	ALCALDIA DE PAIPA		
	Modelo Integrado de Planeación y Gestión - MIPG	Código: GCO-F-13	NIT: 891.801.240-1
	Formato	Versión:01	
	Informe de Actividades	Fecha Versión: 03/01/2024	

Numero de Contrato	446 - 2024	Dependencia	DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE PLANEACIÓN		Fecha de Acta de Inicio : 01/10/2024
Objeto del Contrato	"SUMINISTRO DE REFRIGERIOS, HIDRATACIÓN Y ALIMENTACIÓN PARA LOS MIEMBROS DE LOS ORGANISMOS DE SOCORRO Y VOLUNTARIADO DURANTE EMERGENCIAS Y EVENTOS DE AFLUENCIA MASIVA DE PÚBLICO EN EL MUNICIPIO DE PAIPA BOYACA"				
Nombre del Contratista	CRISTOFFER SNNEYDER BECERRA CAMARGO	Cédula	1053612799	Supervisor	MARTHA LUCIA RODRIGUEZ VARGAS

Periodo del Reporte	01/10/2024	Al	23/12/2024

BALANCE FINANCIERO

Valor del Contrato	$ 15.820.799,45	Pagos Realizados	0	Saldo a la Fecha	$ 15.820.799,45	Saldo después del ultimo pago realizado
Pago No	1	Valor	$ 15.818.320,00	Saldo a Favor del Municipio		$ 2.479,45

VERIFICACIÓN ACTIVIDADES PACTADAS

	REPORTE DEL CONTRATISTA		REPORTE DEL SUPERVISOR				
ITEM	ACTIVIDADES PACTADAS *	ACTIVIDADES Y/O PRODUCTOS ALCANZADOS EN DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES	VERIFICACIÓN EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES (CUMPLE)				FUENTE DE VERIFICACIÓN
			T	P	N	NA	
1	Dar cumplimiento al objeto del contrato, atendiendo las recomendaciones e instrucciones que de manera conjunta se establezca con el supervisor del contrato.	Durante el periodo estipulado, se realizaron todas las acciones necesarias para garantizar el suministro de refrigeradores, hidratación y alimentación a los miembros de los organismos de socorro y voluntariado. Estas actividades se llevaron a cabo siguiendo las recomendaciones e instrucciones emitidas por la supervisora del contrato, con reuniones periódicas para coordinar y ajustar las entregas según las necesidades.	X				Se anexa registro fotografico
2	Cumplir con las normas de sanidad para la manipulación de alimentos.	El personal encargado estaba debidamente capacitado en prácticas de manipulación segura, incluyendo el lavado frecuente de manos, el uso de guantes desechables y la protección personal adecuada (como mascarillas y gorros). Se establecieron procedimientos rigurosos para la limpieza y desinfección de las áreas de preparación, utensilios y equipos. Además, se verificó que los productos alimenticios fueran almacenados y transportados en condiciones óptimas, manteniendo temperaturas adecuadas. El cumplimiento de estas normas fue supervisado de manera constante para asegurar que todas las entregas se realizarán sin riesgos para la salud de los beneficiarios, conforme a los estándares exigidos por las autoridades de salud locales, nacionales y la Organización Mundial de la Salud (OMS). .	X				Se anexa registro fotografico
3	Hacer entrega oportuna de los productos que se estipulan en este contrato, en el lugar que quede establecido o que le indique el supervisor.	Las entregas se realizaron en los puntos establecidos o en aquellos que el supervisor designó en función de las circunstancias, como cambios en el lugar de los eventos o emergencias imprevistas. El contratista se aseguró de que los productos fueron entregados en las condiciones acordadas	X				Se anexa registro fotografico y sabana de cantidaes de los refrigerios entregados
4	El contratista debe garantizar que los alimentos cumplan con las condiciones de calidad, en especial de inocuidad, entendida como el suministro de un alimento libre de patógenos que se constituyen en agentes peligrosos para la salud del consumidor, así como la preparación y el suministro de dichos alimentos debe cumplir con las medidas establecidas por la Organización Mundial de la Salud OMS, el Gobierno Nacional, Departamental y Municipal.	El contratista también se asegurará de que el proceso de preparación de los alimentos sea realizado de acuerdo con las mejores prácticas, utilizando equipos y métodos que eviten la contaminación cruzada y aseguren la correcta manipulación de los productos. Además, se verificó que el transporte de los alimentos se realice manteniendo las condiciones adecuadas de temperatura y seguridad.	X				Se anexa registro fotografico
5	Acordar con el supervisor del contrato el horario de entregas de la alimentación y/o refrigerios conforme a la necesidad del suministro.	Se desarrolló un sistema flexible que permitió adaptar los horarios de entrega según la evolución de los eventos o cambios en las necesidades de los beneficiarios, con el fin de garantizar que siempre hubiera alimentos disponibles en el lugar y momento oportuno.	X				Se realizan capacitaciones al personal para una optima entrega de los refrigerios, se anexa registro fotografico
6	Garantizar que el suministro de los alimentos a consumir, cumplan con las especificaciones técnicas contempladas en la minuta patrón de este documento.	Cada tipo de alimento suministrado fue seleccionado y preparado de acuerdo con las especificaciones detalladas, garantizando que los productos fueran adecuados para el consumo de los beneficiarios en los eventos o situaciones de emergencia. Además, se verificó que las porciones eran las correctas y que los alimentos ofrecían una dieta equilibrada. El personal del contratista llevó a cabo revisiones constantes de los productos antes de su distribución para garantizar que se ajusten a los estándares establecidos, desde la frescura y la calidad de los ingredientes hasta la correcta manipulación y conservación de los alimentos. Las entregas se realizaron en las cantidades y con la presentación acordadas, asegurando que se cumplirán las especificaciones técnicas sin desviaciones.	X				Se presenta ficha tecnica de los productos suministrados dentro de la oferta economica

7	Cumplir con los tiempos establecidos de la entrega de los alimentos.	El personal del contratista se encargó de revisar los tiempos de preparación y transporte de los alimentos, ajustándose a las necesidades del servicio y garantizando que los productos estuvieran disponibles cuando se necesitaran. Cualquier ajuste en los horarios, debido a modificaciones en la programación de los eventos.	X				se anexa registro fotografico y sabana de cantidades
8	De igual forma el contratista deberá dar cumplimiento a cada una de las condiciones técnicas exigidas en el presente documento.	Se garantizó que todos los equipos utilizados en la manipulación y transporte de los alimentos fueran apropiados y estuvieran en perfecto estado de funcionamiento, cumpliendo con las normativas técnicas para evitar cualquier riesgo durante el proceso. Además, las condiciones de almacenamiento fueron rigurosamente supervisadas para asegurar que los alimentos se mantuvieran en las mejores condiciones posibles.	X				se anexa registro fotografico y sabana de cantidades

Estas casillas deben ser diligenciadas por el SUPERVISOR, previa verificación de los documentos o archivos magnéticos soporte del cumplimiento de la actividad.

(1).Se cumplió en su totalidad la actividad definida
(2).Se cumplió parcialmente la actividad definida y permite su cumplimiento total en los siguientes reportes
(3). Fue requerida la actividad, pero no se evidenció su realización en el periodo.
(4). No fue requerida para el periodo, luego no aplica reporte.

Nota: Adjuntar copia de la planilla de pagos a Seguridad Social y ARL validada por el SUPERVISOR mediante su firma.

Teniendo en cuenta que el contratista, cumplió durante el periodo de reporte con las actividades asignadas y las obligaciones contractuales, y que dicha información fue verificada por el respectivo SUPERVISOR es procedente efectuar el pago correspondiente.

FIRMA DEL CONTRATISTA
CRISTOFFER SNNEYDER BECERRA CAMARGO

FIRMA DEL SUPERVISOR
MARTHA LUCIA RODRIGUEZ VARGAS