Informe de actividades N°:

Convenio N°: **665 de 2024**

Contratista: CORPORACIÓN GLOBAL DE SERVICIOS DEPORTIVOS

NIT: 901814200-9

Objeto: AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA CONTRIBUIR AL MEJORAMIENTO DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL MEDIANTE EL APORTE DE LOS INSUMOS, LA PREPARACIÓN Y LA DISTRIBUCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN REQUERIDA POR LOS ATLETAS RESIDENTES Y NO RESIDENTES DE LA VILLA DEPORTIVA ANTONIO ROLDÁN BETANCUR DE INDEPORTES ANTIOQUIA.

Periodo informe: Octubre

Supervisora: Martha Nury Bolivar

Obligaciones y actividades del contrato:

Obligación contractual/Ítem/Producto	Descripción Actividad	Evidencias
1. Cumplir con el objeto del convenio en la forma y tiempo pactados, de acuerdo con las especificaciones técnicas y demás documentos que integran el proceso en virtud del asunto que compete.	Se proporcionó un servicio de alimentación para deportistas, asegurando que se cumplieran las necesidades nutricionales específicas de cada atleta. Esto incluyó la elaboración y entrega de comidas balanceadas, ricas en nutrientes y adaptadas a las exigencias deportivas. El servicio se ejecutó en los plazos acordados, garantizando la calidad y frescura de los alimentos, así como el cumplimiento de las especificaciones técnicas previamente establecidas en el convenio.	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.34125553&isFromPublicArea=True&isModal=False
2. Informar oportunamente al	Se estableció un protocolo de comunicación con la	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.34125553&isFromPublicArea=True&isModal=False

Scanned with CamScanner

supervisor, cualquier discrepancia que encuentre referente a las especificaciones técnicas.	supervisora para informar de manera oportuna cualquier discrepancia observada en relación con las especificaciones técnicas. Esto incluyó la identificación de inconsistencias en los menús, la calidad de los insumos, o cualquier aspecto que afectara la ejecución del servicio de alimentación. Se aseguró que todas las observaciones fueran documentadas y comunicadas de forma clara y eficiente, contribuyendo a la mejora continua del servicio y al cumplimiento de los estándares acordados.	
3. Elaborar y proporcionar la alimentación requerida (desayunos, almuerzos, cenas) con la utilización óptima de equipos e instalaciones, que garanticen mantener, procesar y suministrar alimentos, dentro de los mayores estándares de calidad, cantidad, presentación requeridos.	Se elaboró y proporcionó la alimentación requerida, incluyendo desayunos, almuerzos y cenas asegurando la utilización óptima de los equipos e instalaciones disponibles. Esto implicó seguir procedimientos estandarizados que garantizaron la calidad, cantidad y presentación de los alimentos, cumpliendo con los mayores estándares de higiene y seguridad alimentaria. Se implementaron controles de calidad en cada etapa del proceso, desde la selección de ingredientes hasta la entrega final, para asegurar	

Scanned with CamScanner

	que se satisficieran las necesidades nutricionales de los deportistas	
4. La ejecución de las demás actividades encaminadas al cabal cumplimiento y ejecución de las obligaciones contractuales (asumir costos que demande el transporte de los alimentos y en general cualquier erogación necesaria para el cabal cumplimiento de las obligaciones).	Se ejecutaron todas las actividades necesarias para garantizar el cabal cumplimiento de las obligaciones contractuales, lo que incluyó asumir los costos asociados al transporte de los alimentos y cualquier otra erogación necesaria para la correcta ejecución del servicio. Esto abarcó la planificación logística para el traslado de los alimentos, asegurando su frescura y calidad, así como la gestión de recursos y del personal requerido para cumplir con las actividades pactadas. Se mantuvo un enfoque proactivo para resolver cualquier inconveniente que pudiera surgir, garantizando así la continuidad y efectividad del servicio de alimentación	
5. Efectuar diariamente y cada que se requiera la limpieza (trampa de grasa), desinfección, aseo y arreglo del comedor y demás áreas, equipos, dotación y elementos utilizados para la ejecución del contrato.	Se realizó diariamente y según fue necesario la limpieza, desinfección y mantenimiento del comedor y de todas las áreas relacionadas con el servicio de alimentación. Esto incluyó la limpieza de la trampa de grasa, así como el aseo y	

Scanned with CamScanner

	arreglo de los equipos, dotación y elementos utilizados en la ejecución del contrato. Se estableció un cronograma de limpieza y desinfección que garantizó el cumplimiento de los estándares de higiene y seguridad, asegurando un ambiente adecuado para la preparación y consumo de los alimentos	
6. Presentar un ciclo de menú de 28 días en el que se debe ofrecer variedad.	Se desarrolló un ciclo de menú de 28 días que ofreció una variedad equilibrada y adecuada de alimentos para satisfacer las necesidades nutricionales de los deportistas. El menú incluyó opciones para desayunos, almuerzos y cenas, garantizando diversidad en los ingredientes y preparaciones, así como el cumplimiento de las pautas nutricionales. Se consideraron las preferencias alimentarias, alergias y restricciones dietéticas de los deportistas, asegurando que cada comida fuera nutritiva, sabrosa y presentada de manera atractiva.	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.34125553&isFromPublicArea=True&isModal=False
7. Dar cumplimiento a la minuta anexada de acuerdo a las disposiciones de Altos Logros.	Se cumplió con la minuta anexada, asegurando que todos los servicios de alimentación se realizaron de	

Scanned with CamScanner

	acuerdo con las disposiciones establecidas por Altos Logros	
8. Mantener todas las condiciones técnicas y económicas ofrecidas en la propuesta durante la ejecución del convenio, y sus adiciones en caso de que las hubiere.	Se mantuvieron todas las condiciones técnicas y económicas ofrecidas en la propuesta original durante la ejecución del convenio, así como en cualquier adición que se presentó. Esto incluyó asegurar que los estándares de calidad, cantidad y presentación de los alimentos se mantuvieran consistentes a lo largo de toda la duración del contrato. Se implementaron mecanismos de monitoreo y evaluación para garantizar el cumplimiento de estas condiciones y se llevó a cabo una comunicación constante con la administración para abordar cualquier ajuste necesario en función de las circunstancias que pudieron surgir.	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.34125553&isFromPublicArea=True&isModal=False
9. La presentación de facturas y/o documentos de cobro, la planilla integrada del pago de aportes al Sistema Integral de Seguridad Social Integral y Parafiscales, certificación de manipulación de alimentos de cada una de las personas del servicio de alimentación, debidamente aprobados por el supervisor del contrato, sus correspondientes informes,	Esto incluyó la entrega de la certificación de manipulación de alimentos de cada miembro del equipo de servicio de alimentación, asegurando que estuvieran debidamente aprobados por el supervisor del contrato. Además, se generaron informes periódicos que documentaron el	

Scanned with CamScanner

y las fechas límite para su presentación, a efectos de obtener el pago del contrato.	cumplimiento de las obligaciones contractuales, respetando las fechas límite establecidas para su presentación, con el fin de facilitar el proceso de pago y asegurar la transparencia en la gestión financiera del convenio	
10. Cumplir las instrucciones que durante el desarrollo del convenio se le impartan por parte de INDEPORTES ANTIOQUIA a través del supervisor del convenio en relación con calidad y forma de entrega con base en los documentos que integran el proceso.	Esto incluyó seguir las directrices relacionadas con la calidad y la forma de entrega de los servicios de alimentación, asegurando que se basaran en los documentos que integraron el proceso. Se estableció un canal de comunicación efectivo con el supervisor para garantizar que se atendieran oportunamente todas las indicaciones y se mantuviera la coherencia con los estándares establecidos, favoreciendo la mejora continua en la prestación del servicio.	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.34125553&isFromPublicArea=True&isModal=False
11. Las que aludan al cumplimiento del objeto contractual en la forma y plazo pactados y según las especificaciones técnicas.	Esto implicó una planificación detallada y un seguimiento riguroso de las entregas y la calidad de los alimentos, asegurando que se satisficieran las expectativas y requerimientos del contrato en todo momento. Se llevaron a cabo auditorías internas y controles de	https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.34125553&isFromPublicArea=True&isModal=False

Scanned with CamScanner

	calidad para verificar el cumplimiento y realizar ajustes en caso de ser necesario.	
12. La entidad asociada deberá disponer de todas las necesidades que requiera el personal para el servicio de alimentación (Uniformes, tapabocas, gorros, etc.)	Esto aseguró que el personal cumpliera con los estándares de higiene y presentación establecidos en el contrato. Se llevó a cabo un control de inventario para garantizar que todo el equipo estuviera disponible y en condiciones adecuadas, permitiendo al personal desempeñar sus funciones de manera eficiente y conforme a las normativas de seguridad alimentaria.	
13. La entidad asociada asumirá el costo de los daños que se ocasionan en la ejecución del convenio (Equipos, utensilios y aspectos locativos para el caso que utilice los de propiedad de Indeportes Antioquia).	Se llevó a cabo un inventario detallado de los bienes utilizados y se implementaron medidas de prevención para minimizar el riesgo de daños, garantizando así una gestión adecuada y responsable durante la ejecución del servicio.	

Scanned with CamScanner

Cordialmente,

ALONSO TRUJILLO MEJIA
C.C. 8.351.288
REPRESENTANTE LEGAL DE: CORPORACIÓN GLOBAL DE SERVICIOS DEPORTIVOS
NIT: 901814200-9
CORREO: alonsotrujillomejia@hotmail.com
TELEFONO: 315 4823878

Scanned with CamScanner