimentos. Siendo el proveedor *"Hacia Un Valle Solidario"* seleccionado para la entrega de las raciones de alimentos requeridas por el programa después de un proceso de estudio de mercado.

Cronograma de entrega:

Para llevar a cabo el proceso de entrega de las raciones a los comedores comunitarios, se elaboró un cronograma y 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 personal disponible para las entregas.

Teniendo esta información, el proveedor de alimentos aportó la ruta y datos de contacto de los conductores que entregaron los insumos alimentarios. Las entregas a los comedores se realizaron para 10 días hábiles, durante dos días realizando las entregas de los comedores vinculados de la siguiente manera:

El cronograma se planificó para 9 entregas previstas contractualmente según el cronograma de entrega de alimentos, ver **Tabla *"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. 10 *Cronograma de entrega de alimentos en comedores.*

# ENTREGAS	FECHAS
PRIMER ENTREGA	LUNES 12 MAYO
	MARTES 13 DE MAYO
SEGUNDA ENTREGA	LUNES 19 MAYO
	MARTES 20 MAYO
TERCERA ENTREGA	MARTES 3 DE JUNIO
	MIERCOLES 4 DE JUNIO
CUARTA ENTREGA	MARTES 17 DE JUNIO

		MIERCOLES 18 DE JUNIO
QUINTA ENTREGA		JUEVES 3 DE JULIO
		VIERNES 4 DE JULIO
SEXTA ENTREGA		JUEVES 17 DE JULIO
		VIERNES 18 DE JULIO
SEPTIMA ENTREGA		JUEVES 31 DE JULIO
		VIERNES 1 DE AGOSTO
OCTAVA ENTREGA		VIERNES 15 AGOSTO
		MARTES 19 AGOSTO
NOVENA ENTREGA		LUNES 1 SEPTIEMBRE
		MARTES 2 SEPTIEMBRE
DECIMA ENTREGA		LUNES 15 DE SEPTIEMBRE
		MARTES 16 DE SEPTIEMBRE
UNDECIMA ENTREGA		LUNES 29 DE SEPTIEMBRE
		MARTES 30 DE SEPTIEMBRE

Sub actividad 3.2.2 Entrega y distribución de los insumos de alimentos adquiridos en los 59 comedores comunitarios ubicados en los municipios del Departamento del Valle:

Durante los meses de mayo, junio, julio, agosto, septiembre y octubre el proveedor *"Hacia un Valle Solidario"* suministró los alimentos correspondientes a la minuta patrón y los ciclos de menús establecidos, cumpliendo con las entregas de alimentos programadas para este corte técnico en ejecución del convenio.

De esta manera, se logró el suministro de 1.253.129 raciones de las 1.641.455 raciones proyectadas para el convenio.

La atención a la población beneficiaria se proyectó para ejecutarse los días de semana, de lunes a viernes (sin incluir días festivos), durante la vigencia del convenio, en los 59 comedores comunitarios de las 18 entidades territoriales priorizadas del Valle del Cauca.

Intercambios de alimentos:

Para la entrega de alimentos a los comedores comunitarios correspondiente al mes de mayo, junio, julio, agosto, septiembre y octubre el proveedor *"Hacia Un Valle Solidario"* no realizó ninguna solicitud de intercambio, entregándose la totalidad de los componentes alimentarios en cantidades y tipo de alimentos según lo que corresponde a la lista de mercado y minuta.

Sub actividad 3.2.3 *Realizar la entrega de los alimentos en caliente a la población vulnerable en los 59 comedores comunitarios ubicados en los 18 municipios del Departamento del Valle*

Durante el periodo del convenio, el cual comprendió de la primera a la undécima entrega de alimentos en los meses de mayo, junio, julio, agosto, septiembre y los quince (15) días del mes de octubre de 2025 se logró el suministro de 1.253.129 raciones de alimentos de las 1.641.455 raciones proyectadas durante el proyecto de comedores Valle.

En la siguiente tabla, se describe las fechas de entrega de alimentos a los comedores con la cantidad de raciones entregadas, al igual que se presenta el número de comedores oficiales que en el transcurso de este periodo hicieron parte del proyecto:

Tabla No. 11 *Distribución de alimentos*

MES	N. ENTREGA	N. RACIONE	N. RACIONES PARA 10 DIAS

		S DIARIAS	
MAYO	PRIMERA	11.601	60.205, PARA 5 DÍAS OPERATIVOS
MAYO	SEGUNDA	11.743	117.430
JUNIO	TERCERA	12.393	123.930
JUNIO	CUARTA	11.986	119.860
JULIO	QUINTA	12.486	124.860
JULIO	SEXTA	12.046	120.460
AGOSTO	SEPTIMA	12.486	124.860
AGOSTO	OCTAVA	11.996	119.960
SEPTIEMBRE	NOVENA	12.238	97.904 PARA 8 DÍAS OPERATIVOS
SEPTIEMBRE	DÉCIMA	12.183	124.030
SEPTIEMBRE	UNDÉCIMA	12.183	119.630
		TOTAL	**1.253.129**

Fuente: Informe de Gestión Secretariado de Pastoral Social Diocesis de Palmira

En la información anterior, se puede evidenciar las raciones tanto diarias como totales entregadas a los comedores por número de entrega, donde se detalla que la primera entrega tuvo un ciclo de 5 días de alimentos y las demás entregas fueron de 10 días que corresponde al ciclo de menú y la novena un ciclo de 8 días hábiles del mes de septiembre de 2025. El comedor de Puerto Merizalde en Buenaventura se le realiza entrega de alimentos para 20 días, esto con aras de optimización logística y seguridad de traslados en la zona.

Sub actividad 3.2.4 Presentación y entrega del plan de saneamiento Básico a los comedores Comunitarios:

El Asociado con el fin de dar cumplimiento a esta subactividad, en el mes de agosto promovió en la zona Sur la implementación del Plan de Saneamiento Básico (PSB) como herramienta clave para garantizar la inocuidad de los alimentos y reducir los riesgos de contaminación física, química o biológica.

En articulación con la programación de las capacitaciones, se entregó a cada comedor una carpeta que incluye los siguientes subprogramas:

Limpieza y desinfección de áreas y equipos.

Control de plagas.

Abastecimiento de agua potable.

Manejo de residuos sólidos y líquidos (PGIRS).

Adicionalmente, se entregó señaléticas para reforzar, de forma visual, las pautas y procedimientos establecidos en estos subprogramas.

De acuerdo con el indicador definido en la matriz, esta subactividad presenta un avance del 100 %.

Hasta la fecha, se ha cumplió con la capacitación y entrega del Plan de Saneamiento Básico y documentos de soporte en las cuatro zonas de intervención del programa: la zona Pacífico, la zona Centro, zona norte y zona sur, la subactividad presenta un avance de un 100% de acuerdo con el indicador presentado en la matriz.

Sub Actividad 3.2.5 Elaborar y entregar la minuta alimentaria y los ciclos de menús a cada uno de los comedores comunitarios:

Desde el inicio del convenio, el Secretariado de Pastoral Social de la Diocesis de Palmira realizó la entrega de la minuta nutricional al 100% de los comedores vinculados al programa, garantizando su distribución en formato digital (medio magnético) de manera oportuna. Esta acción se realizó con el fin de dar inicio a la entrega de raciones calientes a los beneficiarios y tuvo como objetivo principal asegurar que tanto las gestoras de los comedores como los propios beneficiarios contaran con información clara y detallada sobre los alimentos que recibirían. De esta manera, se buscó facilitar el proceso de pre alistamiento y preparación de los menús diarios, asegurando el cumplimiento de lo planificado en términos nutricionales y operativos.

La documentación es entregada a cada comedor comunitario como parte de la documentación básica a mantenerse en el cada comedor.

Como evidencia se cuenta con las actas de recibido de las minutas alimentarias.

Se suma al ejercicio de construcción de documentación referente a minuta alimentaria, una herramienta práctica para el manejo diario de los ciclos de menús, en la cual, dependiendo del cupo de atención, ciclos de menú y preparación se describen las cantidades a utilizar en unidad de medida que es de fácil manejo para la población. Dicha herramienta tiene el nombre de "*Guía de gramajes por cupo*" como parte integral de la documentación construida convirtiéndose en herramienta para la formación respecto minuta alimentaria para gestores-as sociales.

La documentación es entregada a cada comedor comunitario como parte de la documentación básica a mantenerse en el cada comedor.

Como evidencia se cuenta con las actas de recibido de las minutas alimentarias.

Socialización de la minuta patrón a las gestores-as de comedores comunitarios:
Las jornadas de socialización de la minuta patrón y los ciclos de menús es la actividad por medio de la cual se dio a conocer a las gestoras/es la minuta patrón y la composición de los menús diarios a brindar a la población beneficiaria en cada comedor.

Esta actividad tuvo como objetivo concientizar acerca de la importancia del cumplimiento de la totalidad de los componentes o grupos alimentarios de los almuerzos diarios brindados a las personas en condición de vulnerabilidad, beneficiando de esta manera el mejoramiento de la nutrición, salud y seguridad alimentaria de dicha población.
Se enfatizó en el uso correcto de la minuta de acuerdo con cada componente, los pesos netos y brutos esperados por alimento, estandarización de porciones de acuerdo con el uso de utensilios medidores, esta última actividad con la intención de visualizar tanto con la gramera como creando un plato espejo, las porciones indicadas en la minuta por componente nutricional: Arroz, proteína, ensalada, tubérculo y bebida.

Sub actividad 3.2.6 Realizar Visitas de seguimiento y acompañamiento sobre el uso de la minuta nutricional en los comedores comunitarios:
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 incluyó en el formato de lista de chequeo de nutrición identificado con el código SEPAS-CV-03 en el cual se evalúo el componente nutricional.

Entre los meses de mayo y septiembre se realizaron 59 visitas de acompañamiento y seguimiento a la Minuta Patrón, lo cual representa un 98% de los 60 comedores vinculados al convenio 2025.

Para esto se contemplan 7 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. 1 Evaluación *componente nutricional*

1. COMPONENTE ALIMENTARIO				
ASPECTOS A VERIFICAR	**MARQUE CON UNA X**			**OBSERVACIONES**
1.1 ÁREA ALIMENTARIA				
1. COMPONENTE NUTRICIONAL				
1.1 SEGUIMIENTO CICLO DE MENÚ				
1.1.1 ¿El ciclo de menús se encuentra en un sitio visible del comedor?	SI	NO	C.P	
1.1.2 ¿Se encuentran preparando el menú establecido en el ciclo?	SI	NO	C.P	**# de ciclo:**
1.1.3 ¿La ración preparada cumple con la cantidad de componentes/ grupos de alimentos establecidos? Cumpliendo con el total de sus componentes.	SI	NO	C.P	
1.1.4 ¿El menú evaluado cumple con adecuadas carácteristicas organolepticas (olor, color y sabor)?	SI	NO	C.P	
1.2 SEGUIMIENTO A CONSERVACION Y PRE-ALISTAMIENTO DE LOS ALIMENTOS				
1.2.1 ¿Las técnicas de cocción y conservación de los alimentos preparados favorecen la disponibilidad y aprovechamiento de los nutrientes?	SI	NO	N/A	
1.2.2 ¿las hortalizas y verduras que se consumen crudas son sometidas a proceso de limpieza y desinfección?	SI	NO	N/A	
1.2.3 ¿Se realiza una descongelación gradual de los productos cárnicos (pollo,res,cerdo)?	SI	NO	N/A	
¿Teniendo en cuenta lo evaluado anteriormente se debe levantar plan de mejora para que el comedor cumpla en su totalidad? **SI _____ NO _____**				

Fuente: Informe de Gestión Secretariado de Pastoral Social Diocesis de Palmira

Las visitas de acompañamiento y seguimiento de la minuta patrón y ciclo de menú tienen como objetivo fundamental, 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.

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 buscó 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.

El desarrollo de esta actividad estuvo 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.

Entre el mes de mayo y junio se hizo 16 visitas de acompañamiento y seguimiento a la Minuta Patrón, lo cual representa un 27% de los 60 comedores vinculados al convenio 2025.

Tabla No. 12 *Comedores comunitarios visitados mayo-Junio*

#	NOMBRE DEL COMEDOR	MUNICIPIO	FECHA DE VISITA

1	HOGAR DE PASO PAPA FRANCISCO	PALMIRA	12/06/2025
2	SANTA TERESITA		30/05/2025
3	GRANITOS DE AMOR		
4	OBRA SOCIAL SANTA ROSA DE LIMA PALMIRA		
5	VOLUNTARIADO VICENTINO DE LA CARIDAD		
6	ASOTANNA		
8	LA CRISTALINA	EL CERRITO	21/05/2025
9	PAN DEL CIELO	YOTOCO	20/05/2025
10	LOS ALMENDROS	SONSO - GUACARI	28/05/2025
11	UN NUEVO COMIENZO	GUACARI	28/05/2025
12	HOGAR DEL MENDIGO	BUGA	06/06/2025
13	ALIMENTANDO SUEÑOS	TULUÁ	09/06/2025
14	SAN JOSE		
15	MARIA JESUS		
16	LA ESPERANZA		
24	COCINA Y CORAZÓN	Bugalagrande	27/06/2925

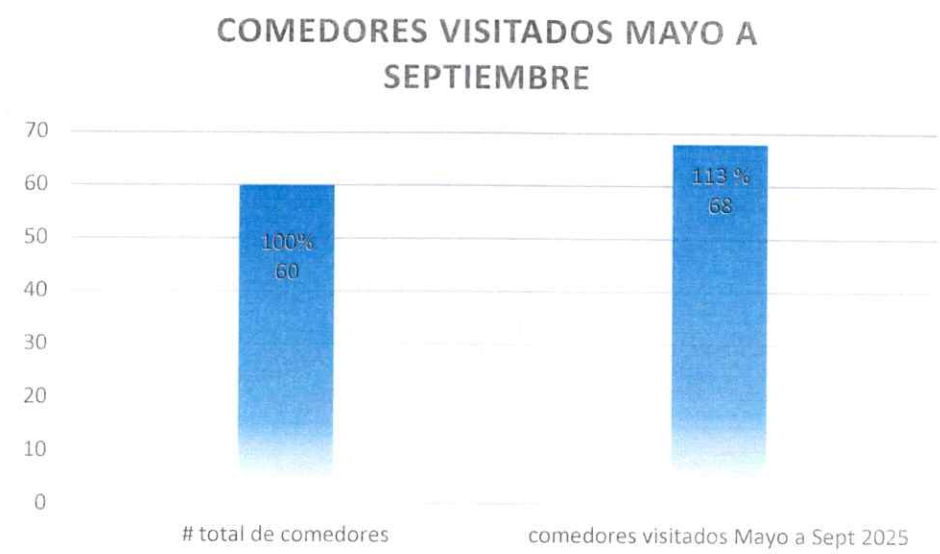
Fuente: Informe de Gestión Secretariado de Pastoral Social Diocesis de Palmira

Tabla No. 13 *Comedores comunitarios visitados septiembre*

No	NOMBRE	MUNICIPIO
1	**SAN FRANCISCO DE ASIS**	PALMIRA
2	**OBRA SOCIAL REGRESO A CASA**	PRADERA

3	**FUNDARRECAN**	CANDELARIA, VILLAGORGONA
4	**MAS QUE VENCEDORES**	BUGA
5	**OLIMPICO**	BUENAVENTURA
6	**LA GRAN COSECHA**	BUENAVENTURA
7	**SAN ANTONIO**	BUENAVENTURA
8	**SAN BUENAVENTURA**	BUENAVENTURA
9	**SAN PEDRO APOSTOL**	BUENAVENTURA
10	**SAN MARTIN DE PORRES**	BUENAVENTURA
11	**SAN JOSE OBRERO**	BUENAVENTURA
12	**LA SAGRADA FAMILIA**	BUENAVENTURA
13	**TRANSFORMANDO MENTES**	BUENAVENTURA
14	**DIOS PROVEERA**	BUENAVENTURA
15	**PAN DE VIDA**	BUENAVENTURA
16	**COLEGIO MIXTO SAN JOSE**	BUENAVENTURA
17	**EL ESFUERZO 2**	BUENAVENTURA
18	**GERARDO VALENCIA CANO PUERTO MERIZALDE**	BUENAVENTURA
19	**FUNDAGETSEMANÍ**	BUENAVENTURA
20	**REGALO DE DIOS**	BUENAVENTURA
21	**AMOR POR ZACARIAS**	BUENAVENTURA

Gráfico No.1 *Comedores Visitados Meses de mayo-septiembre*



. Fuente: Informe de Gestión Secretariado de Pastoral Social Diocesis de Palmira

El Secretariado de Pastoral Social de la Diocesis de Palmira durante el mes de agosto realizaron un total de **22 visitas técnicas**, a partir de las cuales se consolidó información relevante para evaluar aspectos como: Grado de adherencia a la minuta patrón y ciclos de menús, la manipulación higiénica de los alimentos, las prácticas de conservación y los procedimientos de limpieza y desinfección tanto en las áreas de producción como en los insumos utilizados.

Para la valoración se establecieron **siete criterios principales de observación** en cada comedor:

1. El ciclo de menús se encuentra en un sitio visible dentro del comedor.
2. En el momento de la visita se está preparando uno de los menús estipulados en el ciclo.
3. La preparación de alimentos cumple con la cantidad y componentes nutricionales definidos.
4. El menú evaluado presenta adecuadas características sensoriales (olor, color y sabor).
5. Las técnicas de cocción y conservación empleadas favorecen la disponibilidad y aprovechamiento de los nutrientes.
6. Las hortalizas y verduras destinadas al consumo en crudo son sometidas a procesos de limpieza y desinfección adecuados.

7. Los productos cárnicos (pollo, res, cerdo) son sometidos a un proceso de descongelación gradual.

***Tabla No.14 Items** a Revisar Visitas de Nutrición*

ITEM		Sí	%	No	%
		Cumplimiento de comedores			
1	Ciclo de menús en lugar visible del comedor	20	91%	3	14%
2	Se encuentran preparando uno de los menús establecidos en el ciclo	21	95%	1	5%
3	La preparación cumple con la cantidad de componentes nutricionales	22	100%	0	0%
4	El menú evaluado cumple con adecuadas características sensoriales (olor, color y sabor)	22	100%	0	0%

5	Las técnicas de cocción y conservación de los alimentos preparados favorecen la disponibilidad y aprovechamiento de los nutrientes	20	91%	2	9%
6	Las hortalizas y verduras que se consumen son sometidas a LyD	20	91%	2	9%
7	Descongelación gradual de los productos cárnicos	20	91%	2	9%

Fuente: Informe de Gestión Secretariado de Pastoral Social Diocesis de Palmira

Los ítems definidos para la verificación fueron evaluados durante las visitas realizadas a los comedores comunitarios en el mes de agosto, con el propósito de acompañar y reforzar el cumplimiento de la minuta patrón. A partir de estas evaluaciones se obtuvieron los siguientes resultados:

En relación con el **primer ítem de verificación** (mantener en un lugar visible el ciclo de menús), se evidenció que **91% de los comedores visitados (20 de 22)** cumplen con este requisito. Este aspecto resulta fundamental, ya que facilita a la gestora y al personal de apoyo la consulta permanente del menú a preparar, evitando confusiones y garantizando la adecuada ejecución del ciclo. En **los 3 comedores restantes (14%)**, que no tenían publicado el ciclo en un lugar visible, se realizó la observación correspondiente y se procedió a subsanar la situación durante la visita.

Respecto al **segundo ítem** (verificación de la preparación de uno de los menús establecidos en el ciclo de diez días), se encontró que **21 comedores (95%)** cumplían con este criterio. El comedor restante presentó una variación en la preparación, realizando un intercambio de proteína y omitiendo el plátano maduro establecido en la minuta.

En cuanto al **tercer ítem** (cumplimiento de la cantidad de componentes nutricionales), se observó un **100% de cumplimiento** en los comedores visitados. De igual manera, se verificó que los menús evaluados cumplieran con **adecuadas características sensoriales (olor, color y sabor)**.

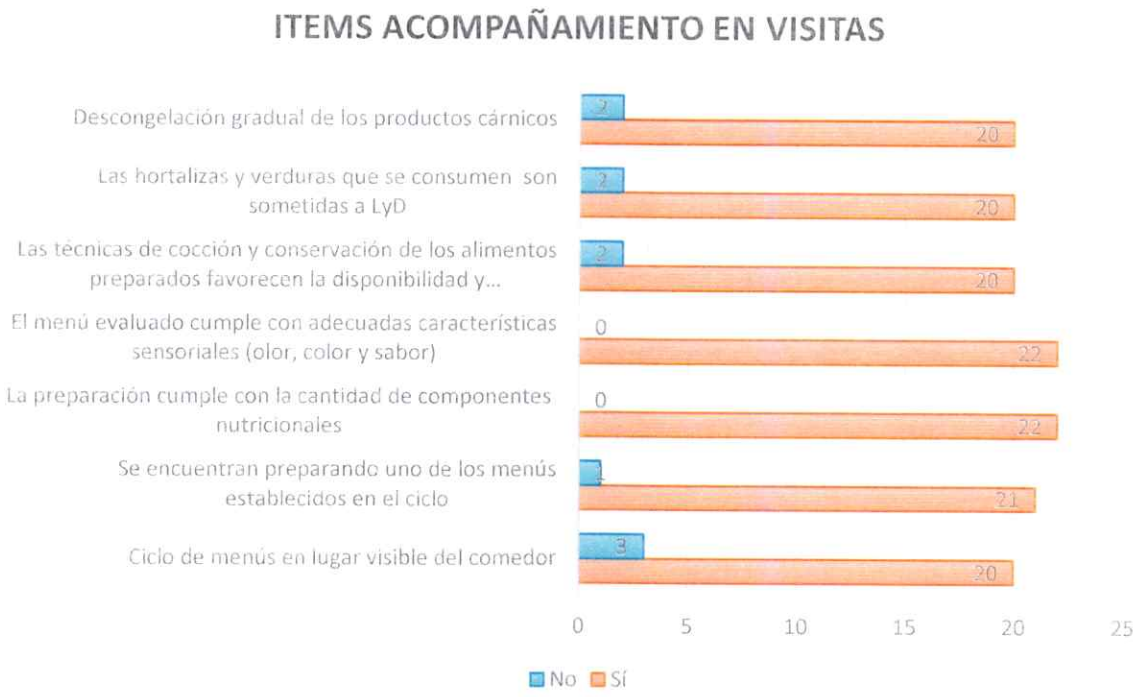
En el caso de las **técnicas de cocción y conservación de alimentos**, se alcanzó un **91% de cumplimiento (20 comedores)**. A las gestoras se les reiteró la importancia de aplicar las técnicas recomendadas, recordando que, si bien existe flexibilidad en el método de cocción dependiendo de factores como el estado de maduración del alimento y la cultura alimentaria de la zona, estas deben favorecer siempre la conservación de nutrientes.

En el ítem de **limpieza y desinfección de hortalizas y verduras** consumidas crudas, se obtuvo también un **91% de cumplimiento (20 comedores).** En los comedores que no aplicaron adecuadamente el procedimiento, se realizó una reinducción sobre el proceso correcto y se enfatizó en la relevancia de mantener esta práctica de manera constante.

Finalmente, en el **séptimo ítem (descongelación gradual de productos cárnicos), se evidenció un 91% de cumplimiento (20 comedores).** En los dos comedores que no aplicaron esta práctica de manera adecuada, se reforzó la capacitación sobre la importancia del descongelamiento progresivo, recomendando implementarlo siempre que la capacidad de almacenamiento lo permita, para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.

Los resultados evidencian un alto nivel de cumplimiento de la minuta patrón y de las prácticas de preparación, manipulación y conservación de alimentos, destacando el cumplimiento pleno en aspectos nutricionales y sensoriales, y con observaciones menores en ítems relacionados con la visibilidad del ciclo de menús, técnicas de conservación y descongelación de cárnicos.

Gráfico No. 4 *Proceso de Descongelación*



Fuente: *Informe de Gestión Asociado al convenio*

En la mayoría de los comedores se ha identificado la necesidad de realizar intercambios en algunos alimentos, principalmente en **frutas y verduras**, debido a su rápido proceso de maduración y a las limitaciones de conservación asociadas a la capacidad de almacenamiento de cada comedor. Ejemplo de ello son productos como el **plátano, el zapallo y el tomate**, que suelen utilizarse en fechas próximas a la entrega, con el fin de evitar su deterioro por maduración.

Durante las visitas se enfatiza a las gestoras que los **intercambios dentro del mismo grupo de alimentos son permitidos**, dado que sus componentes nutricionales son equivalentes y garantizan el aporte de nutrientes necesarios para cumplir con los valores establecidos en la minuta patrón.

✓ **Visitas de seguimiento, verificación y monitoreo a los centros de distribución.**

Desarrollo de la actividad:

Las visitas de supervisión a proveedores tienen como propósito fundamental **verificar las prácticas de higiene, manipulación, almacenamiento, distribución y transporte de alimentos o materias primas aptas para el consumo humano**, con el fin de asegurar que los productos sean despachados en condiciones sanitarias adecuadas y reducir al mínimo la entrega de insumos que puedan presentar no conformidades.

El formato de supervisión contempla la evaluación de los productos terminados (abarrotes), haciendo énfasis en el cumplimiento del **rotulado nutricional y las condiciones de empaque**. Asimismo, se definen criterios mínimos para la **aceptación o rechazo** de los alimentos incluidos en la lista de mercado, clasificados en frutas, verduras, plátanos, tubérculos, raíces, cárnicos y huevos. Finalmente, se incluyen aspectos relacionados con las **condiciones higiénicas y técnicas de los vehículos transportadores** de alimentos.

En este proceso, la **Pastoral Social de Palmira** se articuló con el proveedor **"Hacia un Valle Solidario"**, desarrollando visitas de verificación en bodegas y puntos de almacenamiento. Las visitas se realizaron el **8 de agosto de 2025** en las bodegas de **Yumbo y Buga** (Ver Anexo 3.2.6.2 Acta de visita a bodegas y 3.2.6.3 Registro fotográfico visita a bodega).

Condiciones observadas en la bodega:

1. La bodega cuenta con **concepto higiénico-sanitario favorable** emitido por la Secretaría de Salud, con fecha del 18 de junio de 2025.

2. El espacio físico es **proporcional al volumen de insumos y productos manejados**, lo que permite una adecuada recepción, alistamiento y despacho. Las áreas se encuentran **debidamente demarcadas**, facilitando la organización y las operaciones logísticas.

3. Los accesos y alrededores se mantienen limpios, sin acumulación de residuos, con **barreras físicas contra vectores** (angeos en áreas de ventilación y barredores en puertas).

4. Se realiza **mantenimiento constante**; aunque los techos no son de fácil acceso para limpieza, no se evidencian acumulaciones de polvo ni telarañas.

5. Se dispone de **lavamanos señalizados**, promoviendo el cumplimiento de las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.

6. Los productos presentan **rotulado conforme a la Resolución 5109 de 2005**, y son almacenados respetando las distancias reglamentarias: **60 cm de las paredes y 15 cm de altura respecto al suelo**, sobre estibas sanitarias.

7. Los empaques se encuentran en buen estado, libres de humedad y rupturas, organizados según sus características.

8. Los **productos químicos** (detergentes, desinfectantes, entre otros) están debidamente rotulados y almacenados en un área separada.

9. Se evidencia una adecuada **rotación de inventarios bajo el principio PEPS** (Primero en Entrar, Primero en Salir).

10. Existe un **área específica para productos no conformes**, con registros de fecha, cantidad y destino final. Se informó que los insumos con daños en el empaque o deterioro por maduración son entregados a la **Fundación Más que Vencedores**.

11. El personal cumple con los lineamientos de **presentación personal**: uniforme limpio (azul y beige), zapatos de seguridad, gorra, uñas cortas y limpias, sin esmalte, maquillaje ni accesorios.

12. Los vehículos transportadores de alimentos están **debidamente señalizados** con el rótulo *"Transporte de Alimentos"*, presentan **condiciones higiénicas adecuadas** y cuentan con **estibas internas** que permiten apilar las canastillas sin contacto directo con el suelo del vehículo.

En términos generales, la bodega **cumple con los requerimientos establecidos para la recepción, almacenamiento y despacho de alimentos en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas**, garantizando la calidad e inocuidad de los productos.

Finalmente, los hallazgos, conclusiones y compromisos derivados de la visita fueron **socializados y retroalimentados con el coordinador de calidad de Hacia un Valle Solidario**, con el fin de fortalecer los procesos de aseguramiento de la calidad.

Sub actividad 3.2.7 Capacitar a los gestores sociales en temas de bioseguridad

Con el fin de dar cumplimiento a esta subactividad, el Secretariado de Pastoral Social de la Diócesis de Palmira presentó el 30 de abril de 2025, mediante correo electrónico a la Gobernación, los siguientes documentos en etapa de alistamiento: el Plan de Saneamiento Básico (PSB), el Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS) y el Protocolo de Bioseguridad.

En el mes de julio se continuó con la aplicación de medidas de bioseguridad en la recepción, almacenamiento, preparación y entrega de alimentos, conforme a la Resolución 2674 de 2013, en articulación con la capacitación las siguientes temáticas:

Plan de Saneamiento Básico Ambiental general, ajustado a las condiciones particulares de cada comedor. Este plan busca garantizar prácticas higiénicas adecuadas y aplicación de medidas de bioseguridad en la recepción, almacenamiento, preparación y entrega de los alimentos, conforme a los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.

Adicionalmente, se formuló un Protocolo de Bioseguridad en cumplimiento de la Resolución 555 de 2023, el cual promueve medidas de autocuidado para proteger la salud de las gestoras, sus familias y la comunidad, frente a enfermedades contagiosas, incluidas las infecciones respiratorias como el COVID-19.

En estas acciones se articuló con la capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), cuya programación fue enviada al equipo de Supervisión del Programa para su aprobación. Hasta la fecha, se cumplió con la capacitación y entrega de insumos en dos de

las cuatro zonas de intervención: zona Pacífico y zona Centro. Las zonas Sur y Norte están pendientes, a la espera de reprogramar las fechas de capacitación. Durante las sesiones formativas se abordaron las siguientes temáticas:

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Sensibilizar sobre la importancia e implementación del Plan de Saneamiento Básico (PSB)
- **Programa Limpieza y desinfección, mediadas de bioseguridad en utilización adecuada de los manejos de productos químicos y usos de dotación EPP.**
- Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS)

La capacitación se realizó de manera presencial, con presentación de contenido, registro fotográfico y asistencia. Se evidenció que los comedores comunitarios poseen conocimientos básicos que fortalecen prácticas seguras e higiénicas, demostrando compromiso con el mejoramiento continuo.

De acuerdo con la matriz de seguimiento, esta subactividad presenta un avance del 70%.

Sub actividad 3.2.8 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:

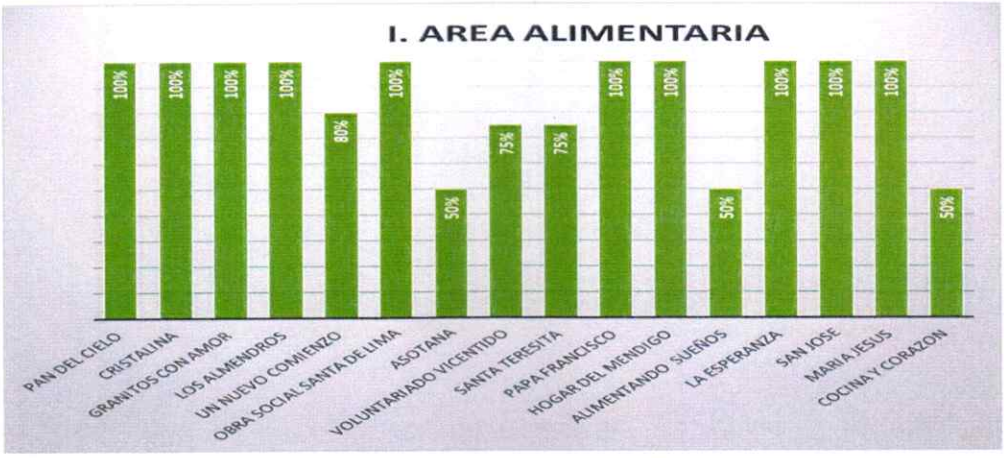
Para realizar la verificación y seguimiento a los comedores Comunitarios de Asistencia Alimentaria, se realizan intervenciones territoriales de inspección aplicando el formato de registro de visita de seguimiento alimentario evaluando las condiciones mínimas requeridas para el funcionamiento del Comedor 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 necesario levantar plan de mejora para que el Punto Comunitario de Asistencia Alimentaria que cumpla en su totalidad.

Se realizaron visitas a veintiuno comedores comunitarios, en las cuales se evaluaron parámetros alimentarios, sanitarios, ambientales y aspectos del PGIRS, mediante una lista de chequeo. Cada visita fue documentada con registro fotográfico.El acompañamiento y la orientación brindados durante estas visitas contribuyen al fortalecimiento del rol de los gestores, permitiéndoles comprender e interiorizar la importancia de aplicar Buenas Prácticas de Manipulación en toda la cadena del proceso alimentario.

A continuación, se presentan ilustraciones con el análisis de los resultados obtenidos a partir de la aplicación del Formato de Verificación y Seguimiento de los Comedores Valle:

Gráfico No.5 *Verificación si los Alimentos cumplen con las características de calidad e inocuidad para el consumo humano*

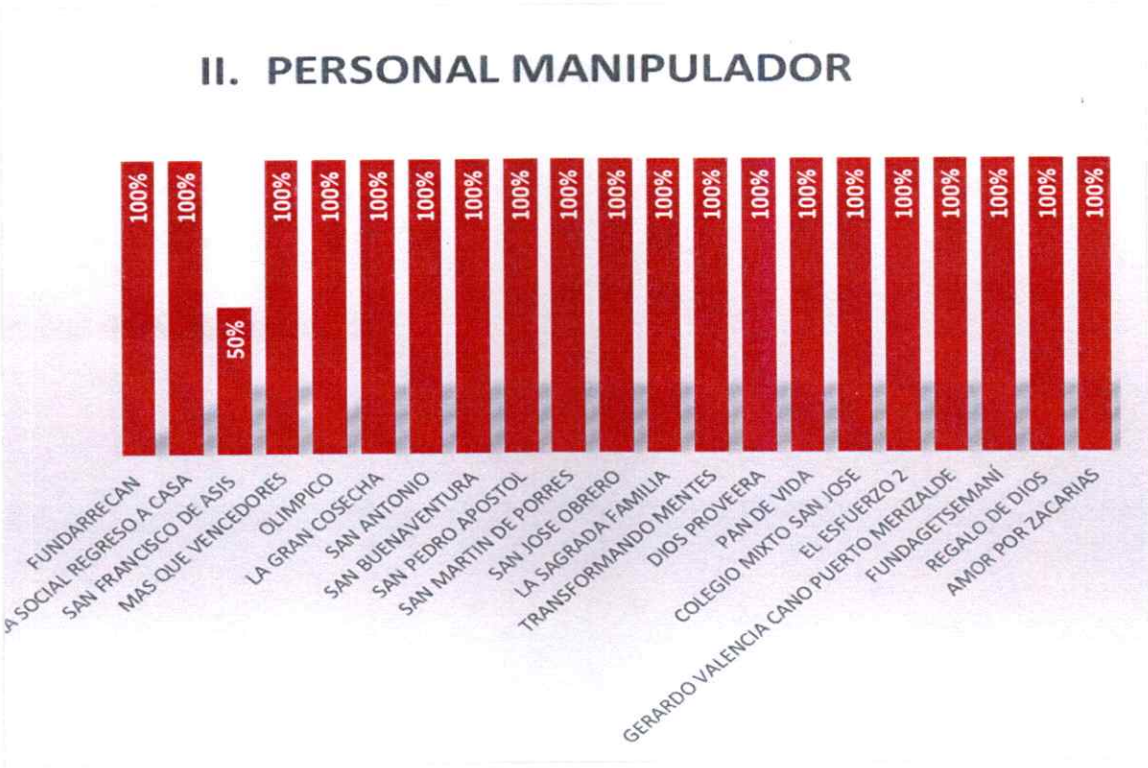


Fuente: Informe de Gestión Secretariado de Pastoral Social Diocesis de Palmira

El 95% de los comedores visitados cumple con los criterios de verificación del Área Alimentaria, aplicando medidas de control de calidad que garantizan la inocuidad de los alimentos servidos. Esto permite aportar, de manera efectiva, del 30 - 35% de la recomendación diaria de energía y nutrientes requerida por los beneficiarios.

En el 5% restante, se realiza retroalimentación debido al incumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias y de almacenamiento adecuado. Se evidencian prácticas de contaminación cruzada y se recomienda realizar limpieza y desinfección profunda en equipos de congelación y refrigeración

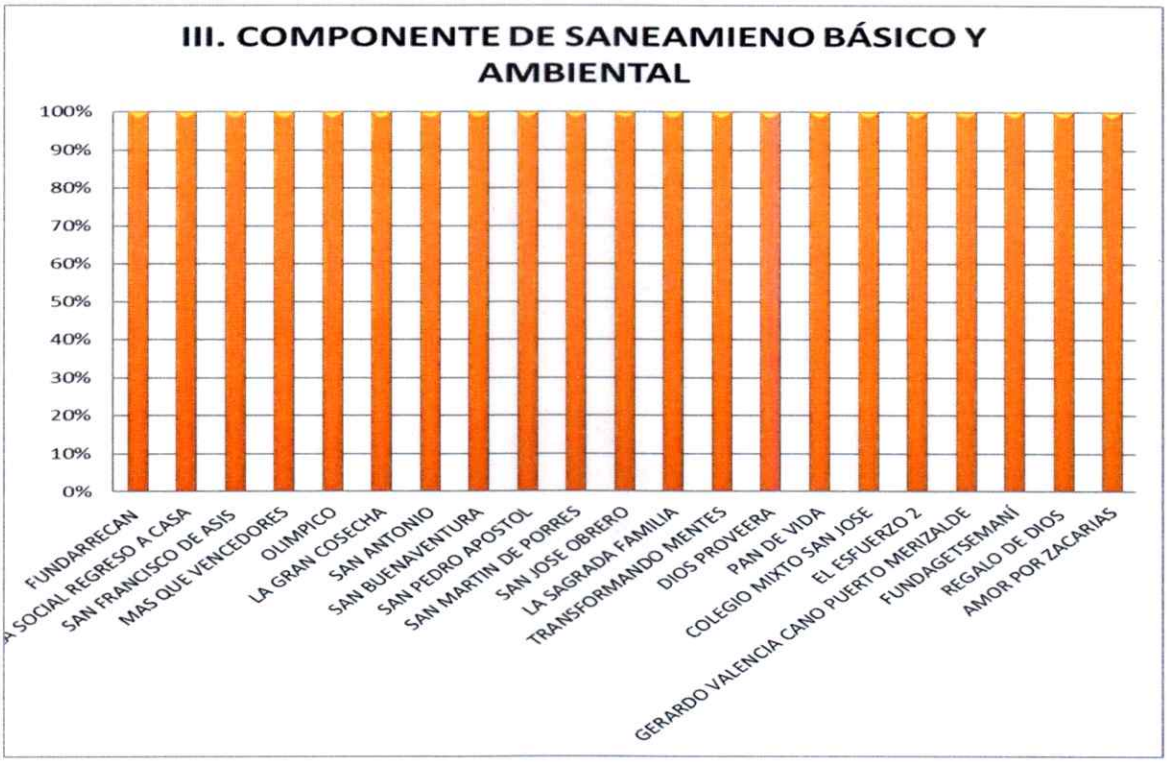
Gráfico No .6 *Verificación del Personal Manipulador Cumplimiento de las BPM*



Fuente: Informe de Gestión Secretariado de Pastoral Social Diocesis de Palmira

El 95% de los comedores visitados cumple con la verificación relacionada con la dotación del personal de alimentos, promoviendo una cultura de higiene y prevención para garantizar la inocuidad de los alimentos. Se identificaron situaciones a mejorar en el 5% restante, se recomienda utilizar pantalones por prevención y sensibilizar el riego de utilizar accesorios durante la preparación de los alimentos.

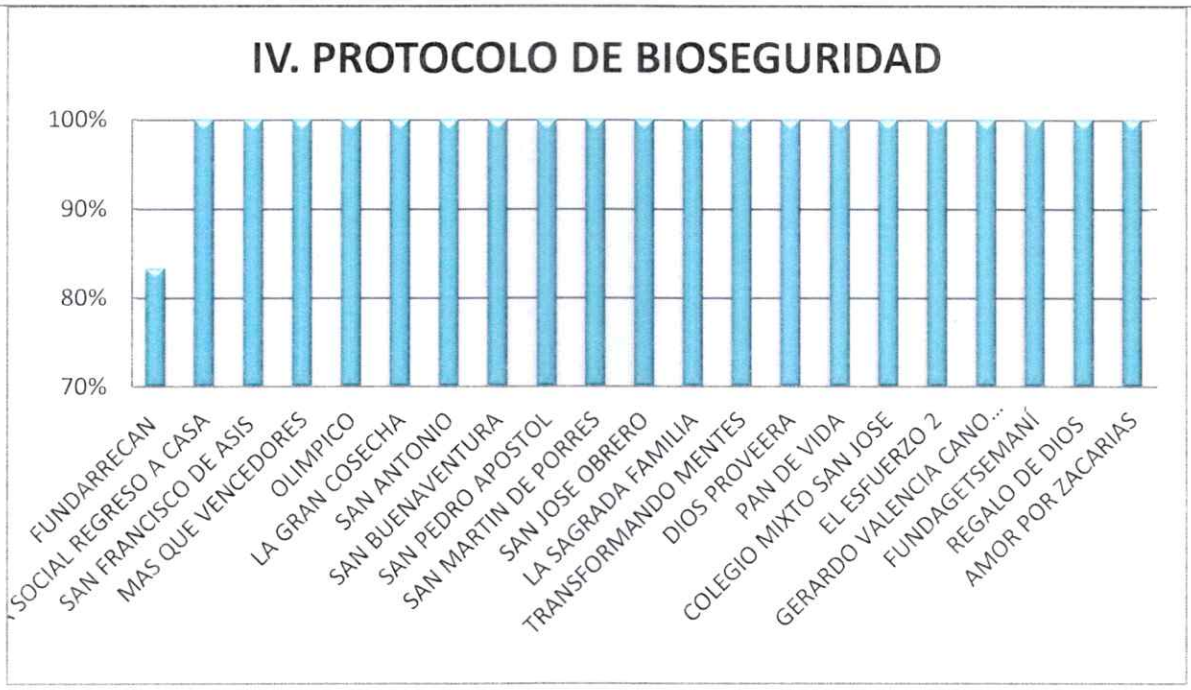
Gráfico No.7 *verificación de cumplimiento prerrequisitos del Plan de Saneamiento Básico*



Fuente: Informe de Gestión Secretariado de Pastoral Social Diocesis de Palmira

El 100% de los comedores visitados cumplió con los criterios del Componente de Saneamiento Ambiental. No obstante se le brindará acompañamiento y orientación para implementar mejoras, con el fin de: Evitar la proliferación de microorganismos en el mesón de cocina; Garantizar que las áreas de ventilación cuenten con angeos anti insectos; Asegurar que los techos estén en buen estado para prevenir el ingreso de animales; Disponer de la cantidad adecuada de recipientes para la separación de residuos sólidos; Contar con reservas de agua suficientes que permitan la continuidad del servicio en caso de suspensión temporal del suministro.

Gráfico No.8 *verificación de Cumplimento de usos de dotación del personal, el constante lavado de Mano, Existencia de extintor con carga vigente*

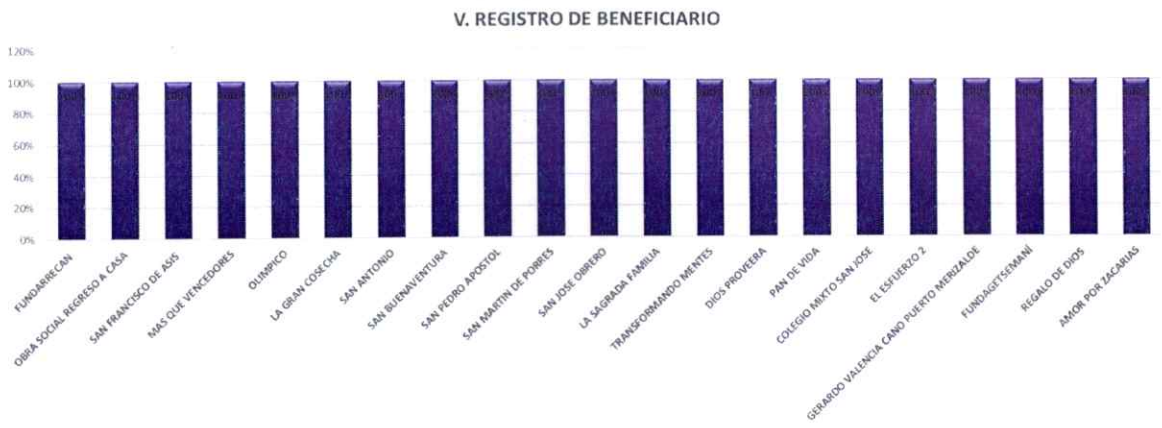


Fuente: Informe de Gestión Secretariado de Pastoral Social Diocesis de Palmira

El 95 % de los comedores visitados cumple con la implementación del protocolo de bioseguridad, realizando de manera constante la desinfección de las áreas, alimentos, utensilios, menaje y equipos. Además, se promueve el lavado frecuente de manos y se garantiza el uso adecuado de la dotación: tapabocas, gorro y delantal por medio de las señaléticas suministradas.

Asimismo, se evidenció que el 95% de los comedores cumple con la correcta ubicación y demarcación del extintor el 5% restante se realizó retroalimentación sobre la ubicación de extintor para evitar deterioro y perdida del producto con una adecuada ubicación y la importancia de estar de fácil acceso y adecuada señalización.

Gráfico No.9 *Verificación de Asistencia de beneficiarios y el registró de entrega de*



Fuente: Informe de Gestión Secretariado de Pastoral Social Diocesis de Palmira

El 100% de los comedores visitados cumple con la verificación registro de beneficiarios; los gestores llevan control de adecuado diligenciamiento de registro de beneficiario de acuerdo al cupo asignado y las entregas de los alimentos in situ.

Frente a los comedores que presentaron dificultades puntuales que representan un alto riesgo de contaminación de los alimentos, y por ende pueden afectar la salud de los beneficiarios, se acordaron acciones de mejora junto a las gestoras, con el fin de corregir los aspectos negativos identificados durante las visitas. Estas dificultades estuvieron relacionadas principalmente con prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos y por la utilización de accesorios.

De acuerdo con la planificación, que contempla el acompañamiento a 60 comedores comunitarios entre los meses de mayo y agosto, se evidencia un avance del 62% en la ejecución de esta subactividad, según el indicador establecido en la matriz de seguimiento.

EL ASOCIADO AL CONVENIO PRESENTÓ SOPORTES FINANCIEROS POR VALOR DE CINCO MIL CUATROCIENTOS VEINTÍNUEVE MILLONES OCHOCIENTOS SIETE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS MCTE $ 5.429.807.957.

Sub actividad 3.3 Adquirir y entregar elementos de dotación al personal de cocina:

Desde el Secretariado de Pastoral Social de la Diócesis de Palmira se dio cumplimiento a totalidad a las subactividades relacionadas con la entrega de dotación al personal de cocina, específicamente cofias y delantales, de acuerdo con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013. Adicionalmente, se ha entregado tapabocas desechables, en cumplimiento del Protocolo de Bioseguridad establecido por la Resolución 555 de 2023, lo cual resulta fundamental para proteger la salud del personal y garantizar el cumplimiento de las normativas vigentes.

Esta dotación contribuye a mejorar la calidad del servicio, fomentar el cumplimiento de las normas sanitarias y asegurar un entorno seguro tanto para el personal como para los beneficiarios. Cada elemento cumple una función específica: las cofias y los tapabocas evitan la contaminación de los alimentos con cabellos o gotas de saliva, y reducen el riesgo de transmisión de enfermedades respiratorias; los delantales protegen la ropa del personal y previenen la contaminación cruzada.

Como parte de esta estrategia, se ha programado la capacitación a las gestoras sociales, acompañada de la entrega de menaje, productos de bioseguridad, dotación e insumos como bolsas plásticas para la separación en la fuente de residuos. Esta programación es enviada al equipo de Supervisión del Programa para su respectiva aprobación.

Hasta la fecha, se ha cumplido con las actividades de capacitación y entrega de insumos en las cuatro zonas de intervención: zona Pacífico, zona Centro, zona norte y zona sur.

La entrega de dotación se realizó mediante remisiones que documentan la entrega de cofias y delantales fabricados con material resistente e impermeable. Según la planificación, se contempla la entrega de tapabocas desechables, delantales y cofias a los 59 comedores oficiales del Programa Comedores Valle, calculado en 4 delantales, 4 cofias y 324 cajas de

tapabocas por comedor. Hasta el momento, se ha alcanzado un avance del 100%, con entregas realizadas en 59 comedores.

Adicional, El Secretariado de Pastoral Social de la Diocesis de Palmira, en el mes de septiembre entregó como insumo de la Adición presupuestal y segunda prorroga en tiempo un promedio de 164 tapabocas desechables a cada comedor comunitario con el objetivo de seguir garantizando los elementos de protección personal en la manipulación, preparación y entrega de alimentos a los beneficiarios del convenio.

EL ASOCIADO AL CONVENIO PRESENTÓ SOPORTES FINANCIEROS POR VALOR DE DIECÍOCHO MILLONES TRECIENTOS TREINTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y UN PESOS MCTE $ 18.338.881

Sub actividad 3.4 Adquirir y entregar elementos de bioseguridad a los comedores comunitarios:

Desde el Secretariado de Pastoral Social de la Diócesis de Palmira se dio cumplimiento total a las subactividades relacionadas con la entrega de elementos de bioseguridad a los comedores comunitarios, cuyo objetivo principal es atender a la población más vulnerable del departamento mediante la entrega de alimentos calientes en 59 comedores ubicados en 18 municipios. Esta atención se brinda de lunes a viernes, excepto días festivos, con una cobertura total de 122 días.

En cumplimiento de los lineamientos de seguridad e higiene establecidos para la manipulación de alimentos, se programó la entrega de elementos de bioseguridad a los 59 comedores, con el fin de garantizar la limpieza y desinfección adecuada de las áreas de almacenamiento, preparación y distribución, así como de los alimentos, menaje y utensilios.

Como parte de esta estrategia, también se programaron capacitaciones dirigidas a las gestoras sociales, acompañadas de la entrega de menaje, productos de bioseguridad,

dotación e insumos como bolsas plásticas para la separación en la fuente de residuos sólidos. Esta programación fue enviada al equipo de Supervisión del Programa para su respectiva aprobación

Hasta la fecha, se ha cumplido con las actividades de capacitación y entrega de insumos en las cuatro zonas de intervención: zona Pacífico, zona Centro, zona norte y zona sur.

Tabla No.15 *Elementos entregados por comedor para a atención de 81 días*

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Jabón líquido antimaterial (galón por 3,785 ml)	1
Alcohol antiséptico al 70% (galón por 3,785 ml)	1
Jabón líquido lavaloza (galón por 3,785 ml)	2
Esponja para lavar loza (und)	12
Esponja de brillo (und)	12
Detergente en polvo (Kg)	10
Hipoclorito (galón por 3,785 ml)	1

Fuente: Informe de Gestión Secretariado de Pastoral Social Diocesis de Palmira

Durante las capacitaciones a las gestoras sociales, se hace especial énfasis en la correcta dosificación y uso de los productos de limpieza para evitar riesgos de contaminación química.

Estas instrucciones están contempladas en el Programa de Limpieza y Desinfección, apoyadas por ayudas visuales (señaléticas) que indican la dosificación recomendada según el área, tipo de menaje, alimentos o utensilios. Como soporte técnico, se entregó a cada comedor el Plan de Saneamiento Básico.

Las entregas de los elementos de bioseguridad se realizaron por medio de remisión, firmada por el gestor a conformidad y para asegurar la trazabilidad, se ha llevado un registro fotográfico de cada entrega realizada, especificando los productos y cantidades entregadas. A la fecha, se ha alcanzado un avance del 100%, con entregas efectuadas en 59 comedores.

EL ASOCIADO AL CONVENIO PRESENTÓ SOPORTES FINANCIEROS POR VALOR DE VEINTÍSEIS MILLONES SEISCIENTOS DIECÍOCHO MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS MCTE $ 26,618,486

Sub actividad 3.5 Realizar el apoyo logístico y coordinación de entrega de alimentos:

Con el propósito de cumplir con el componente de apoyo logístico y coordinación de entrega de alimentos, se presentó las hojas de vida del personal para el equipo central y territorial además se realizó socialización de las actividades del convenio y se compartieron lo lineamientos de las obligaciones del equipo en territorio, una breve descripción del contrato a suscribir, dicha socialización se realizó en cada una de las zonas contempladas en el convenio (Pacífica, norte, sur y centro).

En ese orden de ideas, para el mes de mayo, junio, julio, agosto, septiembre y octubre de 2025 se logró cumplir al 86% el componente de apoyo logístico y coordinación de entrega de alimentos, mediante la construcción de un equipo central y territorial que cumpla con las condiciones específicas del convenio y que permita hacer seguimiento con eficacia e idoneidad al proyecto en ejecución.

Es menester aclarar que, para el mes de septiembre, se suscribió adición presupuestal y segunda prorroga en tiempo al convenio inicial y que en virtud del mismo se suscribió **otrosí No 2** al componente logístico y territorial para la coordinación y entrega de alimentos, los cuales se anexan en la carpeta correspondiente y enviados al equipo supervisor de la gobernación del valle del cauca.

Sub actividad 3.5.1 realizar el proceso de convocatoria selección y contratación del personal participante en el proyecto:

Tabla No.16 *Coordinación y Apoyo logístico*

DISTRIBUCION	AREA	NOMBRE
EQUIPO CENTRAL	COORDINADOR 1	JULIAN ANDRES ZAMORA
	ABOGADO 2	DANIELA AGUDELO ROJAS
	NUTRICIONISTA 3	NURYEIDY ZAPATA
	TECNOLOGO ADMINISTRATIVO 4	JUAN DAVID HERRERA
	TECNOLOGO ADMINISTRATIVO 5	TATIANA CASTILLO BOLAÑOS
PROFESIONALES	PROF. INGENIERO DE ALIMENTOS 1	ANA MARIA CONTRERAS ARCE
	PROF. TRABAJADORA SOCIAL 2	FLORA OLIVA CORTES
	PROF. EXPERIENCIA EN LOGISTICA 3	LUIS CARLOS GOMEZ ESPINOSA

		PROFESIONAL 4	HARBEY SAIN GONZALEZ	
		PROFESIONAL 5	GLORIA MERCEDES CUENÚ	
		PROFESIONAL 6	MARCEL CONGOLINO	
		PROFESIONAL 7	ANDRES FERNANDO CRUZ	
	TECNOLOGOS	TECNOLOGO 1	MARTHA ISABEL CAICEDO	
		TECNOLOGO 2	JUAN CAMILO ULCHUR VALENCIA	
		TECNOLOGO 3	JASMEL ANTONIO RODRIGUEZ PERLAZA	
		TECNOLOGO 4	INGRID G. MONTAÑO	
		TECNOLOGO 5	ADRIAN PORTOCARRERO	
		TECNOLOGO 6	CARLOS ANDRES SINISTERRA	

		TECNOLOGO 7	ALEXANDER MERA GONZALEZ	
		TECNOLOGO 8	JAIR BLANCO	
		TECNOLOGO 9	GUIDO OLAMN AVILA SAAVEDRA	
		TECNOLOGO 10	MARIBEL NARVAEZ	
		TECNOLOGO 11	CARLOS JULIO MERA	
	ASISTENCIALES	ASISTENCIALES 1	CAMILA MUÑOZ	
		ASISTENCIALES 2	ANDRES FABIAN ASPRILLA	

ASISTENCIALES 3	DIEGO ALEJANDRO HERNANDEZ
ASISTENCIALES 4	JHON EDISON CUERO
ASISTENCIALES 5	JULIA CRISTINA GARCES
ASISTENCIALES 6	ASHLY NAHOMY DIAZ SAA
ASISTENCIALES 7	HARRISON HURTADO RIVERA
ASISTENCIALES 8	KEVIN VANEGAS
ASISTENCIALES 9	ARLES ARCILA VELEZ
ASISTENCIALES 10	JENNY LOURDES MARTINEZ
ASISTENCIALES 11	LUCERO IPUZ
ASISTENCIALES 12	DIANA PATRICIA MALLUNGO
ASISTENCIALES 13	Ma JESUSITA AGUIÑO
ASISTENCIALES 14	JHON MICHAEL ZULETA GOMEZ
ASISTENCIALES 15	JULIAN FERNANDO RAMIREZ CASTAÑO
ASISTENCIALES 16	CRISTIAN DAVID RENGIFO
ASISTENCIALES 17	DANIEL ESTEBAN PATIÑO
ASISTENCIALES 18	VALENTINA SAAVEDRA

	ASISTENCIALES 19	JOSE JULIAN GIRON TORO
	ASISTENCIALES 20	DANILO URIBE TELLO
	ASISTENCIALES 21	XIOMARA VALENCIA RIASCOS
	ASISTENCIALES 22	ANDRES FELIPE MONTOYA HOLGUIN

Fuente: Informe de Gestión Secretariado de Pastoral Social Diocesis de Palmira

EL ASOCIADO AL CONVENIO PRESENTÓ SOPORTES FINANCIEROS POR VALOR DE SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MILLONES CUARENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS MCTE $ 655.048.333.

Sub actividad 3.6 realizar capacitaciones en manejo de residuos sólidos a gestores sociales de los comedores comunitarios:

Con el propósito de dar cumplimiento a esta subactividad, el Secretariado de Pastoral Social de la Diócesis de Palmira ha desarrollado acciones orientadas al fortalecimiento de la gestión ambiental en los comedores comunitarios del Programa. Se llevó a cabo procesos de capacitación dirigidos a las gestoras y gestores sociales, con el fin de asegurar la calidad en los procesos de atención alimentaria y promover prácticas sostenibles en el manejo de residuos.

En este marco, se elaboró un Plan de Saneamiento Básico Ambiental general, adaptado a las condiciones específicas de cada comedor, el cual contempla medidas higiénicas y de bioseguridad aplicables en las etapas de recepción, almacenamiento, preparación y entrega de alimentos, en cumplimiento con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.

Adicionalmente, se formuló el Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS), cuyo objetivo es fomentar la correcta separación, almacenamiento y disposición final de los

residuos sólidos, promoviendo el reciclaje y reduciendo el impacto ambiental. Este programa contribuye a la conservación del medio ambiente y a la prevención de la contaminación del suelo y fuentes hídricas.

Las capacitaciones han permitido a los gestores sociales adoptar buenas prácticas como la clasificación de residuos orgánicos e inorgánicos, y el aprovechamiento de residuos mediante técnicas como el compostaje, lo que favorece entornos más limpios, seguros y saludables.

Estas acciones han sido articuladas con el Plan de Capacitaciones en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), cuya programación fue enviada oportunamente al equipo de Supervisión del Programa para su validación. Hasta la fecha, los procesos formativos y la entrega de insumos se han realizado en dos de las cuatro zonas de intervención: zona Pacífico y zona Centro. Las zonas Sur y Norte están pendientes, en espera de reprogramación.

Durante las sesiones de formación, se abordaron las siguientes temáticas:

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Sensibilizar sobre la importancia e implementación del Plan de Saneamiento Básico (PSB)
- Programa Limpieza y desinfección, mediadas de bioseguridad en utilización adecuada de los manejos de productos químicos y usos de dotación EPP.
- Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS)

Gracias a estos espacios formativos, los comedores comunitarios han fortalecido sus capacidades en higiene, bioseguridad y sostenibilidad ambiental. La participación activa de los gestores sociales refleja un alto nivel de compromiso con la mejora continua del servicio. De acuerdo con los registros de asistencia y fotográfico, esta subactividad presentó un

avance del 100%, conforme a lo establecido en el indicador definido en la matriz de seguimiento.

Sub actividad 3.6.1 Presentación de PGIRS:
Con el fin de dar cumplimiento a esta subactividad, el Secretariado de Pastoral Social de la Diócesis de Palmira presentó el 30 de abril de 2025, mediante correo electrónico dirigido a la Gobernación, los siguientes documentos en etapa de alistamiento: el Plan de Saneamiento Básico (PSB), el Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS) y el Protocolo de Bioseguridad.

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 contribuyó a la implementación de las políticas de gestión integral de residuos sólidos, fomentando una cultura de responsabilidad ambiental y contribuyendo al desarrollo sostenible.

Para facilitar el manejo del PGIRS están reforzadas con ayudas visuales, como señaléticas que indican la zona destinada al almacenamiento temporal de residuos y la clasificación de los desechos según el color de las bolsas. Como parte del soporte técnico, a cada comedor se entregó del Plan de Saneamiento Básico y entrega de bolsas para la separación de residuos se ha llevado a cabo de manera eficiente y conforme a lo establecido en las obligaciones del convenio del Programa Comedores Valle. Esto contribuyó a la promoción

de prácticas responsables con el medio ambiente, al tiempo que fortalece la operatividad e impacto del programa en las comunidades atendidas.

Sub actividad 3.6.2 Adquirir Bolsas plásticas para el manejo de los residuos sólidos en los comedores comunitarios:

Dando cumplimiento a esta subactividad, desde el Secretariado de Pastoral Social de la Diócesis de Palmira se articuló la entrega de insumos con el cronograma de Capacitaciones en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Esta acción incluye la distribución de menaje, elementos de protección personal, elementos de bioseguridad y bolsas plásticas para la separación en la fuente. La programación de estas actividades fue enviada oportunamente al equipo de Supervisión del Programa para su validación.

Hasta la fecha, los procesos formativos y la entrega de insumos se han desarrollado en las cuatro zonas de intervención: zona Pacífico, zona centro, zona norte y zona Centro.

La entrega de bolsas plásticas se formalizó mediante un acta de remisión en la que se especifican la cantidad y los colores de las bolsas, de acuerdo con su uso específico. Esta acta debe ser firmada a satisfacción por el gestor responsable o, en su defecto, por otro gestor del comedor que actúe como representante, quien deberá presentar su documento de identificación. Adicionalmente, se realiza un registro fotográfico como parte del proceso de trazabilidad.

En cumplimiento de los lineamientos de saneamiento básico y Programa de Gestión Integral de Residuos Sólidos (PGIRS), se realizó la entrega de bolsas en tres colores:

Tabla No. 17 *Elementos para la Implementación de PGIRS*

PRODUCTO	*DESCRIPCIÓN*	*CANTIDAD*

	Elementos para la implementación del PGIRS	**Bolsa negra** (para residuos no aprovechables)	122
		Bolsa verde (para residuos orgánicos cascaras de frutas y verduras).	122
		Bolsa blanca (residuos aprovechables como papel, cartón, metal, plástico, vidrio).	122

Fuente: Informe de Gestión Secretariado de Pastoral Social Diocesis de Palmira

Con la entrega de las bolsas en la cantidad necesaria, cada comedor contará con los insumos requeridos para aplicar correctamente la separación de residuos en la fuente, tal como fue explicado durante la jornada de capacitación. De acuerdo con la matriz de seguimiento, se evidenció un avance del 100% en la entrega y aplicación de esta estrategia.

EL ASOCIADO AL CONVENIO PRESENTÓ SOPORTES FINANCIEROS POR VALOR DE VEINTÍDOS MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS VEINTÍDOS PESOS MCTE $ 22.746.422.

CUADRO RELACIÓN EJECUCIÓN DE RECURSOS FINANCIEROS AL MES DE OCTUBRE DE 2025:

Ítem	Actividad	SUBACTIVIDAD	Cantidad	Total PPTO	EJECUCIÓN
1	Socializar a los entes territoriales del programa la asistencia alimentaria	PENDONES	60	$ 17,460,000	$ 17,460,000
2		TALLERES	23		

	Realizar talleres de formación para el fortalecimiento de capacidades organizativas y de liderazgo			$ 43,650,000	$ 43,643,100
3	Asistir técnica y financieramente a los comedores comunitarios del departamento del Valle del Cauca para la taención integral de la entrega en caliente de la minuta nutricional de la población beneficiaria	EQUIPOS Y MENAJE	60	$ 56,470,514.16	$ 56,470,514
		GAS	6	$ 106,282,442.00	$ 93,339,051
		RECARGA EXTINTORES	59	$ 2,257,000.00	$ 214,502
		RACIONES	2E+06	$ 7,112,424,515.00	$ 5,429,807,957
		ELEMENTOS DE PROTECCION	240	$ 18,338,881.00	$ 18,338,881.00
		ELEMENTOS DE ASEO	60	$ 26,618,486.00	$ 26,618,486.00
		PERSONAL	1	$ 761,725,000.00	$ 655,048,333
		KITS BOLSAS	1	$ 22,747,022.00	$ 22,746,422.00
		ESTAMPILLA	12.7%	**$ 1,190,623,413.00**	$ 992,186,706
		TIMBRE	0.5%	**$ 16,389,000.00**	$ 49,166,997
				$ 8,167,973,860	**$ 7,405,040,950**
				$ 9,374,987,500	

Seguimiento técnico según corresponda, si es aplicable se hace la anotación; si no lo es, se escribe NO APLICA. Si es necesaria otra información técnica se puede agregar.

- **Cumplimiento de las normas técnicas aplicables:** Las actividades se ejecutaron de conformidad con el estatuto de contratación pública, la norma de calidad y gestión documental.
- **Cumplimiento de las condiciones ofrecidas de acuerdo con lo previsto en el contrato de las personas que conforman el equipo del contratista y exigir su reemplazo en condiciones equivalentes cuando fuere necesario:** NO APLICA

- **Sugerir las necesidades de cambio o ajuste:** NO APLICA
- **Acciones de las partes de los cambios o ajustes:** NO APLICA
- **Solicitudes y requerimientos técnicos del contratista:** NO APLICA
- **Recomendaciones a las solicitudes y requerimientos técnicos del contratista:** NO APLICA
- **Necesidad de hacer efectivas las garantías:** NO APLICA
- **Documentos y soportes necesarios frente a la necesidad de hacer efectiva las garantías del contrato:** NO APLICA

SEGUIMIENTO ADMINISTRATIVO

Seguimiento administrativo según corresponda, si es aplicable se hace la anotación; si no lo es, se escribe NO APLICA. Si es necesaria otra información administrativa se puede agregar.

- **Expediente electrónico o físico del contrato completo, actualizado y cumple con la normativa aplicable:** El expediente físico se encuentra publicado en el SECOP.
- **Aprobación de garantías con el cumplimiento de los requisitos legales:** NO APLICA
- **Cumplimiento de las obligaciones laborales:** Se adjuntan evidencias
- **Informes previstos y los que soliciten los organismos de control:** A la fecha del presente informe no se ha requerido por los organismos de control información referente al contratista
- **Cumplimiento de los principios de publicidad de los procesos de contratación y de los documentos del proceso:** el contrato está publicado en la página del SECOP mediante el siguiente link: **https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.7857206&isFromPublicArea=True&isModal=False**

- **Cumplimiento de las obligaciones del contratista en materia de seguridad social, salud ocupacional, planes de contingencia, normas ambientales, y cualquier otra norma aplicable de acuerdo con la naturaleza del contrato:**

  El contratista para la cuota cinco (5), del mes de octubre, anexa la planilla No. 9495453967 con CUS No. 1957456321 correspondientes al mes de noviembre de 2025. Se anexa los certificados de afiliación a la eps, arl y pensión. según contrato y decreto 1273 de 23 de julio de 2018 y 948 de 2018, la ley 1753, articulo 135 de 2015, el objeto se ha desarrollado de acuerdo a lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011, 190 de 1995, Ley 617 de 2000, Ley 821 de 2003, decreto 1082 de 2015, el contratista hasta ahora no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad, incompatibilidad o prohibición para estar contratado, el contratista no genera relación laboral alguna con el Departamento según el numeral 3 del artículo 32 de la Ley 80.

SEGUIMIENTO FINANCIERO Y CONTABLE

COSTOS DEL CONTRATO	PAGOS REALIZADOS AL CONTRATISTA

Concepto	*Valor*
Valor inicial del contrato	$ 6.250.000.000
Valor Adiciones	$ 3.124.987.500
Reajustes	$0
Actualización de precios	$0
Valor Total del Contrato	$ 9.374.987.500
Valor pagado	$ 5.625.000.000
Valor causado que no se ha pagado	$ 2.187.493.750
Valor total ejecutado	$ 6.250.000.000
Valor saldo por ejecutar	$ 1.562.493.750
Intereses moratorios	$ 0

Concepto (Anticipo, avances, pagos)	Fecha	Valor	Observaciones
PAGADO	15/05/2025	$1.875.000.000	CUOTA 1
PAGADO	20/08/2025	$1.250.000.000	CUOTA 2
PAGADO	3/10/2025	$2.500.000.000	CUOTA 3

SEGUIMIENTO

Seguimiento financiero y contable según corresponda, si es aplicable se hace la anotación; si no lo es, se escribe NO APLICA. Si es necesaria otra información financiera o contable se puede agregar.

- **Seguimiento de la gestión financiera del contrato, incluyendo el registro presupuestal, la planeación de los pagos previstos y la disponibilidad de caja:** El contrato se ejecuta financieramente como se perfecciono, cuenta con el registro presupuestal y los pagos se ejecutan de acuerdo a lo pactado
- **Documentos necesarios para efectuar los pagos al contratista, incluyendo el recibo a satisfacción de los bienes o servicios objeto del contrato:** El presente informe es suficiente para efectuar el pago correspondiente: puesto que, se da plena constancia de las actividades ejecutadas por el contratista según el objeto y sus especificaciones.

- **Pagos y ajustes que se hagan y balance presupuestal del contrato para efecto de pago y de liquidación del mismo:** NO APLICA
- **Entrega de los anticipos pactados al contratista, y la adecuada amortización del mismo, en los términos de la ley y del contrato:** NO APLICA
- **Actividades adicionales que impliquen aumento del valor o modificación del objeto del contrato cuentan con autorización y se encuentran justificados técnica, presupuestal y jurídicamente:** NO APLICA
- **Trámites para la liquidación del contrato y entrega de los documentos soporte que correspondan para efectuarla:** NO APLICA
- **Costo de actividades por entregables:** NO APLICA

DESCRIPCIÓN ENTREGABLES	VALOR	VALOR TOTAL
Entregable 1: Actividades:	$	$
Entregable 2: Actividades:	$	$
Entregable 3: Actividades:	$	$
Entregable 4: Actividades:	$	$
TOTALES:	$	$

SEGUIMIENTO JURIDICO

El seguimiento jurídico del contrato busca la conformidad de la ejecución del contrato con el texto del contrato y la normatividad aplicable. Se debe indicar la normatividad aplicada
El contrato se ejecuta de conformidad con el texto del mismo y acorde las normas que conforman el estatuto de contratación pública, los manuales y guías de Colombia compra eficiente, la jurisprudencia, la doctrina, las normas técnicas de calidad y de gestión documental.

INFORME SOBRE SANCIONES

Sin Novedad

INFORME SOBRE LA PARTICIPACION SOCIAL EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO – INSTANCIAS Y MECANISMOS DE CONTROL SOCIAL O VEEDURÍAS CIUDADANAS

Sin Novedad

Fecha del próximo informe **Día 9** **de** **Mes: DICIEMBRE** **de** **Año 2025**

Para constancia de lo anterior firma la presente acta el Supervisor a los

5 días del mes de **DICIEMBRE** de 2025

Nombre: LUZ ADRIANA GÓMEZ FORERO
Cedula: 31883293
CARGO: SUBSECRETARIA DE PROSPERIDAD
UBICACIÓN: GOBERNACIÓN DEL VALLE DEL CAUCA.
TELEFONO: 6200800 EXT. 1701
SUPERVISOR.