IMPLEMENTAR ACCIONES DE ALIMENTACION NUTRICIONAL DIRIGIDA A LA POBLACION EN CONDICION VULNERABLE EN EL MUNICIPIO DE VILLAVICENCIO EN EL DEPARTAMENTO DEL META

1 AL 31 DE MARZO DE 2026
SEXTO INFORME PARCIAL

CONTRATISTA
CONSORCIO ALMA LLANERA
INDICE

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

Anexo 1. Acta de reunión técnica, soportes de comunicaciones recibidas (PQR, quejas y requerimientos).
Anexo 2. Archivo fotográfico de la logística de transporte e instalaciones de la bodega de alimentos.
Anexo 3. Solicitud de cambio de personal, aprobación de hojas de vida del personal que ingresa, acta de entrega de dotación y pagos de nómina.
Anexo 4. Certificado ARL.
Anexo 5. Certificado y Archivo fotográfico capacitaciones BPM.
Anexo 6. Formatos del plan de saneamiento.
Anexo 7. Evidencias del manejo del aceite vegetal usado – AVU (registro fotográfico y certificado).
Anexo 8. Capacitación beneficiarios, ficha técnica y registro fotográfico.
Anexo 9. Capacitación ambiental, ficha técnica y registro fotográfico.
Anexo 10. Capacitación SG-SST, Ficha técnica y registro fotográfico.
Anexo 11. Archivo fotográfico centros casabe y ubicación.
Anexo 12. Registros de mantenimiento preventivo.
Anexo 13. Compras locales.
Anexo 14. Kardex de alimentos, remisiones de aseo y menaje.
Anexo 15. Certificados nómadas y consolidado raciones.
Anexo 16. *Soportes documentales de la entrega de cestas alimentarias y del desarrollo* de las capacitaciones dirigidas a los jefes de hogar.
Anexo 17. Certificado de paz y salvo gastos administrativos.
Anexo 18. Modelo Operativo.
Anexo 19. Acciones correspondientes al plan de mejoramiento derivado del quinto informe de febrero.

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

1. OBJETO DEL CONTRATO

IMPLEMENTAR ACCIONES DE ALIMENTACION NUTRICIONAL DIRIGIDA A LA POBLACION EN CONDICION VULNERABLE EN EL MUNICIPIO DE VILLAVICENCIO EN EL DEPARTAMENTO DEL META

2. PERIODO DEL INFORME

El presente informe se presenta desde el 1 al 31 de marzo de 2026

3. ALCANCE

Beneficiar a la población vulnerable mediante la implementación de un programa de oferta institucional orientado a la entrega de raciones servidas en caliente y cestas nutricionales complementarias, con el propósito de contribuir a la disminución del hambre y la inseguridad alimentaria en el municipio de Villavicencio.

El programa se ejecuta en 46 Centros CASABE y hace parte de la estrategia liderada por la Gerencia PAN de la Secretaría Social de la Gobernación del Meta – "Gobierno de la Unidad".

Durante los ocho (8) meses de ejecución se proyecta:

- La entrega de 1.532.363 raciones servidas en caliente, destinadas a garantizar una porción significativa de los requerimientos nutricionales diarios de la población atendida.
- La distribución de 5.120 cestas nutricionales complementarias, orientadas a fortalecer la seguridad alimentaria de los hogares de zonas vulnerables y de difícil acceso.

Estas acciones buscan asegurar el acceso continuo a alimentos seguros, nutritivos y culturalmente aceptados, fortaleciendo a su vez las capacidades familiares y comunitarias en buenas prácticas de alimentación, manipulación y uso adecuado de los

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

alimentos. El programa contribuye directamente al mejoramiento de las condiciones de vida, la prevención de riesgos nutricionales y el cumplimiento de los fines sociales establecidos por la política pública de alimentación y nutrición del Departamento del Meta.

4. INFORMACIÓN DEL CONTRATO

CONTRATO No.	2231 – 27/10/2025
TIPO DE CONTRATO	PRESTACION DE SERVICIOS
OBJETO	*IMPLEMENTAR ACCIONES DE ALIMENTACIÓN NUTRICIONAL* DIRIGIDAS A LA POBLACIÓN EN CONDICIÓN VULNERABLE EN EL MUNICIPIO DE VILLAVICENCIO, DEPARTAMENTO DEL META
CONTRATANTE	GOBERNACION DEL META
CONTRATISTA	CONSORCIO ALMA LLANERA NIT 902.000.425-9 – RL JORGE ENRIQUE GUTIERREZ HERNANDEZ CC 17417900
VALOR DEL INICIAL DEL CONTRATO	VEINTICINCO MIL ONCE MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS DOS PESOS MONEDA CORRIENTE ($25.011.576.202)
FECHA DE INICIO DEL CONTRATO	07/11/2025
PLAZO DE EJECUCIÓN ACTA	8 MESES
FECHA DE TERMINACIÓN	06/07/2026
INTERVENTORIA	UNION TEMPORAL INTERCASABE - REPRESENTANTE LEGAL MARLY JOHANA VALENCIA GRANADOS
PORCENTAJE TOTAL EJECUTADO	55,36%

5. ACTIVIDADES CONTRATADAS:

A continuación, se relaciona las cantidades iniciales del contrato:

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

ÍTEM	UNIDAD	CANTIDAD
SUMINISTRAR ALIMENTOS NUTRICIONALES DE CALIDAD E INOCUIDAD A LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL DEPARTAMENTO	RACIONES	1,532,363
SUMINISTRAR CESTAS NUTRICIONALES COMPLEMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN VULNERABLE DE ZONAS RURALES DE DIFÍCIL ACCESO.	CESTAS	5,120
FORTALECER CAPACIDADES EN PREPARACIÓN, CUIDADO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON INOCUIDAD.	JORNADAS	128

6. RESUMEN EJECUTIVO POR OBJETIVO

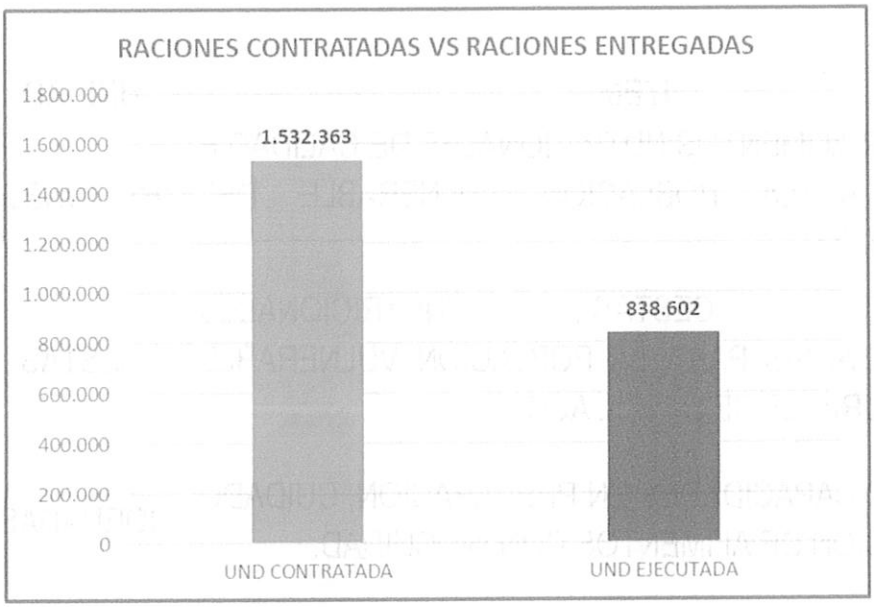
6.1 OBJETIVO 1: ESTABLECER MECANISMOS DE ACCESO A ALIMENTOS NUTRICIONALES DE CALIDAD DE MANERA OPORTUNA.

- **"Actividad 1.1 Suministrar alimentos nutricionales de calidad e inocuidad a la población vulnerable del departamento":**

Durante el periodo del 1 al 31 de marzo de 2026, se dio servicio de entrega de raciones por veinte (21) días hábiles, periodo en el cual se programó la entrega de 197.358 raciones, de las cuales se realizó entrega efectiva de 197.118 raciones, es decir; se realizó entrega efectiva de 99.88%.

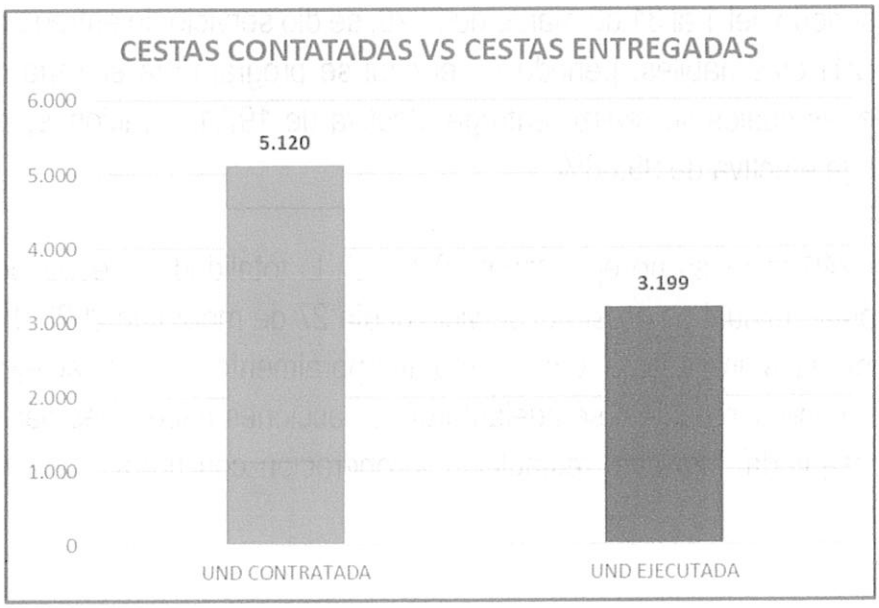
Del total de 240 raciones no ejecutadas (0,12 %), la totalidad corresponde al Centro Casabe Popular, el cual no prestó el servicio el día 27 de marzo de 2026 debido a una situación operativa imprevista que afectó temporalmente la normal ejecución del servicio. De manera inmediata se adelantaron las acciones necesarias para superar la novedad presentada, logrando restablecer la operación con normalidad en el menor tiempo posible.

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com



- **Actividad 1.2 Suministrar cestas nutricionales complementarias para la población vulnerable de zonas rurales de difícil acceso:**

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, se llevaron a cabo dos (2) jornadas de entrega de cestas nutricionales. Para dicho periodo se programó la entrega de 640 cestas, de las cuales se efectuó la entrega de 640 cestas alcanzando un cumplimiento del 100.00%.



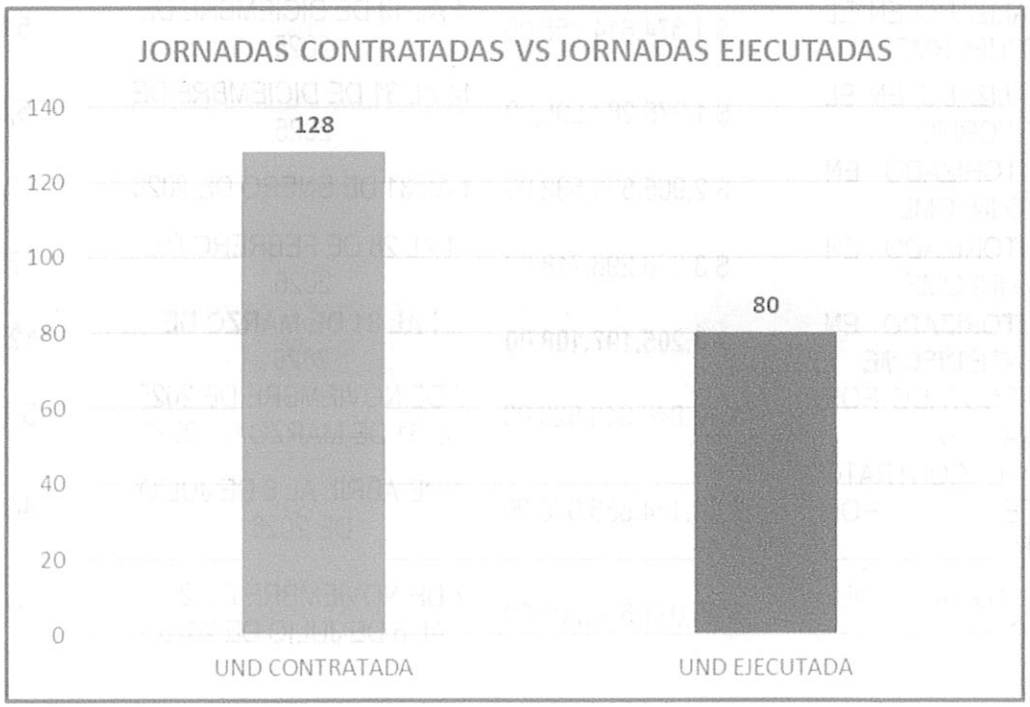
CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

6.2 OBJETIVO 2: CREAR HÁBITOS ALIMENTICIOS SALUDABLES EN LA POBLACIÓN VULNERABLE:

- **Actividad 2.1 Fortalecer capacidades en preparación, cuidado y manipulación de alimentos:**

Durante el período comprendido entre el 1 y el 31 de marzo de 2026 se llevaron a cabo las capacitaciones contempladas en el **plan de educación no formal**, dirigidas a los **320 jefes de hogar priorizados** como beneficiarios de las cestas nutricionales complementarias, pertenecientes a los **ocho (8) corregimientos del sector rural** del municipio de Villavicencio. En total, se desarrollaron dieciséis (16) capacitaciones por jornada. Asimismo, El día **14 del mes de marzo de 2026**, se ejecutó la quinta capacitación, con la **temática No.5: seguridad e inseguridad alimentaria** dando cumplimento a los pliegos y requerimiento de los lineamientos del programa Casabe.

Anexo 16. Soportes documentales de la entrega de cestas alimentarias y del desarrollo de las capacitaciones dirigidas a los jefes de hogar.



CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

CONSOLIDADO POR ITEM CONTRATADO CON CORTE AL 31 DE MARZO 2026				
ITEM	UNIDAD	UND CONTRATADA	UND EJECUTADA	% DE EJECUCIÓN
SUMINISTRAR ALIMENTOS NUTRICIONALES DE CALIDAD E INOCUIDAD A LA POBLACIÓN VULNERABLE DEL DEPARTAMENTO	RACIONES	1.532.363	838.602	54,73%
SUMINSITRAR CESTAS NUTRICIONALES COMPLEMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN VULNERABLE DE ZONAS RURALES DE DIFICIL ACCESO	CESTAS	5.120	3.199	62,48%
FORTALECER CAPACIDADES EN PRESENTACIÓN, CUIDADO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	JORNADAS	128	80	62,5%

7. ESTADO FINANCIERO DEL CONTRATO

CONCEPTO	VALOR	PERIODO DEL PAGO	PORCENTAJE EJECUCIÓN FINANCIERA
PAGO REALIZADO EN EL PRIMER INFORME	$ 1.920.011.905,00	7 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2025	7,68%
PAGO REALIZADO EN EL SEGUNDO INFORME	$ 1.374.614.758,00	1 AL 13 DE DICIEMBRE DE 2025	5,50%
PAGO REALIZADO EN EL TERCER INFORME	$ 1.375.287.505,00	14 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2025	5,50%
PAGO AUTORIZADO EN EL CUARTO INFOME	$ 2,905,530,532.00	1 AL 31 DE ENERO DE 2026	11.62%
PAGO AUTORIZADO EN EL QUINTO INFOME	$ 3.066.298.718,00	1 AL 28 DE FEBRERO DE 2026	12.26%
PAGO AUTORIZADO EN EL PRESENTE INFOME	**$ 3.205.197.108,00**	**1 AL 31 DE MARZO DE 2026**	**12.81%**
TOTAL, EJECUTADO POR EL CONTRATISTA	$ 13.846.940.526,00	7 DE NOVIEMBRE DE 2025 AL 31 DE MARZO DE 2026	55,36%
SALDO DEL CONTRATO PENDIENTE POR EJECUTAR	$ 11.164.635.676,00	1 DE ABRIL AL 6 DE JULIO DE 2026	44,64%
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$ 25,011,576,202.00	7 DE NOVIEMBRE DE 2025 AL 6 DE JULIO DE 2026	100%

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

8. OBLIGACIONES CONTRACTUALES E INFORME DEL DESARROLLO DEL CONTRATO No 2231 DE 2025

OBLIGACIONES GENERALES

1. Acatar las sugerencias de la supervisión encaminadas a mejorar el proceso.

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, se dio cumplimiento a las recomendaciones emitidas por la supervisión y la interventoría, las cuales estuvieron orientadas al fortalecimiento y optimización de la prestación del servicio.

Anexo 1. Acta de reunión técnica, soportes de comunicaciones recibidas (PQR, quejas y requerimientos).

2. Garantizar la afiliación ante el sistema de seguridad social integral en los términos establecidos en la ley 100 de 1993, entre (EPS, fondo de pensiones y ARL) y presentar constancia de pago durante la ejecución del contrato, conforme acápite de forma de pago.

Se adjuntan a este informe las planillas de pago correspondientes al periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, en las cuales se evidencia el cumplimiento de las obligaciones relacionadas con los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (EPS, AFP y ARL).

PLANILLAS DE PAGO SSI PERSONAL DE NOMINA

CARGO	PLANILLA	VALOR
MANIPULADORAS DE ALIMENTOS- PROMOTORES DE ALIMENTOS- PROMOTORES COMUNITARIOS	9502620267 9502619730	$157,244,800 $6,875,100

PLANILLAS DE PAGO SSI PERSONAL CPS

CARGO	PLANILLA	VALOR
PROFESIONAL COORDINADOR BPM Y CALIDAD	9502619479	$565.300

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

PROFESIONAL COORDINADOR PEDAGOGICO	6012531893	$1.130.000
PROFESIONAL COODINADOR DE SERVICIO	36683542	$590.300
PROFESIONAL EN NUTRICION	1080398131	$590.300

Las planillas de seguridad social del personal con contrato laboral se encuentran anexas dentro del mismo paquete documental del formato Reconocimiento y Pago para Contratos o Convenios (Pago Parcial o Final) F-BS-15; adicionalmente, se adjunta el certificado de paz y salvo del contador por concepto de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral.

3. El contratista dentro del monto del contrato debe garantizar los gastos de transporte, materiales, insumos de apoyo logístico necesarios para el desarrollo del objeto del contrato.

El Consorcio Alma Llanera, con cargo al valor total del contrato, garantiza la cobertura de todos los gastos inherentes al transporte, suministro de materiales, insumos y demás apoyos logísticos necesarios para la adecuada ejecución del objeto contractual, sin que ello genere costos adicionales para la entidad contratante.

Anexo 2. Archivo fotográfico de la logística de transporte e instalaciones de la bodega de alimentos.

4. Dar cumplimiento a la ley 594 del 2000 ley (General de archivo).

El consorcio alma llanera, garantiza el estricto cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 594 de 2000 – Ley General de Archivos, aplicando las directrices relativas a la organización, conservación, custodia, acceso y disposición final de la documentación generada en el marco del contrato. Para tal fin, el contratista adopta los procedimientos y buenas prácticas archivísticas exigidas por la normativa vigente, asegurando la integridad, autenticidad, disponibilidad y seguridad de la información, en concordancia con los principios y obligaciones establecidos por el Sistema Nacional de Archivos.

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

5. Presentar los servicios con el personal y elementos propuestos, cualquier cambio será previamente autorizado por el supervisor siempre que no sea de perfil interior al ofertado.

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, se contó con el siguiente personal, debidamente asignado para el cumplimiento de las actividades previstas en el objeto contractual. Dicho personal cumplió con los perfiles, competencias y requisitos establecidos en la propuesta inicial y en los lineamientos definidos por la entidad contratante.

CARGO	CANTIDAD DE PERSONAS VINCULADAS
Manipuladoras de alimentos	120
Promotores Comunitarios	46
Promotores de Alimentación	46
Profesional coordinador BPM y calidad	1
Profesional coordinador pedagógico	1
Profesional coordinador de servicio	1
Profesional en nutrición	1

Anexo 3. Solicitud de cambio de personal, aprobación de hojas de vida del personal que ingresa, acta de entrega de dotación y pagos de nómina.

6. Las actividades no se pueden realizar con personas o material que pueda interpretarse como mensajes de inclinación política, social, radical, religiosa o cualquier otro que pueda ofender o causar agravio a un grupo de personas.

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, se garantizó que las actividades ejecutadas en los centros CASABE del municipio de Villavicencio se desarrollaron en estricto cumplimiento de los principios de neutralidad e imparcialidad, asegurando la inexistencia de cualquier manifestación o ejercicio de proselitismo político, social, racial o religioso.

De igual manera, se certifica que el personal vinculado al CONSORCIO ALMA LLANERA cuenta con la formación y capacitación necesaria para brindar un trato digno, respetuoso y no discriminatorio a los diversos grupos poblacionales, étnicos, religiosos

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

y de género beneficiarios del programa CASABE, en observancia de la normativa vigente y de las directrices impartidas por la entidad contratante.

7. Actuar de buena fe y diligentemente para con el supervisor del departamento y de la gobernación del meta; teniendo en cuenta que el contratista se considera un colaborador del estado en el cumplimiento de los fines sociales que busca la contratación, acorde con el estatuto contractual. por lo cual, además deberá avisar oportunamente de aquellos aspectos que puedan generar obstáculo para el desarrollo de la presentación del servicio.

En desarrollo de las obligaciones contractuales, El consorcio alma llanera actuó en todo momento bajo los principios de buena fe, diligencia y colaboración armónica con el supervisor designado por el Departamento y la Gobernación del Meta, reconociéndose como un colaborador del Estado para el cumplimiento de los fines sociales perseguidos por la contratación pública, conforme a lo dispuesto en el Estatuto Contractual.

De igual manera, se informa que durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, se comunicaron de manera oportuna todos aquellos aspectos, circunstancias o situaciones que pudieran constituir riesgo, impedimento u obstáculo para la adecuada prestación del servicio, con el fin de garantizar la continuidad, eficiencia y correcta ejecución del objeto contractual.

8. Entregar el informe de actividades al supervisor, dentro de los 5 días siguientes, cumpliendo el periodo mensual o parcial de ejecución del contrato.

El presente informe de ejecución corresponde al periodo comprendido entre el 1 al 30 de abril de 2026 y se presenta ante la Interventoría para los fines pertinentes, a efectos de su revisión, verificación y aprobación, requisito previo para la tramitación del pago conforme a las disposiciones contractuales y a los procedimientos establecidos por la entidad contratante.

9. Suscribir actas de inicio, finalización y/o liquidación del contrato.

Se deja constancia de que el acta de inicio del contrato fue suscrita el día 7 de noviembre de 2025, formalizando el comienzo de la ejecución contractual conforme a

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

los procedimientos y disposiciones establecidas por la entidad contratante, y se encuentra debidamente publicada en la plataforma SECOP II.

10. Cobrar los bienes y o servicios suministrados y certificados por el supervisor, con cargo al contrato de acuerdo al acápite forma de pago, para lo cual deberá erradicar cuenta, con todos los soportes documentales requeridos en los formatos del sistema integrado de gestión de la gobernación del meta, publicados en la página web de la entidad.

El presente informe se encuentra acompañado de los respectivos soportes de cobro y contiene la totalidad de los documentos exigidos por el Sistema Integrado de Gestión – SIG de la Gobernación del Meta, así como la certificación emitida por la Interventoría, cumpliendo con los requisitos formales y procedimentales establecidos para su radicación y trámite.

11. Guardarla debida reserva y confidencialidad sobre los documentos que les sean entregados o tenga conocimiento con ocasión de la ejecución del contrato; así mismo abstenerse de hacer uso de la información de la población objeto, obtenida con ocasión o como consecuencia directa de la ejecución del contrato.

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, se mantuvo absoluta reserva y confidencialidad sobre los asuntos relacionados con la ejecución del contrato, en cumplimiento de las obligaciones contractuales y normativas aplicables.

12. Pagar y asumir los impuestos a que haya lugar, así como las demás obligaciones legales y tributarias que le competan de acuerdo con el marco normativo.

El consorcio alma llanera efectuó la liquidación y el pago de los impuestos correspondientes, en estricto cumplimiento de las disposiciones legales, estatutarias y normativas aplicables para la vigencia del contrato, garantizando la observancia de las obligaciones tributarias derivadas de la ejecución contractual.

13. Cumplir las disposiciones y lineamientos dados en favor de la prevención, eliminación de lesiones, enfermedades y víctimas mortal por ocasión del trabajo

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

en el marco legal aplicable a los trabajadores en términos de seguridad y salud en el trabajo.

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, se dio cumplimiento a las disposiciones y lineamientos establecidos en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, orientados a la prevención y reducción de lesiones, enfermedades y riesgos que pudieran generar afectaciones graves o fatales al personal involucrado en las actividades.

Se implementaron acciones preventivas (capacitaciones, entrega de EPP, identificación de peligros, etc.) procedimientos y buenas prácticas que permitieron promover ambientes laborales seguros y saludables, asegurando que todo el personal contara con las condiciones necesarias para desempeñar sus funciones de manera adecuada y sin exposición a riesgos evitables. Igualmente, se garantizó el cumplimiento del marco normativo vigente y la articulación con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Sin embargo, se presentó cuatro (4) eventos calificados de origen laboral, el cual fue debidamente reportado y se adelantó el respectivo procedimiento ante la ARL.

Anexo 4. Certificado ARL.

14. Cumplir las disposiciones y directrices en favor de la prevención de la contaminación y la protección del medio ambiente a través del control adecuado de residuos y consumo responsable de recursos.

Durante la ejecución de las actividades del programa CASABE se dio cumplimiento a las disposiciones y directrices orientadas a la prevención de la contaminación y la protección del medio ambiente, mediante el manejo adecuado de los residuos y el uso responsable de los recursos. En este marco, se realizó la capacitación sobre **"Implementación de prácticas sostenibles ambientales"** dirigida al personal manipulador y promotor de alimentos, con el fin de fortalecer la importancia de la gestión ambiental en estos espacios, promoviendo prácticas responsables que contribuyan a *minimizar el impacto ambiental, mejorar las condiciones de higiene y seguridad en el* manejo de alimentos y fomentar el uso eficiente de recursos como el agua, la energía y los materiales de empaque.

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

Anexo 9. Capacitación ambiental, ficha técnica y registro fotográfico.

15. Conocer y dar cumplimiento a las políticas y procedimientos de seguridad de la información establecida por la organización, pertinente al desarrollo del objeto contractual, de conformidad con lo estipulado en el sistema integrado de gestión.

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, se conocieron y aplicaron las políticas y procedimientos de seguridad de la información establecidos por la Gobernación del Meta, en concordancia con los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión.

Se garantizó el manejo responsable, seguro y confidencial de la información relacionada con el desarrollo del objeto contractual, aplicando buenas prácticas para prevenir accesos no autorizados, pérdidas, alteraciones o usos indebidos de los datos. Estas acciones permitieron asegurar la integridad, disponibilidad y confiabilidad de la información gestionada en el marco del programa CASABE y de los requerimientos institucionales.

16. Cargar en la plataforma del SECOP los documentos soporte de la cuenta de cobro junto con los informes de ejecución a más tardar dentro de los tres días hábiles siguientes a la fecha de elaboración de la misma.

Los documentos soporte de la cuenta de cobro, así como los informes de ejecución correspondientes, serán cargados en el SECOP dentro del plazo máximo de tres (3) días hábiles siguientes a su fecha de elaboración, una vez sean aprobados por la Interventoría. Esta actividad se realizará conforme a los procedimientos establecidos por la entidad, garantizando la trazabilidad, disponibilidad y verificación oportuna de la información necesaria para el adecuado trámite contractual, durante la presente vigencia se cargó al SECOP el segundo pago parcial

17. Las demás que por naturaleza del contrato se requieran en el transcurso del mismo.

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, se atendieron todas las obligaciones adicionales que, por la naturaleza misma del objeto contractual, resultaron necesarias para garantizar el adecuado desarrollo del programa CASABE en

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

el municipio de Villavicencio. Estas actuaciones se realizaron conforme a los lineamientos, directrices y requerimientos emitidos por la Gobernación del Meta y la Interventoría, asegurando la continuidad del servicio, la correcta atención a la población beneficiaria y el cumplimiento de los estándares operativos, administrativos y técnicos exigidos por la entidad.

OBLIGACIONES AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

Según las características de los bienes o servicios a adquirir, la dependencia ordenadora del gasto identificó las obligaciones SST y Ambientales que se relacionan a continuación:

1. **Implementar y desarrollar un Plan de Saneamiento Básico en cada centro CASABE y bodega de almacenamiento, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El cual estará a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría.**

En cumplimiento de las obligaciones contractuales y de conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y en los documentos técnicos presentados durante la etapa precontractual, se implementó y desarrolló el Plan de Saneamiento Básico en cada centro CASABE y en la bodega de almacenamiento de alimentos

Dicho plan se estructuró con objetivos definidos y procedimientos específicos orientados a la prevención y disminución de riesgos de contaminación de los alimentos, incorporando programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos, abastecimiento de agua, higiene del personal y demás requisitos exigidos por la normativa sanitaria vigente.

El Plan de Saneamiento Básico permanece disponible para la autoridad sanitaria competente, así como para la supervisión e interventoría, garantizando la trazabilidad, *verificación y cumplimiento de los estándares de inocuidad y seguridad alimentaria* requeridos para el adecuado desarrollo del programa CASABE.

Anexo 6. Formatos del plan de saneamiento.

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

2. *Realizar un manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos (ej. Aceites de cocina).*

Se garantizó el manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos generados durante las actividades operativas del programa, incluidos aquellos derivados de la manipulación de alimentos, como los aceites de cocina usados.

Para tal fin, se implementaron procedimientos orientados a la segregación, recolección, almacenamiento temporal y disposición final de los residuos, promoviendo prácticas responsables que previenen riesgos de contaminación ambiental y contaminación cruzada.

En este marco, la empresa GIRCOL S.A.S. realizó la recolección de 100 kg aprox 110-115 litros de aceite de cocina usado, correspondientes a cinco (5) bidones, los cuales se encontraban almacenados en la bodega de alimentos – punto central de acopio del aceite usado de cocina. Esta recolección fue certificada por TRANSATLANTIC GREENTRADE S.A.S., conforme a lo establecido en el convenio de recolección suscrito entre el recolector y el generador, garantizando así la adecuada disposición final de este residuo.

Anexo 7. Evidencias del manejo del aceite vegetal usado – AVU (registro fotográfico y certificado).

3. *Fomentar una conciencia ecológica en los beneficiarios de los cupos.*

Durante el periodo comprendido entre el 1 y el 31 de marzo de 2026, se promovió la conciencia ecológica entre los beneficiarios del programa mediante el desarrollo de una capacitación programada según el cronograma de actividades, titulada **"Enfermedades causadas por la contaminación".** Esta actividad tuvo como propósito sensibilizar a la comunidad sobre cómo la contaminación del aire, del agua y del suelo puede generar diversas enfermedades, así como fomentar la adopción de prácticas preventivas. La jornada se llevó a cabo en cumplimiento de los lineamientos establecidos por la entidad contratante y en articulación con las orientaciones de la supervisión e interventoría, garantizando que los usuarios del servicio reconocieran la importancia de su participación activa en la protección del medio ambiente dentro de los centros CASABE.

Anexo 8. Capacitación beneficiarios, ficha técnica y registro fotográfico.

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

4. Prevenir la contaminación del medio ambiente y disminuir el impacto ambiental a largo plazo.

Se implementaron acciones orientadas a prevenir la contaminación del medio ambiente y reducir el impacto ambiental generado por la operación del programa, mediante el uso eficiente de los recursos y el manejo responsable de los insumos. En este marco, se realizó una sensibilización sobre **"Implementación de prácticas sostenibles ambientales"** dirigida al personal manipulador y promotor de alimentos, con el propósito de fortalecer la gestión ambiental en los centros CASABE, promoviendo prácticas responsables que contribuyan a mejorar las condiciones de higiene, seguridad y el uso adecuado de recursos como el agua, la energía y los materiales de empaque.

Anexo 9. Capacitación ambiental, ficha técnica y registro fotográfico.

5. El Programa de alimentación y nutrición Casabe genera residuos sólidos y líquidos como restos de comida: cáscaras, aceites y sobras en general, adicionalmente se generan residuos provenientes de los empaques primarios y secundarios como plástico, papel, servilletas, cartón, tetra pack, entre otros. Estos residuos pueden clasificarse en residuos orgánicos y residuos inorgánicos: aprovechables o reciclables y no aprovechables. Por lo tanto, en cada centro CASABE se deberá realizar disposición adecuada de residuos en puntos ecológicos (Blanco: Aprovechables, Verde: Orgánicos Aprovechables, Negro: No Aprovechables) y papeleras (Papel de Oficina).

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, se dio cumplimiento a las disposiciones establecidas para el manejo de los residuos sólidos y líquidos generados en el marco del Programa de Alimentación y Nutrición CASABE. Para tal fin, en cada uno de los centros CASABE se implementaron procedimientos de segregación en la fuente, atendiendo la clasificación entre residuos orgánicos e inorgánicos, así como su condición de aprovechables, reciclables o no aprovechables.

Los residuos derivados de restos de alimentos —incluyendo cáscaras, sobras y aceites usados—, así como aquellos provenientes de empaques primarios y secundarios tales como *plástico, papel, servilletas, cartón y tetra pack, fueron dispuestos de manera* adecuada en los puntos ecológicos establecidos, siguiendo el código de colores institucional:

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

- Blanco: residuos aprovechables.
- Verde: residuos orgánicos aprovechables.
- Negro: residuos no aprovechables.

De forma complementaria, se dispuso de papeleras específicas para la recolección de papel de oficina. Estas acciones permitieron garantizar prácticas responsables de manejo de residuos, reducir riesgos de contaminación y contribuir a la sostenibilidad ambiental dentro de los centros CASABE.

Anexo 6. Formatos del plan de saneamiento.

6. *Los aceites y grasas no deben disponerse o verterse en el sistema de desagüe o alcantarillado. Estos residuos líquidos deberán ser envasados en recipientes rotulados para luego ser entregados a empresas encargadas de recolección de aceites usados de cocina. Es importante resaltar que el residuo que se genere de los aceites usados no deberá verterse en las tuberías y no mezclarse con residuos orgánicos; por tal razón, se debe disponer de recipientes identificados para su recolección.*

Durante el periodo comprendido entre el 1 y el 31 de marzo de 2026, se garantizó el manejo adecuado de los aceites y grasas generados durante la operación, informando que no se realizó disposición ni vertimiento de estos residuos en el sistema de desagüe o alcantarillado, dando cumplimiento a las normas sanitarias y ambientales aplicables.

Estos residuos líquidos fueron almacenados en recipientes debidamente rotulados y diseñados para tal fin, asegurando su correcta segregación, contención y trazabilidad, los cuales permanecieron en un área destinada exclusivamente para el acopio temporal de aceite de cocina usado, evitando su mezcla con otros residuos. Posteriormente, los aceites recolectados fueron entregados a la empresa autorizada GIRCOL S.A.S., encargada de su recolección y gestión, conforme a los lineamientos de manejo integral de residuos y las disposiciones técnicas vigentes.

Anexo 7. Evidencias del manejo del aceite vegetal usado – AVU (registro fotográfico y certificado).

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

7. Llevar un registro de la cantidad de residuos orgánicos e inorgánicos generados en cada uno de los centros Casabe durante la ejecución del contrato.
Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, se llevó un registro diario e de la cantidad de residuos orgánicos e inorgánicos generados en cada Centro CASABE. Para esto, se utilizaron formatos simples donde el personal registra, la cantidad de residuos producidos y su clasificación.
Anexo 6. Formatos del plan de saneamiento.

8. Adquirir y utilizar bienes y servicios amigables con el medio ambiente.
Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, se promovió la adquisición y uso de bienes y servicios con menor impacto ambiental. Para ello, se priorizaron productos que tuvieran características sostenibles, como empaques reciclables, materiales biodegradables o de bajo consumo

9. Aportar a los aspectos ambientales: Ahorro de energía (apagar equipos), ahorro de agua (utilizar sólo la necesaria) y ahorro de papel (hacer uso del correo e imprimir a doble cara y solo lo necesario).
Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, se implementaron prácticas orientadas a reducir el consumo de recursos naturales en los centros CASABE. Para el ahorro de energía, se aseguraba el apagado de los equipos y luminarias cuando no estaban en uso. En cuanto al uso del agua, se promovió consumir únicamente la necesaria durante las actividades operativas.

De igual forma, se aplicaron medidas para disminuir el consumo de papel, priorizando el uso del correo electrónico y la gestión documental digital, e imprimiendo solo cuando era indispensable y en doble cara. Estas acciones contribuyeron de manera directa al cumplimiento de los aspectos ambientales definidos por la entidad, reforzando una operación más eficiente y responsable.
Anexo 9. Capacitación ambiental, ficha técnica y registro fotográfico.

10. *Contribuir al cumplimiento de las políticas del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y Sistema de Gestión Ambiental (Ambiente de*

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

trabajo libre de sustancias psicoactivas, alucinógenos, enervantes o que creen dependencia como cigarrillo, vapeadores o alcohol).

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, se garantizó el cumplimiento de las políticas establecidas en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) y en el Sistema de Gestión Ambiental. En los centros CASABE se mantuvo un ambiente laboral libre de sustancias psicoactivas, alucinógenas, enervantes o de consumo adictivo, tales como cigarrillo, vapeadores y bebidas alcohólicas, cumpliendo con las directrices institucionales y promoviendo entornos seguros y saludables.

Así mismo, se socializaron estas disposiciones con el personal involucrado, reforzando la importancia de preservar condiciones adecuadas de trabajo y evitando prácticas que pudieran afectar la seguridad, la salud o el desempeño operativo dentro de las instalaciones.

Anexo 10. Capacitación SG-SST, Ficha técnica y registro fotográfico.

11. Cumplir con las normas de seguridad vial (uso adecuado del cinturón de seguridad, casco, respetar límites de velocidad, entre otros).

Durante el desarrollo de las actividades del contrato, el personal operativo y administrativo cumplió con las normas de seguridad vial establecidas, garantizando prácticas seguras en los desplazamientos requeridos para la operación del Programa CASABE. Esto incluyó el uso adecuado y obligatorio del cinturón de seguridad, casco en el caso de motocicletas, y el respeto estricto de los límites de velocidad y señales de tránsito.

Asimismo, se reforzó entre el equipo la importancia de adoptar conductas preventivas durante los traslados, con el fin de reducir riesgos, evitar incidentes viales y asegurar la integridad del personal, en concordancia con las políticas institucionales de la Gobernación del Meta.

Anexo 10. Capacitación SG-SST, Ficha técnica y registro fotográfico.

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

1. Ejecutar el objeto contractual en los términos y condiciones establecidos en el presente documento, en los pliegos, además, y contrato. Igualmente, el contratista deberá mantener durante toda su ejecución los factores de ponderación ofertados, para lo cual la interventoría deberá adjuntar certificación del cumplimiento de esta obligación en cada autorización de pago.

FACTORES PONDERABLE	UBICACIÓN DEL SOPORTE O FECHA DE ENTREGA
6.2.1. Centros Casabe	En la etapa precontractual se ofertaron veintitrés (23) inmuebles y, en la actualidad, se dispone de un total de cuarenta y seis (46) inmuebles para la operación. Para la verificación del archivo fotográfico de los inmuebles disponibles, remítase a la **Obligación Específica 18.**
6.2.2. Promotores comunitarios	El Consorcio Alma Llanera contó con los cuarenta y seis (46) promotores comunitarios requeridos para la ejecución. De estos, veintitrés (23) fueron presentados en la etapa precontractual, todos con formación técnica y una experiencia mínima de un (1) año en áreas sociales. Las evidencias que acreditan el cumplimiento de la presente obligación fueron allegadas mediante el informe correspondiente al período contractual de noviembre de 2025.
6.2.3. Personal Manipulador De Alimentos - Experiencia Certificada	El Consorcio Alma Llanera contó con ciento veinte (120) manipuladores de alimentos requeridos para la ejecución. De estos, treinta (30) fueron presentados en la etapa precontractual, todas con experiencia certificada mínima de seis (6) meses en contratos de operación y/o suministro de alimentos en programas de bienestar social. Las evidencias que acreditan el cumplimiento de la presente obligación fueron allegadas mediante el primer informe correspondiente al período contractual de noviembre de 2025.
6.2.4. Inclusión Social - Condiciones Especiales Manipuladoras De Alimentos	El Consorcio Alma Llanera contó con ciento veinte (120) manipuladores de alimentos requeridos para la ejecución. De estos, treinta (30) fueron presentados en la etapa precontractual, todas con pertenecen a alguno de los siguientes grupos poblacionales; vulnerable, desplazados, reinsertados, minorías étnicas y/o madres o padres cabeza de familia. La documentación correspondiente no se adjunta en el presente informe.

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

FACTORES PONDERABLE	UBICACIÓN DEL SOPORTE O FECHA DE ENTREGA
6.2.5. Calificación Por Empleabilidad Local	El Consorcio Alma Llanera contó con ciento veinte (120) manipuladores de alimentos requeridos para la ejecución. De estos, treinta (30) fueron presentados en la etapa precontractual, todas con el certificado de residencia expedido por la entidad territorial. Las evidencias que acreditan el cumplimiento de la presente obligación fueron allegadas mediante el informe correspondiente al período contractual de noviembre de 2025.
6.2.6. acreditación de equipos y menaje por centro casabe	En la etapa precontractual se ofertaron neveras, congeladores, sillas y mesas para veintitrés (23) centros Casabe y, en la actualidad, se cuenta con cuarenta y seis (46) centros Casabe en operación. Para la verificación del archivo fotográfico *correspondiente a los equipos y menaje, remítase a la* **obligación establecida en la etapa de alistamiento, numeral 13.**
6.2.7. plan de calidad	En la etapa precontractual se aportó la totalidad de la documentación requerida. La misma no se adjunta al presente documento.
6.3. OFERTA DE COMPRAS LOCALES	Remítase a lo establecido en la **Obligación Específica 22.**
6.6. APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	El Consorcio Alma Llanera incorporó y acreditó el personal colombiano requerido para la ejecución del contrato, dando cumplimiento a lo establecido en la oferta presentada para la obtención del puntaje correspondiente. La misma no se adjunta al presente documento.
6.7. INCENTIVO PARA EMPRENDIMIENTO Y EMPRESAS DE MUJERES	El Consorcio Alma Llanera, para obtener el puntaje anterior, acreditó dentro de su propuesta documentos la condición de ser emprendimiento y empresa de mujer, dando cumplimiento a lo establecido en la oferta presentada para la obtención del puntaje correspondiente. La misma no se adjunta al presente documento.
6.8. INCENTIVO PARA MIPYMES	El Consorcio Alma Llanera para obtener el puntaje anterior, acreditó dentro de su propuesta documentos la condición de ser PYME, dando cumplimiento a lo establecido en la oferta presentada para la obtención del puntaje correspondiente. La misma no se adjunta al presente documento.

Considerando que las condiciones fueron ofertadas en la etapa precontractual y debidamente evaluadas por la entidad contratante, y que durante la ejecución del contrato la interventoría ha efectuado seguimiento, control y verificación permanente al mantenimiento de dichas condiciones, esta ha dejado constancia expresa de su

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

cumplimiento y lo ha reportado formalmente como verificado en los informes periódicos de interventoría, certificando así el cumplimiento de los factores ponderantes.

2. Atender y dar respuesta oportuna a los requerimientos del supervisor y/o interventor del contrato. Asimismo, acatar las sugerencias de la entidad territorial, en cabeza de la Secretaría Social y de la interventoría, encaminadas a mejorar el proceso.

Durante el periodo comprendido entre el 1 y el 31 de marzo de 2026, se recibieron requerimientos, observaciones y solicitudes formales a través de correo electrónico, así como en los comités registrados en las actas del 3 y 16 de marzo, por parte de la supervisión e interventoría. Entre estos se destacan: PQR #1, dirigida a la promotora comunitaria Yamile Mayorga Romero; PQR #2, correspondiente a un derecho de petición presentado por Yury Viviana Peña del Centro Casabe ubicado en la calle 51 del barrio Ciudad Porfía; PQR #3, relacionada con la intervención de la locación del punto Casabe del barrio San José; PQR #4, referente a una queja por mala atención en el punto Brasilia; y PQR #5, asociada a la posible afectación de un bien inmueble cercano al comedor del mismo punto. A cada uno de estos requerimientos se les brindó respuesta oportuna, conforme a los procedimientos establecidos.

Anexo 1. Acta de reunión técnica, soportes de comunicaciones recibidas (PQR, quejas y requerimientos).

3. Presentar los servicios con el personal y elementos presentados en su propuesta. Cualquier cambio será previamente autorizado por el supervisor y/o interventor, siempre que no sea de perfil inferior al ofertado.

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, correspondiente al presente periodo contractual, se contó con el siguiente personal, debidamente asignado para el cumplimiento de las actividades previstas en el objeto contractual. Dicho personal cumplió con los perfiles, competencias y requisitos establecidos en la propuesta inicial y en los lineamientos definidos por la entidad contratante.

CARGO	CANTIDAD DE PERSONAS VINCULADAS
Manipuladoras de alimentos	120

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

Promotores Comunitarios	46
Promotores de Alimentación	46
Profesional coordinador BPM y calidad	1
Profesional coordinador pedagógico	1
Profesional coordinador de servicio	1
Profesional en Nutrición	1

Anexo 3. Solicitud de cambio de personal, aprobación de hojas de vida del personal que ingresa, acta de entrega de dotación y pagos de nómina.

4. Consultar con el supervisor del contrato y/o interventor del contrato las actividades, decisiones materiales, comunicaciones y/o situaciones irregulares relacionadas con la ejecución del contrato.

Durante el periodo comprendido entre el 1 y el 31 de marzo de 2026, se mantuvo comunicación permanente con el supervisor y la interventoría para informar y consultar las actividades y situaciones relacionadas con la ejecución del contrato.

Anexo 1. Acta de reunión técnica, soportes de comunicaciones recibidas (PQR, quejas y requerimientos).

5. Coordinar técnica y operativamente las acciones necesarias para desarrollar el objeto del contrato, a través del supervisor y/o interventor del contrato, así como mantener y garantizar una comunicación ágil y efectiva entre la Secretaría Social y/o su delegado, el supervisor y/o interventor del contrato.

Durante el presente período contractual se mantuvo una comunicación permanente, oportuna y efectiva con la Secretaría Social, su delegado, el supervisor y la interventoría, garantizando una adecuada coordinación interinstitucional sin necesidad de acciones extraordinarias. En este marco, se atendieron oportunamente los requerimientos, observaciones y solicitudes recibidas, entre ellos las PQR relacionadas con la promotora Yamile Mayorga Romero, el derecho de petición de Yury Viviana Peña del Centro Casabe de Ciudad Porfía, la intervención del punto del barrio San José, la queja por mala atención en Brasilia y la posible afectación de un bien inmueble cercano a este punto, dando cumplimiento a los lineamientos establecidos y asegurando el correcto desarrollo del contrato.

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

Anexo 1. Acta de reunión técnica, soportes de comunicaciones recibidas (PQR, quejas y requerimientos).

6. Participar en las reuniones que la Secretaría Social del Meta, el supervisor y/o interventor del contrato convoquen para planear, hacer seguimiento a la ejecución y socializar los resultados del futuro contrato.

Durante el período comprendido entre el 1 y el 31 de marzo de 2026, se participó en las reuniones presenciales convocadas por la interventoría, en cumplimiento de los lineamientos, directrices y orientaciones institucionales impartidas. En este contexto, el 3 de marzo de 2026 se desarrolló una reunión en la que se abordaron temas como la programación de jornadas los días sábados para compensar interrupciones en la prestación del servicio, la socialización de problemáticas de seguridad en el punto Casabe Comuneros, el retiro del uso de portas para la entrega de alimentos, la revisión de soportes para retiros masivos, las características de los informes de ejecución, el cargue de información al Drive de las Cestas Nutricionales y la dotación de menaje básico en los centros Casabe. Posteriormente, el 16 de marzo de 2026, se llevó a cabo una segunda reunión en la que se analizó la alerta reportada en el punto Portales del Llano, identificando una comunicación del presidente de la Junta de Acción Comunal que pretendía autorizar la entrega masiva de raciones en recipientes (portas).

Anexo 1. Acta de reunión técnica, soportes de comunicaciones recibidas (PQR, quejas y requerimientos).

7. Utilizar la imagen del logo del Departamento del Meta de acuerdo con los lineamientos establecidos por este. Salvo autorización expresa y escrita de las partes, ningún funcionario podrá utilizar el nombre, emblema o sello oficial de la otra parte para fines publicitarios o de cualquier otra índole.

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, se respetaron íntegramente los lineamientos institucionales relacionados con el uso del nombre, emblema, logo y demás elementos de identidad gráfica del Departamento del Meta. No se realizó ningún uso no autorizado de la imagen institucional, ni se emplearon los *símbolos oficiales para fines distintos a los permitidos.*

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

Asimismo, se confirma que no fue solicitada ni emitida autorización especial o adicional para el uso del logo o elementos distintivos, manteniéndose en todo momento la observancia de las disposiciones vigentes en materia de identidad corporativa y uso adecuado de imagen instituciona

8. Asumir los riesgos establecidos en el proceso de selección.

El consorcio alma llanera asumió integralmente los riesgos inherentes al proceso de selección, en cumplimiento de los principios de responsabilidad, transparencia y capacidad jurídica establecidos en la normativa contractual vigente. Dichos riesgos comprenden los aspectos técnicos, administrativos, financieros y operativos derivados de la participación en el procedimiento de escogencia, sin que ello genere obligación o compromiso alguno para la entidad contratante.

9. Colaborar con el Departamento en el suministro y respuesta de la información correspondiente, para efectos de que el Departamento dé respuesta a los requerimientos efectuados por los organismos de control del Estado colombiano o comunidad en general, en relación con la ejecución, desarrollo o implementación del contrato objeto del presente documento.

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de febrero de 2026, no se recibió ninguna solicitud por parte de los organismos de control del Estado Colombiano. No obstante, el Consorcio ha mantenido en todo momento la disposición y el compromiso de dar respuesta de manera oportuna y diligente a cada una de las solicitudes que eventualmente se lleguen a presentar.

Anexo 1. Acta de reunión técnica, soportes de comunicaciones recibidas (PQR, quejas y requerimientos).

10. Suministrar al Departamento del Meta, al supervisor del contrato y/o interventor toda la información que se requiera, con el fin de que estos puedan verificar el cumplimiento de los requisitos y compromisos tanto contractuales como legales que haya lugar, en razón del futuro contrato.

Durante el período comprendido entre el 1 y el 31 de marzo de 2026, se recibieron solicitudes formales, requerimientos, quejas y reclamos, entre ellos la PQR #5,

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

relacionada con la posible afectación de un bien inmueble cercano al comedor del punto Brasilia. No obstante, esta situación fue atendida y solucionada de manera oportuna.
Anexo 1. Acta de reunión técnica, soportes de comunicaciones recibidas (PQR, *quejas y requerimientos*).

11. No ceder todo o parte del futuro contrato sin la autorización previa y escrita del Departamento del Meta. La solicitud deberá informar las razones que motivan la necesidad de la cesión; las calidades y requisitos del cesionario deberán ser iguales o superiores. En caso de requerir cesión parcial, deberá informar de manera expresa qué actividades derivadas del contrato requiere ceder.
Durante el presente período contractual no se ha realizado cesión total ni parcial del contrato, ni se ha elevado solicitud alguna con tal finalidad. Tampoco se proyecta efectuar cesión del mismo, manteniéndose la ejecución contractual directamente por el consorcio alma llanera, conforme a las obligaciones y responsabilidades asumidas

12. Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del futuro contrato.
Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, se mantuvo absoluta reserva y confidencialidad sobre los asuntos relacionados con la ejecución del contrato, en cumplimiento de las obligaciones contractuales y normativas aplicables.

13. Dar aviso al Departamento del Meta en el evento de presentarse circunstancias de caso fortuito o fuerza mayor durante la ejecución del contrato derivado del presente proceso de selección, adjuntando las pruebas que demuestran el hecho.
Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de febrero de 2026, no se presentaron hechos constitutivos de caso fortuito o fuerza mayor que afectaran la ejecución del contrato. En consecuencia, no fue necesario emitir comunicaciones, reportes o soportes adicionales al Departamento del Meta relacionados con este tipo de situaciones.

14. Destinar única y exclusivamente los recursos para dar cumplimiento al objeto del futuro contrato.

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

Los recursos asignados fueron destinados de manera exclusiva al cumplimiento del objeto contractual, conforme a los principios de transparencia, eficiencia y responsabilidad en la gestión pública.

No se realizaron usos diferentes, desvíos, compensaciones ni asignaciones de recursos *para fines ajenos al contrato, garantizando así la correcta aplicación de los mismos y el* cumplimiento estricto de las obligaciones contractuales

15. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que se desarrollen en virtud del futuro contrato, cuando con ellos cause perjuicio a la administración o a terceros.

En cumplimiento de esta obligación contractual, el consorcio alma llanera manifiesta que responderá por sus actuaciones y omisiones derivadas tanto de la celebración como de la ejecución del presente contrato, conforme a lo establecido en la normativa legal vigente y en las cláusulas contractuales aplicables

16. Realizar por escrito cualquier requerimiento, reclamación, sugerencia, comentario o demás que considere pertinente para la debida ejecución del objeto contractual a la Secretaría Social, a través del supervisor y/o interventor del contrato.

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, no fue necesario presentar requerimientos, reclamaciones, sugerencias ni comunicaciones formales ante la Secretaría Social, el supervisor o la interventoría. La ejecución del contrato se desarrolló sin novedades que ameritaran la radicación de solicitudes escritas, manteniéndose en todo momento el normal desarrollo de las actividades previstas

17. *Al finalizar la ejecución y para el trámite del último pago, el operador deberá* presentar a la supervisión/interventoría un informe final que consolide la información solicitada en los informes de las entregas durante el plazo de la operación.

A la fecha del presente informe, la ejecución contractual no ha finalizado y el contrato se encuentra en ejecución. En consecuencia, aún no es procedente la presentación del

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

informe final consolidado, el cual será elaborado y remitido a la supervisión/interventoría una vez culmine la ejecución y de conformidad con los requisitos establecidos.

18. Contar con la infraestructura necesaria y adecuada para ejecutar el objeto contractual.

El Consorcio Alma Llanera cuenta con la infraestructura requerida para el adecuado desarrollo del objeto contractual. Dicha infraestructura está conformada por cuarenta y seis (46) casas destinadas a la operación de los Centros CASABE, una (1) bodega debidamente dotada para el almacenamiento y manejo de la materia prima, así como *una oficina administrativa destinada a la gestión operativa, administrativa y documental* del contrato.

La infraestructura descrita cumple con las condiciones técnicas, operativas y logísticas necesarias para garantizar la correcta ejecución de las actividades previstas, asegurando el cumplimiento oportuno y eficiente de las obligaciones contractuales.

Anexo 11. Archivo fotográfico centros casabe y ubicación.

19. Presentar planilla de pago de soportes al sistema de salud, pensiones, riesgos laborales y parafiscales, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, de todo el personal contratado. Además, adjuntar certificados de paz y salvo expedidos por el contador o revisor fiscal, de acuerdo con el formato establecido por la entidad, con copia de la cédula de ciudadanía, tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios.

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, el consorcio alma llanera presentó las planillas de pago correspondientes a los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensiones y riesgos laborales), así como los aportes parafiscales del personal vinculado al contrato.

Asimismo, se adjuntaron los certificados de paz y salvo expedidos por el contador o revisor fiscal, junto con los documentos de soporte exigidos por la entidad, cumpliendo íntegramente con los requisitos legales y procedimentales establecidos para este fin

Las planillas de seguridad social del personal con contrato laboral se encuentran anexas dentro del mismo paquete documental del formato Reconocimiento y Pago para

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

Contratos o Convenios (Pago Parcial o Final) F-BS-15; adicionalmente, se adjunta el certificado de paz y salvo del contador por concepto de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral.

20. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente.

El Consorcio Alma Llanera verificó y garantizó que todo el personal manipulador de alimentos cumple con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, en especial lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Asimismo, el personal cuenta con capacitación vigente en manipulación higiénica de *alimentos, conocimientos en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y aptitud médica* para el desempeño de sus funciones, asegurando condiciones adecuadas de inocuidad en el manejo de los alimentos del Programa CASABE. Durante el mes de marzo, se ejecutó la capacitación conforme al plan establecido, abordando la temática de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) y el protocolo de atención ante casos posibles.

Anexo 5. Certificado y Archivo fotográfico capacitaciones BPM.

Anexo 3. Solicitud de cambio de personal, aprobación de hojas de vida del personal que ingresa, acta de entrega de dotación y pagos de nómina.

21. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo, de acuerdo con el plan establecido.

El consorcio alma llanera llevó a cabo la verificación permanente del estado y funcionamiento de los equipos y utensilios destinados a la operación del Programa CASABE, incluyendo estufas, neveras, congeladores y demás implementos utilizados en la preparación, conservación y manipulación de los alimentos.

Estos equipos recibieron los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo con el plan programado, asegurando su óptima operación y reduciendo riesgos de fallas que pudieran afectar el desarrollo de las actividades. Asimismo, el

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

personal fue instruido en el uso adecuado de los equipos para garantizar su correcta operación y prolongar su vida útil

Anexo 12. Registros de mantenimiento preventivo.

Anexo 14. Kardex de alimentos, remisiones de aseo y menaje.

22. Cumplir, registrar y reportar mensualmente el 30 % obligatorio, más el porcentaje adicional presentado en la oferta, para las compras locales de la operación (en el caso que aplique) atendiendo las disposiciones contenidas en la Ley 2046 de 2020. Se determina como la unidad geográfica de compra local a todos los medianos y pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria, y sus organizaciones o asociaciones que se encuentren establecidos en los municipios del Departamento del Meta.

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, el consorcio alma llanera garantizó el registro, ejecución y reporte mensual del porcentaje obligatorio del 36,27 % de compras locales, así como del porcentaje adicional ofertado, conforme a los lineamientos de la Ley 2046 de 2020. Las adquisiciones se realizaron a pequeños y medianos productores agropecuarios y a organizaciones de la agricultura campesina, familiar y comunitaria ubicados en los distintos municipios del Departamento del Meta, cumpliendo con la trazabilidad, criterios de compra y soporte documental exigidos por la normativa vigente.

Anexo 13. Compras locales.

23. En cumplimiento del Decreto 1860 de 2021, el contratista deberá destinar al cumplimiento del objeto contractual la provisión de bienes o servicios por parte de la población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, en una proporción no inferior al % de los bienes o servicios requeridos.

El Consorcio Alma Llanera contó con ciento veinte (120) manipuladores de alimentos requeridos para la ejecución del contrato. De este total, treinta (30), equivalentes al 25,00 %, fueron presentados en la etapa precontractual, los cuales pertenecen a alguno de los siguientes grupos poblacionales: población vulnerable, personas en situación de desplazamiento, reinsertados, minorías étnicas y/o madres o padres cabeza de familia.

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

La documentación soporte correspondiente a dicha condición no se adjunta en el presente informe.

Anexo 3. Solicitud de cambio de personal, aprobación de hojas de vida del personal que ingresa, acta de entrega de dotación y pagos de nómina.

24. Garantizar la utilización de agua segura de manera transitoria para los procesos de limpieza, desinfección y preparación de los alimentos, en caso en que se presenten dificultades en el suministro del agua.

El consorcio alma llanera mantiene previsto el protocolo para garantizar el uso de agua segura en caso de contingencias, asegurando que, no presentó ninguna eventualidad, los procesos de limpieza, desinfección y preparación de alimentos se realicen bajo condiciones sanitarias adecuadas y conforme a la normatividad vigente.

25. Realizar cambios de menú solo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas por condiciones de almacenamiento o por cosecha, o en su defecto, presentar justificación técnica que será revisada por la supervisión y/o interventoría para su autorización.

Durante el período comprendido entre el 1 y el 31 de marzo de 2026, y en cumplimiento de la obligación contractual, no fue necesario realizar cambios de menú, ya que no se presentaron situaciones que lo justificaran. En consecuencia, no se solicitaron intercambios ni ajustes, garantizando el cumplimiento de la minuta establecida y la adecuada prestación del servicio.

26. Implementar formatos de inspección y control que den cuenta del cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en los centros Casabe, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013. Dicha obligación será verificada conforme al plan de saneamiento básico.

El consorcio alma llanera implementó y aplicó de manera permanente los formatos de inspección y control establecidos para verificar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los Centros CASABE, de conformidad con los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013.

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

Estos formatos se diligencian regularmente y se integran al plan de saneamiento básico, permitiendo la verificación continua de las condiciones higiénico-sanitarias, la trazabilidad de las actividades y el aseguramiento de la inocuidad en los procesos
Anexo 6. Formatos del plan de saneamiento.

27. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de primeros en entrar, primeros en salir (PEPS), a través del formato de trazabilidad.

El consorcio alma llanera realiza entregas semanales de materia prima a los Centros CASABE, con el fin de evitar la acumulación de alimentos en los puntos de almacenamiento y garantizar condiciones óptimas de conservación.
Este esquema de entrega periódica permite mantener un flujo adecuado de insumos, reducir riesgos de deterioro o vencimiento, asegurar el cumplimiento del procedimiento PEPS y fortalecer la trazabilidad del manejo de alimentos durante toda la operación
Anexo 14. Kardex de alimentos, remisiones de aseo y menaje.

28. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de supervisión e interventoría, y presentar los debidos informes a la Secretaría Social, en caso que aplique.

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, se presentó la ejecución y cumplimiento de las acciones correspondientes al plan de mejoramiento derivado del 5 de febrero de 2026 al 4 de marzo de 2026. Estas acciones tuvieron como finalidad atender las observaciones formuladas y garantizar el cumplimiento de los lineamientos establecidos por la Secretaría Social del Meta.
Anexo 19. Acciones correspondientes al plan de mejoramiento derivado del informe de febrero.

29. Obtener el acta de inspección sanitaria, certificado extendido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, con fecha de expedición igual o *superior a un (1) año y con concepto higiénico-sanitario* FAVORABLE, el cual deberá mantenerse durante toda la ejecución del contrato.

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

Actualmente se encuentra vigente el acta de inspección sanitaria con concepto higiénico–sanitario favorable para la bodega de almacenamiento, expedida por la autoridad sanitaria competente del municipio de Villavicencio. El certificado cumple con los requisitos de vigencia y condiciones higiénico–sanitarias exigidas, garantizando el adecuado funcionamiento del centro de acopio durante la ejecución contractual. El cual se presentó en el quinto informe de febrero.

30. Realizar la reposición de los elementos de dotación de los manipuladores de alimentos cada vez que sea necesario.

Se realizó la entrega completa de la dotación al personal manipulador de alimentos durante la fase de alistamiento. Posteriormente, durante el mes de marzo se realizó la entrega de dotación al personal manipulador de alimentos que ingresó desde el inicio de la ejecución del contrato (7 de noviembre), así como al personal de nuevo ingreso. Adicionalmente, se mantiene un seguimiento permanente al estado de la dotación, con el fin de garantizar su reposición oportuna cuando sea necesario, asegurando el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para la adecuada manipulación de alimentos.

Anexo 3. Solicitud de cambio de personal, aprobación de hojas de vida del personal que ingresa, acta de entrega de dotación y pagos de nómina.

31. Dotar mínimo de dos uniformes al personal manipulador de alimentos, de *acuerdo con lo establecido en la normativa sanitaria, y que contenga como* mínimo: pantalón, camisa o bata blanca (no debe poseer botones, solo cremallera, cierres o broches), sin bolsillos de la cintura hacia arriba, gorro que cubra completamente el cabello, delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza, y un par de zapatos antideslizantes de color claro, cubiertos y en material no poroso (no tela). Reemplazar la dotación de los uniformes y los zapatos cada vez que sea necesario.

Durante el mes de marzo se realizó nuevamente la entrega de dotación al personal manipulador de alimentos que ingresó desde el inicio de la ejecución del contrato (7 de noviembre). A cada manipulador se le entregaron oportunamente dos uniformes completos, en cumplimiento de las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente. La dotación incluyó pantalón, camisa o bata blanca sin botones, gorro de cobertura total, delantal plástico para labores de limpieza y zapatos antideslizantes de material no poroso.

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

Asimismo, se mantiene un seguimiento continuo al estado de los uniformes y del calzado, con el fin de garantizar su reposición cuando las condiciones de uso lo requieran, asegurando el cumplimiento permanente de los estándares de higiene y seguridad en la adecuada manipulación de alimentos.

Anexo 3. Solicitud de cambio de personal, aprobación de hojas de vida del personal que ingresa, acta de entrega de dotación y pagos de nómina.

32. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico que contenga los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal, se debe garantizar el cumplimiento de este requisito.

La sede administrativa ubicada en la CL 16 No. 40A-92, barrio Villa María, cuenta con una carpeta física organizada y actualizada con todos los documentos requeridos para verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Asimismo, ante cualquier cambio de personal, se actualiza de manera inmediata la documentación correspondiente, garantizando el cumplimiento de esta obligación.

33. Suministrar alimentos nutricionales de calidad e inocuidad a la población vulnerable del Departamento. Para el desarrollo de esta actividad se establecerán 98 centros Casabe en el Departamento del Meta, entre ellos 46 en Villavicencio y 52 en municipios, con el propósito de brindar a 18.569 personas un alimento diario para garantizar la ingesta del 30 % de requerimientos nutricionales diarios, a través de la entrega de una ración servida en caliente (3.026.747 raciones en total), durante los ocho (08) meses de ejecución de esta actividad.

Durante el período comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, en el municipio de Villavicencio, el consorcio alma llanera garantizó el suministro de alimentos nutricionales de calidad e inocuidad a la población beneficiaria atendida en los Centros CASABE.

En este periodo se dispuso la operación de los centros habilitados en el municipio, *asegurando la prestación continua del servicio y la entrega de las raciones conforme a* los lineamientos técnicos y nutricionales establecidos. En total, se produjeron y

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

entregaron 197.118 raciones servidas en caliente, cumpliendo con el aporte nutricional correspondiente y asegurando la adecuada atención de la población beneficiaria.
Anexo 15. Certificados nómadas y consolidado raciones.

34. Suministrar cestas nutricionales complementarias para la población vulnerable de zonas rurales de difícil acceso. La entrega quincenal de 1.584 cestas complementarias nutricionales para familias (4 personas por familia, es decir, 4 cupos) de zonas rurales de difícil acceso en los 29 municipios del Departamento. Se entregarán 25.344 cestas complementarias nutricionales en total durante los ocho (08) meses de ejecución de esta actividad. El total de cupos de beneficiarios de raciones servidas en caliente y cestas nutricionales complementarias que se contemplan mensualmente para todo el proyecto es de 24.905.

Durante el período comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, en el municipio de Villavicencio, se realizó la entrega de 640 cestas nutricionales complementarias dirigidas a la población vulnerable residente en zonas rurales de difícil acceso.

Estas entregas se efectuaron conforme a los lineamientos establecidos para la actividad, garantizando que cada cesta cumpliera con los criterios de calidad, inocuidad y aporte nutricional definidos. El proceso se desarrolló de manera ordenada, documentada y verificable, asegurando la cobertura y atención oportuna de las familias beneficiarias del municipio dentro del periodo reportado.
Anexo 16. Soportes documentales de la entrega de cestas alimentarias y del desarrollo de las capacitaciones dirigidas a los jefes de hogar.

35. Fortalecer capacidades en preparación, cuidado y manipulación de alimentos: La primera actividad contempla la contratación de (2) dos profesionales: coordinador pedagógico en Villavicencio y en los demás municipios durante (8) ocho meses, quienes serán los responsables de elaborar y ejecutar el plan de educación no formal, que comprende 87 capacitaciones cada mes, en la primera quincena (con una duración diaria de 2 horas) a grupos de 20 personas máximo, dirigida a 1.584 jefes de hogar. Cada mes será un tema diferente, *así: recetas a preparar con la cesta nutricional complementaria,*

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

preparación y manipulación de alimentos, limpieza y desinfección de superficies y equipos de cocina, uso y manejo de agua segura para consumo humano, seguridad e inseguridad alimentaria, consecuencias de la alimentación no saludable, hábitos de alimentación saludable y disposición y manejo de residuos del hogar rural, para fortalecer las capacidades de educación nutricional y alimentaria a la población vulnerable a atender en los 29 municipios del departamento, así como la entrega de plegables informativos para las familias, con el objeto de lograr el cambio favorable de los hábitos y prácticas que se deben realizar sobre aspectos de nutrición y alimentación. Estas capacitaciones se realizarán en los centros Casabe. Una vez capacitados, recibirán la cesta complementaria nutricional. Cada capacitación contará con estación de cafetería con tinto, agua y aromática. Esta actividad incluye 42 sets: un set de pendones por cada centro Casabe donde se realizará la entrega de las cestas (dos pendones cada uno). Estos coordinadores serán los encargados de articular con el promotor comunitario de los centros Casabe la disponibilidad del sitio, así como la fecha y hora de la realización de las capacitaciones en los centros Casabe. Esta actividad incluye el transporte de los capacitadores a los 28 municipios (ida y regreso) para la realización de las capacitaciones durante (8) ocho meses.

Durante el período comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, en articulación con los promotores comunitarios de los ocho (8) corregimientos, se llevó a cabo la novena y décima entrega de cestas nutricionales complementarias. Dichas entregas se realizaron los **días 14 y 28 de marzo de 2026**, durante las cuales se distribuyeron un total de seiscientas cuarenta (640) cestas nutricionales a trescientos veinte (320) jefes de hogar priorizados, beneficiando a un total de mil doscientas ochenta (1.280) personas del sector rural.

Anexo 16. Soportes documentales de la entrega de cestas alimentarias y del desarrollo de las capacitaciones dirigidas a los jefes de hogar.

36. El operador garantizará los servicios administrativos, tales como alquiler y arriendos.

Durante el período comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, el operador garantizó plenamente los servicios administrativos, incluyendo los costos asociados al

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

alquiler y arriendos necesarios para el adecuado funcionamiento de las actividades contractuales.

Estos servicios se mantuvieron de manera continua y oportuna, asegurando la operatividad de los centros Casabe, la bodega de almacenamiento y la oficina administrativa durante todo el periodo reportado.

Anexo 17. Certificado de paz y salvo gastos administrativos.

37. Los alimentos preparados y suministrados serán exclusivamente para la población participante objeto del servicio. No obstante, el operador podrá enviar cantidades de alimentos superiores para las preparaciones de alimentos del personal del Casabe, como son manipuladores y promotores (comunitarios y de alimentación).

Durante el presente período Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo de 2026, destinados exclusivamente a la población participante objeto del servicio, garantizando la adecuada atención de los beneficiarios. Asimismo, cuando fue necesario, se enviaron cantidades adicionales únicamente para la preparación de alimentos destinados al personal de los centros Casabe —manipuladores y promotores— conforme a lo permitido, sin afectar en ningún momento las raciones destinadas a los usuarios.

Anexo 14. Kardex de alimentos, remisiones de aseo y menaje.

38. Elaborar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega y de los equipos existentes en cada Casabe, e implementarlo durante la ejecución contractual.

Durante la etapa de alistamiento, El consorcio alma llanera elaboró y presentó el plan de mantenimiento preventivo y correctivo correspondiente a los equipos de bodega y a los equipos ubicados en cada centro Casabe.

Este plan fue estructurado conforme a los lineamientos técnicos establecidos y se implementa durante la ejecución contractual para garantizar el adecuado funcionamiento de estufas, neveras, congeladores y demás utensilios esenciales para *la operación*.

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

Anexo 12. Registros de mantenimiento preventivo.

39. Establecer rutas, periodicidad y días de entrega, (Modelo Operativo) de víveres, elementos de aseo y gas de cada Casabe.

Durante la etapa de alistamiento, se establecieron y documentaron las rutas, periodicidad y días de entrega correspondientes al Modelo Operativo para el suministro de víveres, elementos de aseo y gas a cada Centro Casabe.

Este modelo quedó definido antes del inicio de la operación, garantizando una logística organizada, eficiente y acorde con las necesidades de cada punto de atención.

Anexo 18. Modelo Operativo.

40. Disponer en la sede administrativa una carpeta en físico que contenga los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal, se debe garantizar el cumplimiento de este requisito.

Durante el período comprendido entre el 1 al 28 de febrero de 2026, en la sede administrativa ubicada en la CL 16 No. 40A-92, barrio Villa María, Villavicencio – Meta, se mantuvo una carpeta física que contiene la totalidad de los documentos necesarios para la verificación del cumplimiento de los requisitos exigidos.

41. En el inicio de la ejecución contractual y antes de la presentación del primer informe, de manera concertada entre la interventoría, la supervisión y el operador, se establecerán los medios de verificación adecuados para soportar la ejecución de cada obligación contractual.

Al inicio de la ejecución contractual, y antes de la presentación del primer informe, se realizó la concertación entre la interventoría, la supervisión y el operador, a través de la cual se establecieron los medios de verificación adecuados para soportar el cumplimiento de cada una de las obligaciones contractuales.

Estos medios quedaron definidos y adoptados desde el comienzo de la operación, asegurando la correcta trazabilidad y respaldo de todas las actividades ejecutadas.

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

ETAPA DE ALISTAMIENTO

1. Adecuar, con base en los requisitos establecidos en las normas sanitarias vigentes, las bodegas de almacenamiento.

Se ejecutaron las adecuaciones requeridas en la bodega durante la fase de alistamiento.

2. Acreditar el inicio de los trámites correspondientes a fin de obtener el acta de inspección sanitaria certificada, expedida por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentra ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos.

Durante la fase de alistamiento se realizó la inscripción y se obtuvo el concepto sanitario para la bodega de almacenamiento de alimentos.

3. Dotar al personal manipulador de los alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características exigidas en la legislación sanitaria vigente.

Se realizó la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos, de acuerdo con lo contemplado en la Resolución 2674 de 2013.

4. Implementar y desarrollar un plan de mantenimiento preventivo y *correctivo de los equipos de bodega y de los equipos existentes en cada centro* Casabe.

Se elaboró un plan de mantenimiento preventivo y correctivo para los equipos de la bodega y para los equipos instalados en cada centro Casabe. Dicho plan fue aprobado por la interventoría el 27 de octubre de 2025 y se ejecuta conforme a lo establecido en el cronograma y cada vez que resulta necesario.

5. Implementar y desarrollar un plan de saneamiento básico en cada centro Casabe y bodega de alimentos, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este último debe estar por escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría, y debe incluir

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, formatos, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos y líquidos, programa de control de plagas, programa de abastecimiento y suministro de agua potable. Establecer rutas, periodicidad y días de entrega, modelo operativo de víveres, elementos de aseo y gas a cada Casabe.

Se elaboró el Plan de Saneamiento Básico, las rutas, el modelo operativo y la relación de elementos de aseo y gas. Dicho plan fue aprobado por la interventoría el 27 de octubre de 2025 y se ejecuta conforme a lo establecido en el cronograma y cada vez que resulta necesario.

6. Elaborar y ubicar en lugar visible del centro Casabe el formato de información general, el cual debe presentar la siguiente información:

a) Nombre del Casabe.
b) Número del contrato o convenio
c) Fecha de inicio
d) Nombre o razón social del operador.
e) NIT.
f) Número de días de atención,
g) Número total de cupos asignados.
h) Número de manipuladores de alimentos.
i) Atención al ciudadano del operador y del apoyo a la supervisión.

Se encuentran publicados los avisos de información de cada uno de los 46 centros casabe del municipio de Villavicencio.

7. Garantizar la disponibilidad de los inmuebles para el funcionamiento de cada uno de los centros CASABE de acuerdo con la ubicación concertada con la *Supervisión y/o interventoría, llevando a cabo las adecuaciones necesarias* para dar cumplimiento a la normatividad vigente y que cuenten con los servicios públicos necesarios para la operación.

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

Se garantizó la disponibilidad de los inmuebles destinados al funcionamiento de cada uno de los centros CASABE, conforme a la ubicación concertada con la Supervisión y la interventoría. Asimismo, se realizaron las adecuaciones necesarias para dar cumplimiento a la normatividad vigente y se verificó que cada inmueble contara con los servicios públicos requeridos para la operación, asegurando condiciones óptimas para el desarrollo del programa.

8. Garantizar que los inmuebles cuenten con el servicio de gas natural, y en caso de no contar con este, se deben implementar pipetas de gas, de acuerdo a la capacidad del servicio, y se debe prever la reposición una vez termine su *contenido*.

Los inmuebles destinados a la operación cuentan con el servicio de gas natural y se encuentran a paz y salvo con el proveedor correspondiente. En los centros donde el suministro se presta mediante gas natural, se anexa el certificado emitido por el proveedor que acredita la disponibilidad y el cumplimiento de las condiciones de seguridad. En los casos en que no se dispone de gas natural, se implementan pipetas de gas acordes con la capacidad del servicio, garantizando su reposición oportuna una vez se agote su contenido.

9. Presentar las hojas de vida del personal requerido para la operación, en cumplimiento de los objetivos específicos, y garantizar su respectiva contratación.

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 28 de febrero de 2026, se contó con el siguiente personal, debidamente asignado para el cumplimiento de las actividades previstas en el objeto contractual. Dicho personal cumplió con los perfiles, competencias y requisitos establecidos en la propuesta inicial y en los lineamientos definidos por la entidad contratante.

CARGO	CANTIDAD DE PERSONAS VINCULADAS
Manipuladoras de alimentos	120
Promotores Comunitarios	46

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

Promotores de Alimentación	46
Profesional coordinador BPM y calidad	1
Profesional coordinador pedagógico	1
Profesional coordinador de servicio	1
Profesional Nutricionista	1

10. Capacitar al personal manipulador de los alimentos en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y guías de preparación de alimentos, así como presentar el carné de manipulación vigente.

Se capacitó al personal manipulador de alimentos en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y en las guías de preparación de alimentos, conforme a los lineamientos del programa. Las capacitaciones fueron impartidas por la profesional responsable de BPM y calidad, quien cuenta con la idoneidad técnica para tal fin. Asimismo, se verificó y presentó el carné de manipulación de alimentos vigente para cada uno de los manipuladores.

11. Capacitar a los Promotores de servicio de alimentación en temas relacionados con protocolos, diligenciamiento de formatos, Buenas Prácticas de Manufactura e inventarios

Se capacitó a los Promotores del servicio de alimentación en los temas establecidos, incluyendo protocolos operativos, diligenciamiento adecuado de formatos, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y procedimientos de manejo de inventarios. Estas capacitaciones se desarrollaron conforme a los lineamientos técnicos del programa, garantizando la idoneidad del personal para la correcta ejecución de sus funciones.

12. Elaborar, para la aprobación de la Gerencia PAN (Plan de Alimentación y Nutrición), un ciclo de menús con un mínimo de 15 días, de acuerdo con las minutas patrones estipuladas en el proyecto, y entregar la respectiva lista de intercambios.

Se elaboró un ciclo de menús con un mínimo de quince (15) días, de acuerdo con las minutas patrón del programa CASABE, así como las correspondientes listas de intercambio. Dicho ciclo fue aprobado por la interventoría el 27 de octubre de 2025 y se encuentra publicado en los centros Casabe del municipio de Villavicencio.

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com

13. ***Disponer del equipo y menaje mínimo para la operación, de acuerdo con las cantidades descritas en el presente documento y el alineamiento técnico del proyecto, teniendo en cuenta las consideraciones que exija la normativa sanitaria vigente para el contrato de los alimentos, y mantenerlo durante la ejecución contractual.***

Se dispuso del equipo y menaje mínimo requerido para la operación, en las cantidades establecidas en el documento contractual y en concordancia con el alineamiento técnico del proyecto, cumpliendo igualmente con las condiciones exigidas por la normativa sanitaria vigente aplicable al contrato de suministro de alimentos. Todo el equipo y menaje fueron entregados y verificados previo al inicio de la operación, garantizando su disponibilidad y mantenimiento durante toda la ejecución contractual.

14. **El contratista deberá presentar a la interventoría del contrato un plan de contingencia por cada municipio comprendido en el objeto contractual, en el cual se identifiquen y describan las acciones específicas asociadas a cada servicio público domiciliario, garantizando de esta manera la continuidad, oportunidad y eficiencia en el desarrollo de las actividades a su cargo.**

El consorcio alma llanera presentó a la interventoría el plan de contingencia correspondiente a cada municipio incluido en el objeto contractual, en el cual se identifican y describen las acciones específicas para garantizar la continuidad, oportunidad y eficiencia del servicio ante eventuales afectaciones de los servicios públicos domiciliarios. Dichos planes fueron entregados durante la fase de alistamiento y cuentan con la aprobación formal de la interventoría.

Cordialmente,

JORGE ENRIQUE GUTIERREZ HERNANDEZ
Representante Legal
CC 17417900
CONSORCIO ALMA LLANERA
NIT 902.000.425-9

CL 16 40ª 92 VILLA MARIA – TEL 320 2664505
E-mail: consorcioalmallanera@gmail.com