ALCALDÍA DE TULUÁ

TULUÁ

SECRETARIA DE BIENESTAR SOCIAL

360.52

SECRETARIA DE BIENESTAR SOCIAL INFORME FINAL CUANTITATIVO Y CUALITATIVO CONSOLIDADO	
FECHA:	Tuluá, 03 junio de 2026
ELABORADO POR:	CORPORACION PARA LA GESTIÓN PUBLICA Y EL DESARROLLO SOCIAL PROYECTAR PAÍS

1. OBJETIVOS:

PRESTACIÓN DE SERVICIOS DESTINADOS A LA IMPLEMENTACIÓN DEL COMEDOR COMUNITARIO "SAZÓN PARA SER FELICES" EN EL MUNICIPIO DE TULUÁ, EN CUMPLIMIENTO DE LA LÍNEA DE INTERVENCIÓN COLOMBIA SIN HAMBRE DENTRO DEL PROGRAMA RENTA CIUDADANA.

1.1. COMPONENTE ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL

Garantizar en el comedor comunitario la adecuada prestación del servicio de alimentación (almuerzo), asegurando el cumplimiento de los requerimientos nutricionales establecidos, así como de las especificaciones técnicas relacionadas con gramajes y condiciones higiénico-sanitarias conforme a la normatividad vigente. Para ello, se dispondrá de una minuta con un menú balanceado y estructurado, diseñado en función de las necesidades alimentarias de la población beneficiaria.

2. NUMERALES O TEMAS ENTREGA DE VIVERES, ABARROTES, VERDURA, PROTEINA, PRODUCTOS DE ASEO.

En cumplimiento del Componente Alimentario y Nutricional del comedor comunitario, se deja constancia de la entrega de insumos alimentarios e insumos logísticos requeridos para la adecuada operación del servicio de almuerzo diario, de lunes a viernes, cumpliendo con los estándares nutricionales, técnicos y sanitarios establecidos durante los meses de marzo, abril y mayo de 2026.

2.1 Víveres y abarrotes

COMPONENTE	DESCRIPCION CUALITATIVA
Víveres y abarrotes	Durante los meses de marzo, abril y mayo de 2026 se realizó la entrega continua de productos básicos no perecederos como arroz, aceite, azúcar, leguminosas, harina de trigo, fideos, panela y sal, permitiendo garantizar la preparación diaria de alimentos balanceados y nutritivos para los beneficiarios del comedor comunitario.
Frutas y verduras	Se entregaron semanalmente productos

	frescos como ahuyama, arracacha, cebolla, cilantro, habichuela, limón, naranja, guayaba, papa, piña, plátano verde, tomate, zanahoria, remolacha y repollo, asegurando el aporte de vitaminas y micronutrientes esenciales dentro de la minuta nutricional.
Proteínas	El componente proteico incluyó alimentos como pollo, carne molida, hígado, pierna de cerdo, atún, callo, tocineta y huevos, contribuyendo al adecuado aporte nutricional requerido por la población beneficiaria.
Productos de aseo	Se suministraron mensualmente elementos de limpieza y desinfección como jabón neutro, hipoclorito, escobas, traperos, recogedor, bolsas para basura y esponjas, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas para la operación del comedor comunitario.
Resultado operativo	El abastecimiento permanente de insumos permitió mantener la continuidad del servicio alimentario durante todo el trimestre, cumpliendo con las condiciones técnicas y sanitarias establecidas por la normatividad vigente.

2.2. Modalidades de entrega.

Consolidado cuantitativo trimestral

MES	DÍAS DE OPERACIÓN	BENEFICIARIOS	ENTREGA EN COMEDOR	ENTREGA PARA LLEVAR	TOTAL DE ALMUERZOS
Marzo 2026	22	150	66	2.944	3.130
Abril 2026	20	141	40	2.780	2.820
Mayo 2026	22	141	44	3.060	3.104
TOTAL	**64**	**432**	**150**	**8.784**	**9.054**

Análisis cualitativo de modalidades

MODALIDAD	DESCRIPCIÓN CUALITATIVA
Entrega en comedor	Se brindó atención directa dentro del espacio habilitado como comedor comunitario, garantizando condiciones adecuadas de higiene, orden y acompañamiento nutricional para los beneficiarios que consumían los alimentos en el lugar.
Entrega para llevar	La modalidad de portacomidas personales permitió ampliar la cobertura y facilitar el acceso alimentario a beneficiarios que no podían permanecer dentro del comedor, manteniendo controles sanitarios y organizacionales durante todo el proceso de entrega.
Cobertura del servicio	El comedor comunitario mantuvo continuidad en la prestación del servicio durante los tres meses reportados, garantizando acceso constante a la alimentación para la población beneficiaria priorizada.

2.3 Cumplimiento de normas sanitarias por parte del personal de cocina.

ASPECTO EVALUADO	DESCRIPCIÓN CUALITATIVA
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	Durante todo el trimestre el personal manipulador de alimentos cumplió con los protocolos de higiene, limpieza, desinfección, manipulación segura y almacenamiento adecuado de los alimentos.
Elementos de protección personal	Se verificó permanentemente el uso adecuado de gorro, tapabocas, delantal y guantes por parte del personal de cocina, garantizando condiciones seguras e higiénicas durante la preparación de alimentos.
Limpieza y desinfección	Se realizaron procesos continuos de limpieza y desinfección de instalaciones, utensilios y áreas de preparación de alimentos, asegurando condiciones sanitarias adecuadas.
Gestión logística	El coordinador logístico realizó seguimiento permanente a la recepción de insumos, control de inventarios y abastecimiento oportuno de productos necesarios para la operación diaria del comedor.
Resultado sanitario	El cumplimiento de protocolos sanitarios permitió garantizar la inocuidad, calidad y seguridad de los alimentos entregados a los beneficiarios.

ALCALDÍA DE TULUÁ

TULUÁ

SECRETARIA DE BIENESTAR SOCIAL

2.4 Seguimiento nutricional.

La nutricionista asignada realizó visitas semanales durante los meses reportados para verificar y supervisar la minuta nutricional implementada, asegurando que la alimentación brindada respondiera a los requerimientos nutricionales de la población atendida. Su acompañamiento permitió mantener una dieta balanceada y adecuada, en concordancia con las directrices técnicas y sanitarias vigentes.

3. CONCLUSIONES

se realizó un cumplimiento efectivo del objetivo del componente alimentario y nutricional durante el trimestre reportado, prestando el servicio de almuerzo de manera continua y garantizando el acceso permanente de los beneficiarios a su ración alimentaria.
Durante los meses de marzo, abril y mayo de 2026 se entregaron un total de 9.054 almuerzos, evidenciando estabilidad en la cobertura y continuidad en la operación del comedor comunitario.

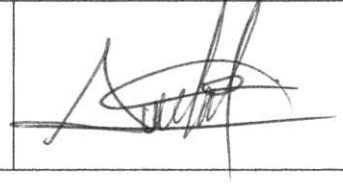
El personal de cocina desempeñó sus funciones con responsabilidad y compromiso, utilizando diariamente los elementos de protección personal y cumpliendo con todos los protocolos sanitarios exigidos, lo cual aseguró la calidad, seguridad e higiene de los alimentos preparados. Además, se realizaron oportunamente las entregas de insumos alimentarios, verduras, proteínas, productos de aseo y pipas de gas, permitiendo la preparación de menús balanceados y acordes a la normatividad vigente.

4. RECOMENDACIONES

Para futuros periodos se sugiere evaluar la ampliación de la capacidad del servicio mediante la apertura de puntos de distribución en sectores estratégicos de la ciudad, considerando que actualmente existe un único comedor y que beneficiarios de zonas lejanas (incluyendo adultos mayores, niños y mujeres) deben desplazarse largas distancias para recibir su ración.

Esta estrategia permitiría mejorar el acceso, reducir tiempos de traslado, disminuir riesgos asociados a la movilidad y garantizar una atención más equitativa y eficiente.

ANGELICA MARIA TABAREZ MARTINEZ
Representante Legal



Redactor: Angélica María Tabarez Martínez
Transcriptor: Angélica María Tabarez Martínez