Fundación Cristiana Casa Hogar

Vida Con Propósito!

Centro de Bienestar y Protección Social del Adulto Mayor

NIT. 900.178.461 – 1 Reg. Especial

Km 5 vía Armenia, Vereda Huertas, Finca Villa Carolina, conseguida del restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.

Cel. 315 – 522 – 5757

E-mail: fund.cristianacasahogar.vcp@gmail.com

AUXILIARES

DE ASEO



DOCUMENTO SOPORTE DE PAGO DE NÓMINA ELECTRÓNICA

FUNDACION CRISTIANA CASA HOGAR VIDA CON PROPOSITO
Nit 900178461
KM 5 VIA ARMENIA FINCA VILLA CAROLINA
Tel: 573216172320undefined
Pereira - Colombia
digearso@gmail.com

Periodo de Pago: **20250201 - 20250228**
Comprobante Número:**342**
Fecha y hora de generación: **04/03/2025 - 04:33 PM**
Fecha y hora de expedición: **04/03/2025 - 04:33 PM**

Empleado: **KIRA JENIFFER PIÑATE ARENAS**
Ciudad: **Pereira**
Identificación: **156658126**
Cargo: **Auxiliar de Servicios Generales**
Salario básico: **$1.423.500**

INGRESOS					
Concepto	**Inicio**	**Fin**	**Porcentaje**	**Cantidad**	**Valor**
Sueldo				30	$ 1.423.500
Aux. de transporte/Aux. de conectividad digital				30	$ 200.000
Recargo dominical o festivo			75.0	32	$ 204.241
			Total Ingresos		**$ 1.827.741**

*Las provisiones son únicamente de referencia y no hacen parte del valor a pagar al empleado.

DEDUCCIONES		
Concepto	**Porcentaje**	**Valor**
Fondo de salud	4.00	$ 56.940
Fondo de pensión	4.00	$ 56.940
	Total Deducciones	**$ 113.880**

LICENCIAS NO REMUNERADAS			
Concepto	**Inicio**	**Fin**	**Cantidad**

NETO A PAGAR (Total Ingresos - Total Deducciones)	**$ 1.713.861**

Observaciones:

Condiciones de pago: Transferencia bancaria $ 1.713.861

Soporte de pago: DNE342
CUNE:
015c57dc52b393ef682c3b8feb4220e547f7f91c03b064113eaf171d1c927c4ac9a94587dcc7836b4aa79becd1fc6f1e

Elaborado, impreso y enviado electrónicamente por SIIGO SAS NIT: 830.048.145-8

Scanned with CamScanner

Fundación Cristiana
Casa Hogar
Vida Con Propósito!

Centro de Bienestar y Protección Social del Adulto Mayor

NIT. 900.178.461 - 1 Reg. Especial

Km 5 vía Armenia, Vereda Huertas, Finca Villa Carolina, enseguida del restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.

Cel. 315 - 522 - 5757

E-mail: fundcristianacasahogar.vcp@gmail.com

INFORME DE ACTIVIDADES AUXILIARES ASEO
DEL 01 DE FEBRERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2025

1. OBJETO DEL CONTRATO

Prestar los servicios generales como **Auxiliar de aseo** para realizar las labores de aseo, limpieza y desinfección, para brindar comodidad a los adultos mayores y funcionarios en las áreas de trabajo de la Fundación Vida con proposito a la cual está prestando los servicios, conforme a las normas y procedimientos vigentes.

2. ACTIVIDADES REALIZADAS

En la insitucion se realiza limpieza y desinfeccion de todas las areas de la insitutcion según protocolo, para que los adultos mayores se sientan comodos en sus areas habitacionales y sociales, se realiza minusiosamente la limpieza para evitar cualquier tipo de acumulacion de bacterias y germenes y evitar que los adultos mayores se enfermen o hayan acaros dentro de la insitutcion, todos los dias contamos con los formatos de limpieza y desinfeccion de la insitucion para que no se nos pase ningun tipo de limpieza y poder cumplir con ello.

2.1 ALCANCES DEL CONTRATO

Asear cada una de las habitaciones de los adultos mayores, tender las camas, organizar closet, cocina, salas de estar, pasillos, lavandería entre otros, antes del ingreso de funcionarios y visitantes garantizando la limpieza y desinfección como prevención y mitigación de contagio ante emergencia COVID-19.

R/ todos los días se realiza el aseo de las habitaciones, camas, closet en junto con el personal de apyo, en cocinas salas de estar pasillos lavanderia se utilizan las sustancias indicadas por protocolo de la insitucion para mantener un ambiete agradable, a los funcionarios que infgresan a la insititucion se les realiza unalimpieza detallada y todos deben utilizar los implementos de bioseguridad y asi se protegen los adultos mayores de alguna enfermedad, en este caso el covid 19. Cuando algun paciente se orina en la ropa se realiza el protocolo de lavanderia y se preocede a su limpieza y desinfeccion.

Scanned with CamScanner

Fundación Cristiana
Casa Hogar
Vida Con Propósito!

Centro de Bienestar y Protección Social del Adulto Mayor

NIT. 900.178.461 - 1 Reg. Especial

Km 5 vía Armenia, Vereda Huertas, Finca Villa Carolina, enseguida del restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.

Cel. 315 - 522 - 5787

E-mail: fund.cristianacasahogar.vcp@gmail.com

2.2 ALCANCES DEL CONTRATO

Mantener limpios los muebles, enseres, ventanas, vidrios, cortinas, paredes y todo elemento accesorio de las áreas de las oficinas y enfermería siguiendo protocolo de limpieza y desinfección mitigación y emergencia COVID-19.

R/ todos los dias see realiza una buena limpieza y desinfeccion en cada una de las areas de la insitucion en espeial los objetos y las superficies en aquellos que se tocan con mayor frecuencia como las manijas mesas cajones, muebles entre otros con los respectivos implementos de proteccion, se revisa contanstemente todas las areas de la insitucion para evitar la mitigacion de cualquiera de los germenes que pueden haber en la insitutcion, en caso de que algun paciente presente alguna sintomatologia se reliza constante limpieza en el area habitacional y en todos los objetos que tenga contacto el adulto mayor.

2.3 ALCANCES DEL CONTRATO

Mantener todos los baños y lavamanos de la Fundación en perfectas condiciones de aseo y limpieza y con la dotación necesaria.

R/. Se realiza la limpieza y desinfeccion en las areas del baño en primer lugar se se ventila el area de cada uno de los baños se retiran todos los implementos que se encuentren dentro del baño, se utilizo detergente o desinfectante y se limpia las superficies eliminando los virus y los germenes el inodoro se frota con una escobilla utilizando un agente limpiador y se siguen limpiando las otras areas , los grifos se limpiaron con un paño en agua y detergente, todos los papeles contaminados se llevaron a la basura con su respectivo protocolo, despues de termida la limpiesza y desinfeccion del baño se procede a la limpieza en otras areas en la insitucion contamos con la dotacion necesaria para mantner el area de la insitucion en perfectas condiciones manejando la mejor asepcia y anticepcia de la istitucion.

Scanned with CamScanner

Fundación Cristiana
Casa Hogar
Vida Con Propósito!

Centro de Bienestar y Protección Social del Adulto Mayor

NIT. 900.178.461 - 1 Reg. Especial

Km 5 vía Armenia, Vereda Huertas, Finca Villa Carolina, entrando del restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.

Cel. 315 - 522 - 5757

E-mail: fund.cristianacasahogar.vcp@gmail.com

2.4 ALCANCES DEL CONTRATO

Realizar la recolección y lavado de la ropa de los adultos mayores clasificándolos en rojas y negras según tipo suciedad y contaminación, siguiendo protocolo de limpieza y desinfección mitigación y emergencia COVID-19.

R/ se realizo la recoleccion y lavado de ropa de los adultos mayores clasificandoloas en rojas y negras según sucidad y protocolo de la insititucion, todos los dias se realiza el respectivo segumiento de aseo de la insitutcion apra asi evitar la mitigacion y emergencia del covid, se hace la ruta establecida por la insitutcion y despues de estar clasificadas se procede a la lavanderia y se lava de forma adecuada y según lavadora clasificada que esta en la insituticion y asi mantenemos la ropa en perfectas condiciones de limpieza y desinfeccion.

2.5 ALCANCES DEL CONTRATO

Clasificar la basura empacando desechos orgánicos, papeles y materiales sólidos en bolsas separadas, siguiendo protocolo de limpieza y desinfección mitigación y emergencia COVID-19.

R/. Se realiza la respectiva clasifiacion de la basura empacando desechos organicos papeles materiales solidos en bolsas separadas siguiendo el protocolo de la insitucion, manejando la ruta correspondiente de cada uno de ellos después se hace el proceso de aislar y confinar los residuos o desechos peligrosos, en especial los no aprovechables, en lugares especialmente seleccionados, diseñados y debidamente autorizados, para evitar la contaminación y los daños o riesgos a la salud de los adultos mayores y al ambiente después de estar clasificados pasa el carro correspondiente que es el encargado del transporte de estos en la institución.

2.5 ALCANCES DEL CONTRATO

Desempeñar las demás funciones que le sean asignadas por el jefe inmediato, las que reciba por delegación y aquellas inherentes al desarrollo de la dependencia.

R/ todos los días realizamos las funciones correspondientes asignadas por el jefe inmediato de la institución para mantener todo el ambiente de la institución en perfectas condiciones y evitar los gérmenes que se pueden transportar dentro de

Scanned with CamScanner

ella, todos los días brindamos el aseo necesario consta mente en la institución y así evitamos también la mitigación del covid, y las alergias producto del polvo, los ácaros, la humedad, el moho por esta causa, es de vital importancia que mantener limpios los espacios de la fundación de este modo, se previenen enfermedades que les puede ocasionar a los adultos mayores.

3. OBSERVACIONES:

Durante el desarrollo de las actividades no se presentaron inconveniente que perjudicaran el libre desarrollo de la misma.

Se tomaron las precauciones necesarias para no dañar ningunos de los inmuebles y enseres de la fundación, garantizando una limpieza y desinfección de todas las áreas asignadas por la dirección técnica de la Fundación Cristiana Casa Hogar Vida Con Propósito.

4. REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES

- Se presenta informe en medio físico y digital (email)
- Se presenta registro fotográfico en medio digital. (email)

Informe presentado en Pereira por:

KIRA JENNIFER PIÑATE ARENAS
Auxiliar aseo
32327416
Celular: 3196554917

DIEGO GERMAN ARBELAEZ SOLORZANO
Representante Legal

Scanned with CamScanner

Vida Con Propósito!

restaurante El Procurador, Pereira, Risaralda.

Cel. 318 - 522 - 5767

E-mail: fundacionhogar@gmail.com





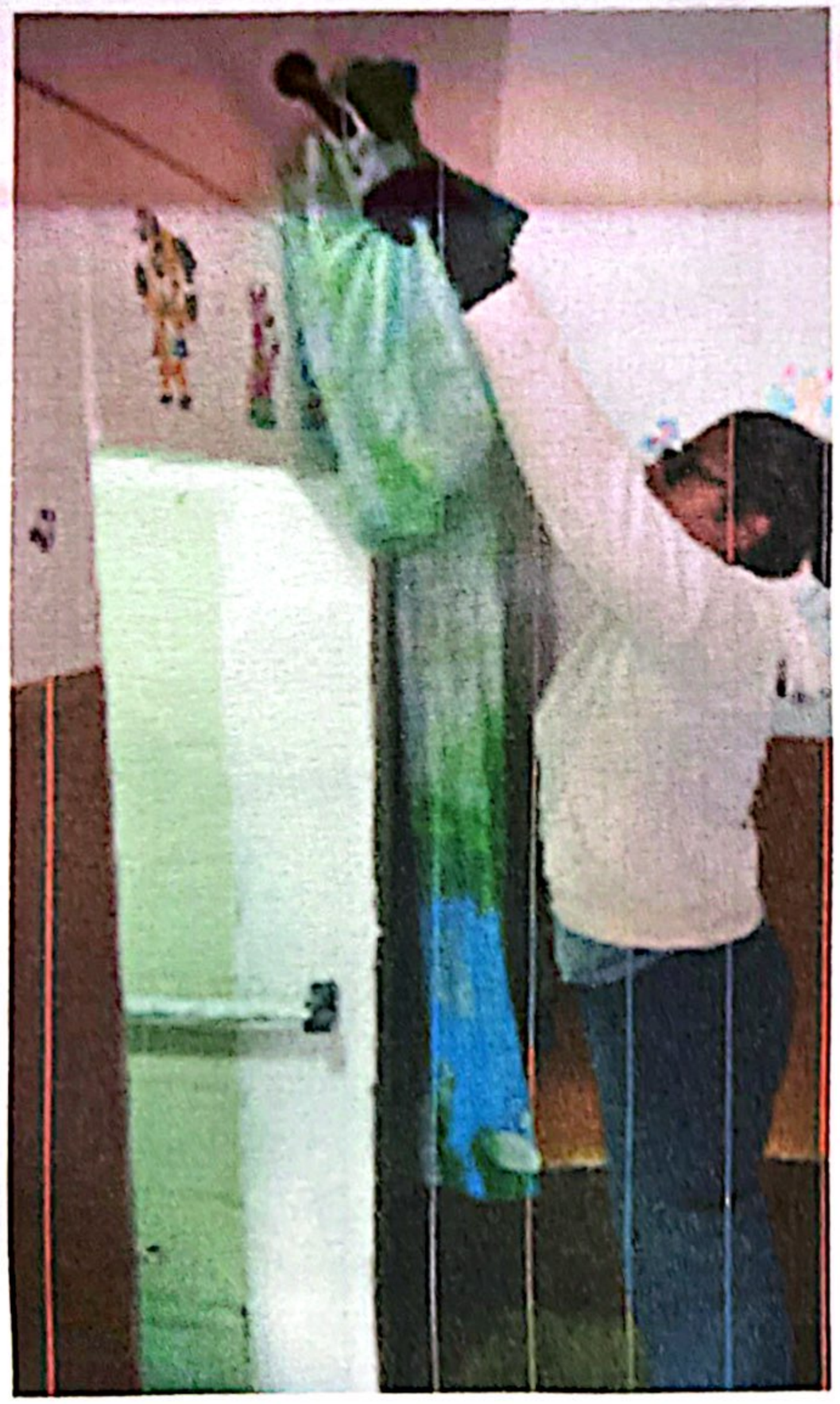
Casa Hogar

Vida Con Propósito!

restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.

Cel. 315 - 522 - 5757

E-mail: fund.cristianacasahogar.vcp@gmail.com





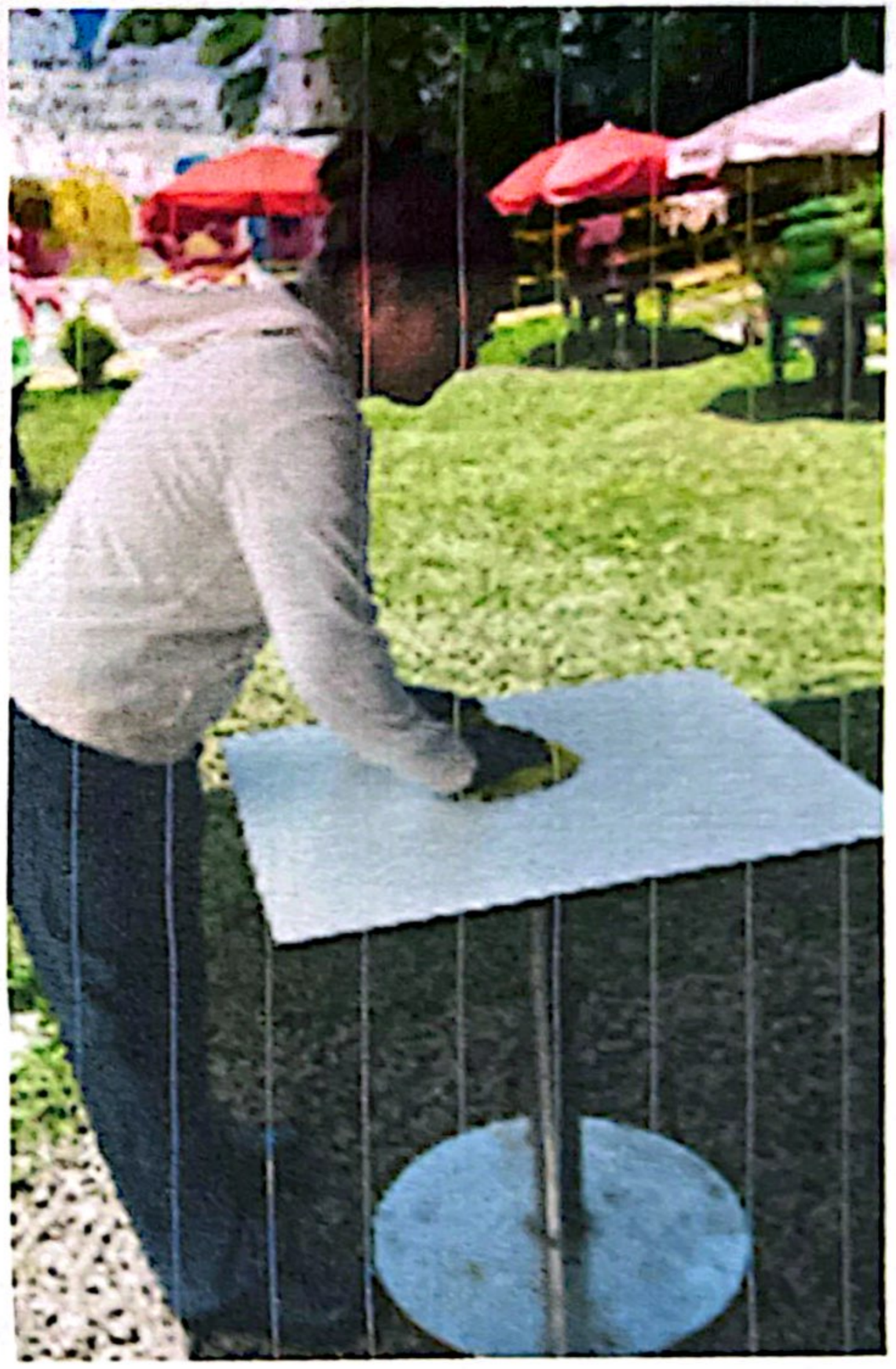
Casa Hogar
Vida Con Propósito!
Km 6 vía Armenia, Vereda Llanitos, Finca Villa Carolina, Antiguamente del restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.
Cel. 316 - 622 - 5757
E-mail: fund.cristianarenahogar.wpi@gmail.com





Casa Hogar
Vida Con Propósito!
Km 5 vía Armenia, Vereda Huertas, Finca Villa Carolina, enseguida del restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.
Cel. 315 - 522 - 5757
E-mail: fund.cristianacasahogar.vcp@gmail.com





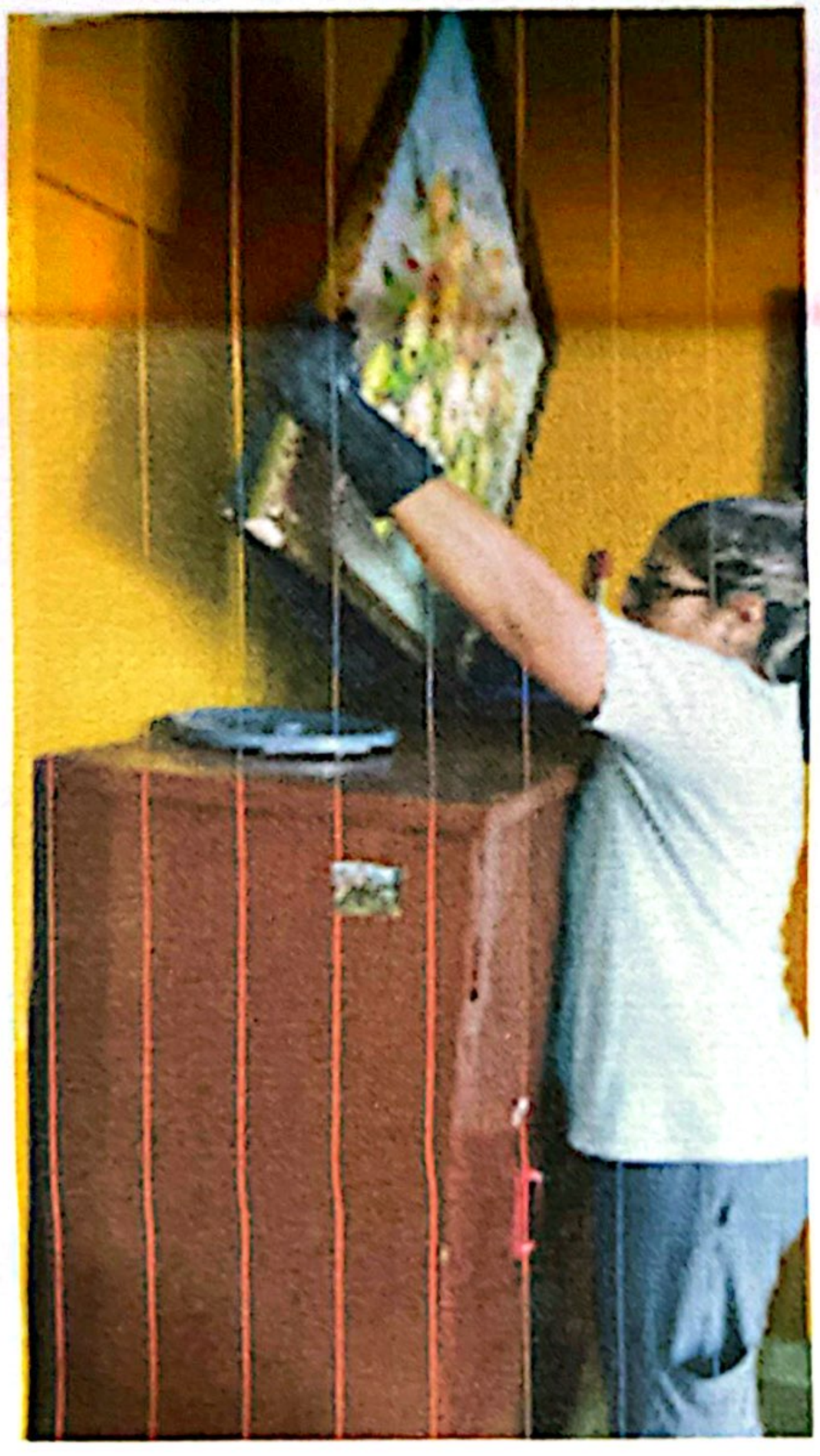
Scanned with CamScanner

Casa Hogar

Vida Con Propósito!

restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.

Cel. 316 - 522 - 5757





Casa Hogar
Vida Con Propósito!
Km 8 vía Armenia, Vereda Huertas, Finca Villa Carolina, emergiendo del restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.
Cel. 315 - 522 - 5757
E-mail: fund.cristianacasahogar.vcp@gmail.com





Scanned with CamScanner

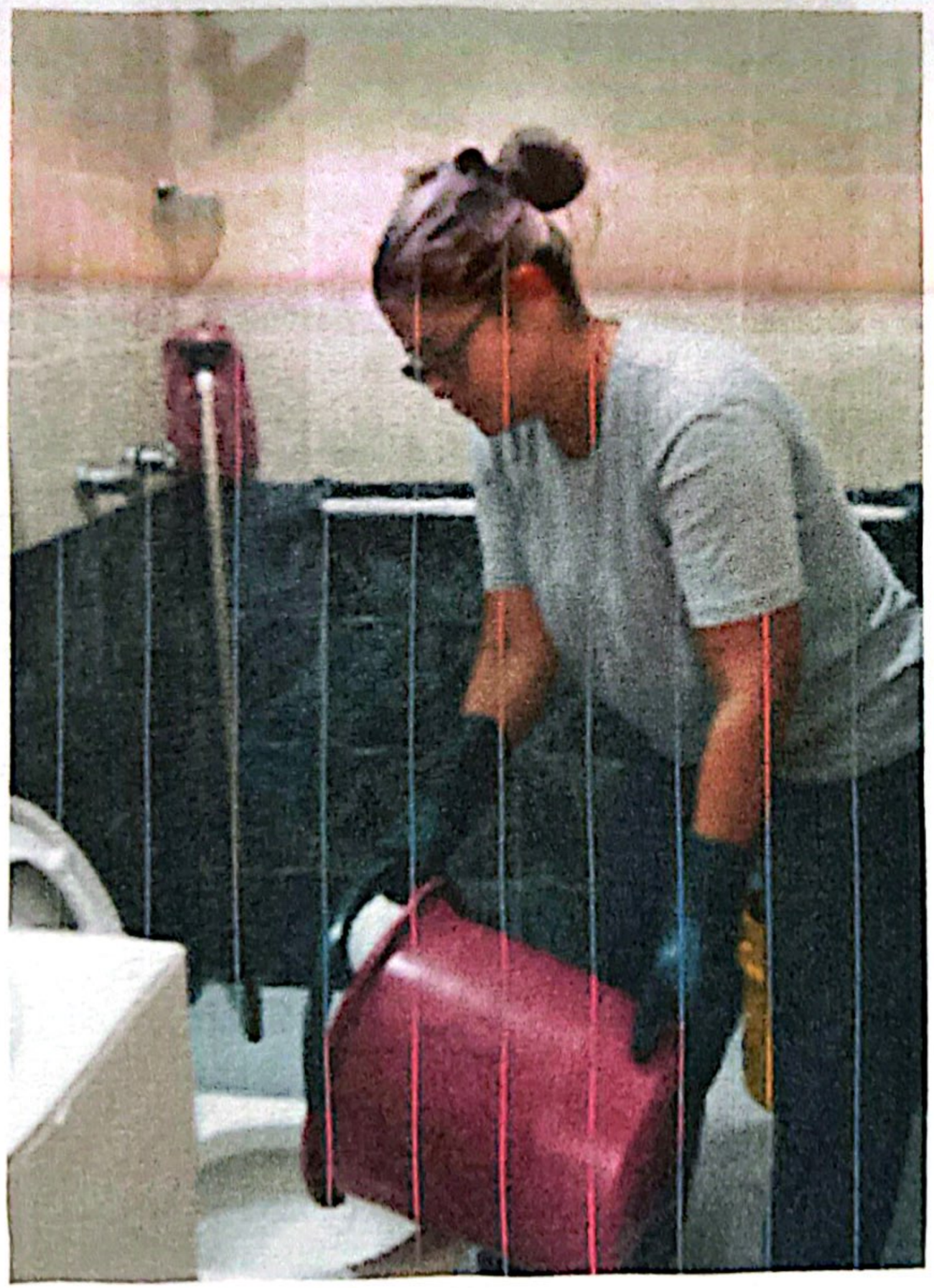
Casa Hogar

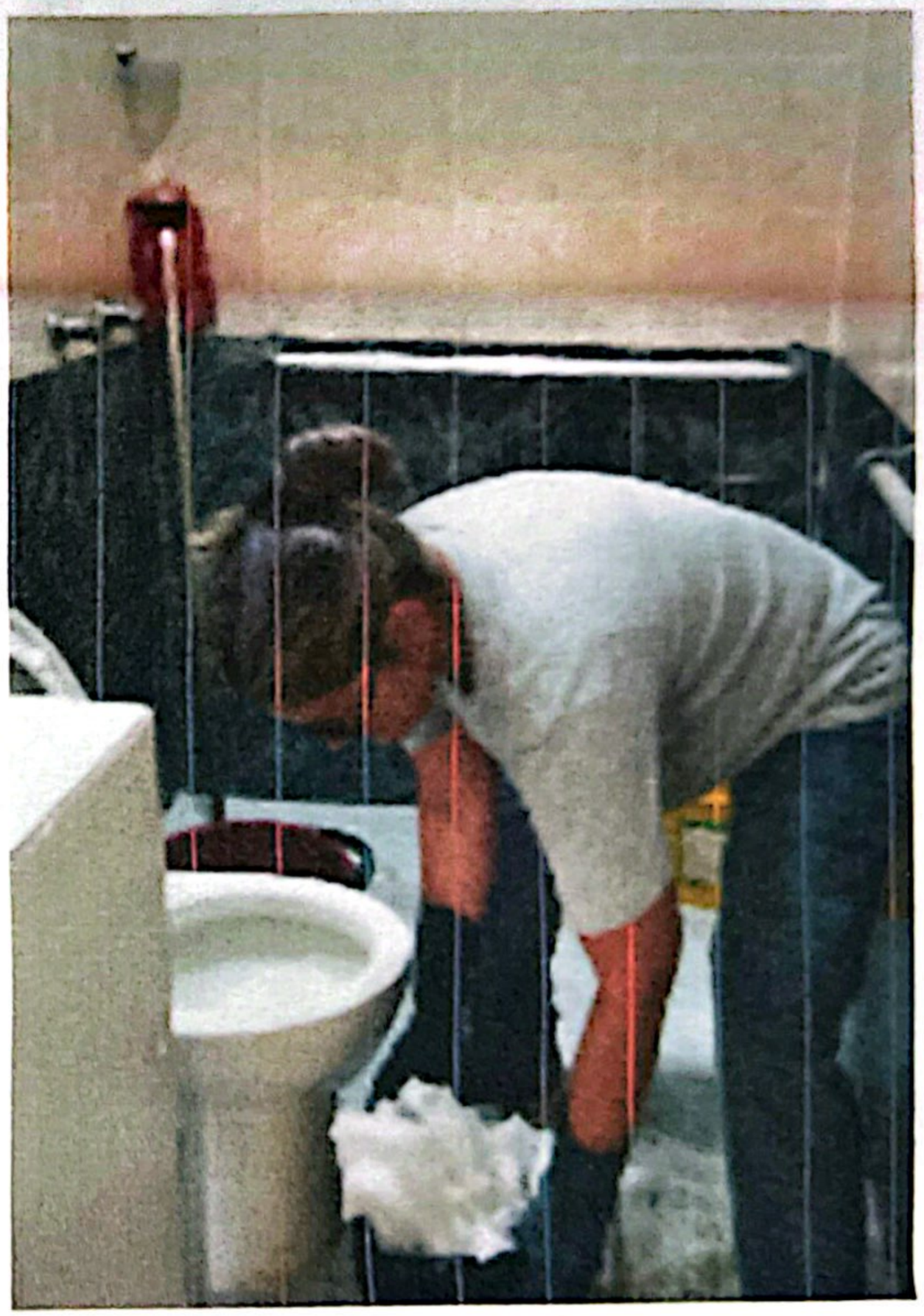
Vida Con Propósito!

Km 8 vía Armenia, Vereda Huertas, Finca Villa Carolina, enseguida del restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.

Cel. 315 - 522 - 5757

E-mail: fund.cristianacasahogar.vcp@gmail.com





Scanned with CamScanner

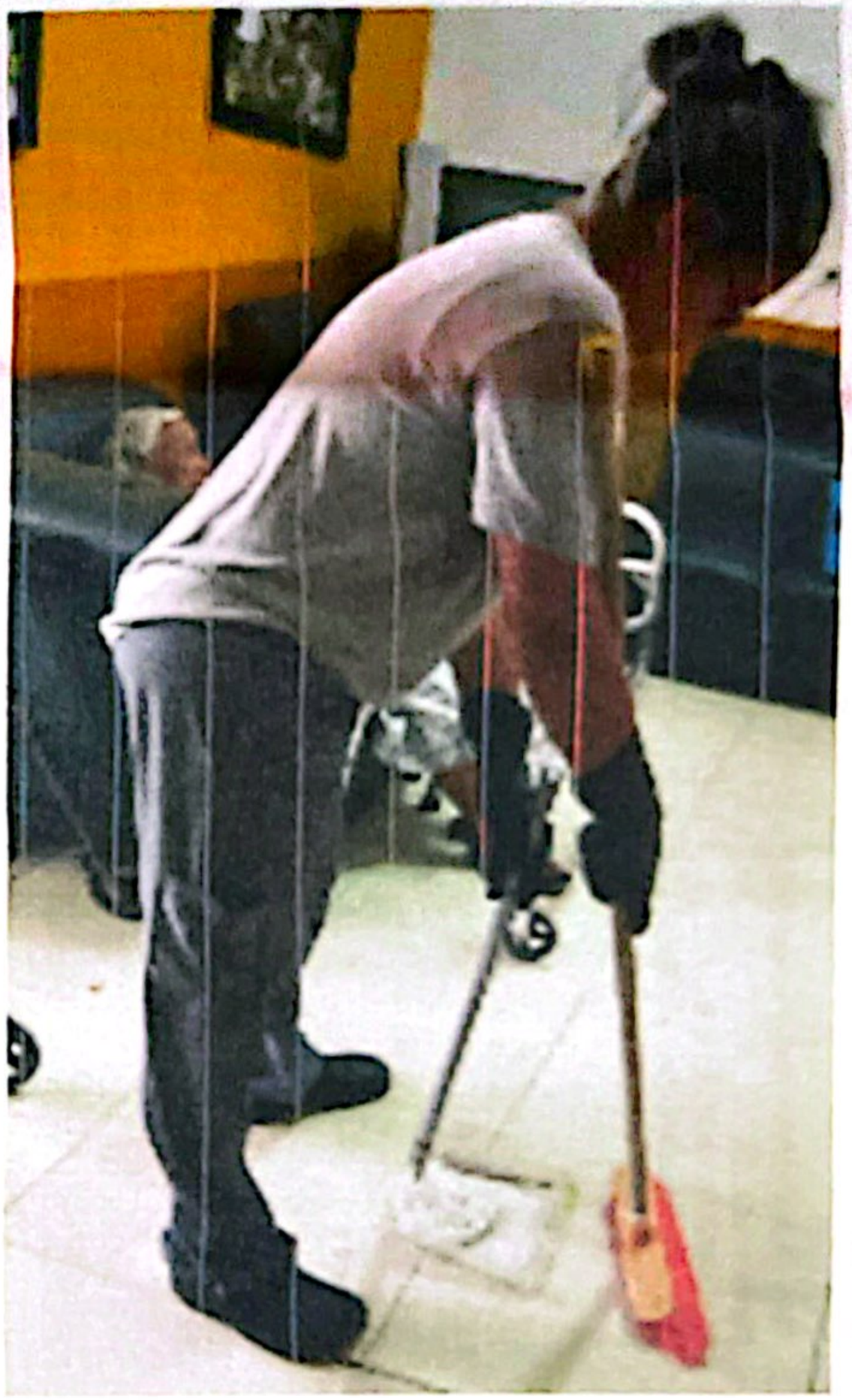
Casa Hogar

Vida Con Propósito!

restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.

Cel. 315 - 522 - 5757





DOCUMENTO SOPORTE DE PAGO DE NÓMINA ELECTRÓNICA

ACION CRISTIANA CASA
HOGAR VIDA CON
PROPOSITO
Nit 900178461
5 VIA ARMENIA FINCA
VILLA CAROLINA
,7321617232Oundefined
Pereira - Colombia
lgearso@gmail.com

Periodo de Pago: **20250201 - 20250228**
Comprobante Número:**330**
Fecha y hora de generación: **04/03/2025 - 04:33 PM**
Fecha y hora de expedición: **04/03/2025 - 04:33 PM**

Empleado: **DAISY CORDOBA FLOREZ**
Ciudad: **Pereira**
Identificación: **1003928110**
Cargo: **Auxiliar de Servicios Generales**
Salario básico: **$1.423.500**

INGRESOS

Concepto	Inicio	Fin	Porcentaje	Cantidad	Valor
Sueldo				30	$ 1.423.500
Aux. de transporte/Aux. de conectividad digital				30	$ 200.000
Recargo dominical o festivo			75.0	32	$ 204.241
			Total Ingresos		**$ 1.827.741**

*Las provisiones son únicamente de referencia y no hacen parte del valor a pagar al empleado.

DEDUCCIONES

Concepto	Porcentaje	Valor
Fondo de salud	4.00	$ 56.940
Fondo de pensión	4.00	$ 56.940
	Total Deducciones	**$ 113.880**

LICENCIAS NO REMUNERADAS

Concepto	Inicio	Fin	Cantidad

NETO A PAGAR (Total Ingresos - Total Deducciones) $ 1.713.861

Observaciones:

Condiciones de pago: Efectivo $ 1.713.861

Soporte de pago: DNE330
CUNE:
c36db359c6365e3864cf142967abd11ec9ad24f210e38ddb7ae892ec89b3b567f224e1aa27855caa3be16af36416287d

Elaborado, impreso y enviado electrónicamente por SIIGO SAS NIT: 830.048.145-8

Scanned with CamScanner

Fundación Cristiana
Casa Hogar
Vida Con Propósito!

Centro de Bienestar y Protección Social del Adulto Mayor

NIT. 900.178.461 - 1 Reg. Especial

Km 5 vía Armenia, Vereda Huertas, Finca Villa Carolina, entrando del restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.

Cel. 315 - 522 - 5757

E-mail: fund.cristianacasahogar.vcp@gmail.com

INFORME DE ACTIVIDADES AUXILIARES ASEO
DEL 01 DE FEBRERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2025

1. OBJETO DEL CONTRATO

Prestar los servicios generales como **Auxiliar de aseo** para realizar las labores de aseo, limpieza y desinfección, para brindar comodidad a los adultos mayores y funcionarios en las áreas de trabajo de la Fundación Vida con proposito a la cual está prestando los servicios, conforme a las normas y procedimientos vigentes.

2. ACTIVIDADES REALIZADAS

Se realizó limpieza y desinfección de todas las áreas de la institución esto con el fin de reducir el riesgo de exposición del covid mediante la limpieza continua de todas las áreas de la institución mediante una buena desinfección ya que es una parte integral de todos los adultos mayores se realizó continuo higiene de manos se limpiaron todos los objetos que utilizaron los adultos mayores se limpiaron con más frecuencias las áreas de aislamiento de la institución se elaboró planes con el personal de la institución para conservan todo lo de la institución y así poder llevar una rutina con mayor frecuencia siguiendo las normas y procedimientos vigentes dentro de la institución contamos con los formatos correspondientes de limpieza y desinfección, para que no se nos pase cualquier procedimiento a realizar en la institución

2.1 ALCANCES DEL CONTRATO

Asear cada una de las habitaciones de los adultos mayores, tender las camas, organizar closet, cocina, salas de estar, pasillos, lavandería entre otros, antes del ingreso de funcionarios y visitantes garantizando la limpieza y desinfección como prevención y mitigación de contagio ante emergencia COVID-19.

R/ se realiza todos los días el aseo necesario en toda la institución esto con el fin de evitar gérmenes y demás virus que puedan ingresar en la institución, todas las áreas se mantienen organizadas y aseadas según protocolo institucional, los adultos mayores que presentan sintomatología respiratoria se realizó constaté seguimiento de sus pertenencias personales, en todas las áreas contamos con la suficiente dotación, para tener el ambiente agradable dentro de la institución, a los visitantes y funcionarios de la institución se les realiza su respectiva limpieza para prevenir que lleven a la institución cualquier tipo de germen.

Scanned with CamScanner

Fundación Cristiana
Casa Hogar
Vida Con Propósito!

Centro de Bienestar y Protección Social del Adulto Mayor

NIT. 900.178.461 - 1 Reg. Especial

Km 5 vía Armenia, Vereda Huertas, Finca Villa Carolina, entrando del restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.

Cel. 315 - 522 - 5757

E-mail: fund.cristianacasahogar.vcp@gmail.com

2.2 ALCANCES DEL CONTRATO

Mantener limpios los muebles, enseres, ventanas, vidrios, cortinas, paredes y todo elemento accesorio de las áreas de las oficinas y enfermería siguiendo protocolo de limpieza y desinfección mitigación y emergencia COVID-19.

R/ siempre se realiza la mejor limpieza y desinfeccion en cada una de las areas de la insitucuion , haciendo una buena limpieza y desinfeccion en muebles enseres ventanas vidrios cortinas oficinas estaciones de enfermeria entre otros, se brindo un apoyo a cada uno de los profesionales según protocolo de la insitucion se realiza contante segumiento de cada una de las areas en especial en los cuartos de asilamiento utilizando las medidas preventivas de la institucion, se utilizo una toalla nueva para desinfectar las superficies con segumiento continuo y asi prevenir la propagacion del covid.

2.3 ALCANCES DEL CONTRATO

Mantener todos los baños y lavamanos de la Fundación en perfectas condiciones de aseo y limpieza y con la dotación necesaria.

R/ se realizala limpieza del baño desde el asiento del inodoro la taza todas las manijas y cualquier superficie alrededor del lavamanos se utilizo los guantes desechables ya despues de terminado el proceso se descartan , se desinfecta con el detergente y implemtos de la insitutucion, las partes exteriroes del inodo se deseinfectaron tambien de forma continua utilizando solucion de blanqueador y agua, se desinfecta la ducha se retiran los articulos que esten dentro de ella se desinfecta todo y se procede con la desinfeccion de todas las areas del baño, despues de limpiar y desinfectar el baño se realiza cambio de unidorme o a veces se quita eel delatal y se procede al lavado de manos continuamente para prevenir la propagacion del covid 19. Y asi mantener todas las areas en perfectas condiciones.

2.4 ALCANCES DEL CONTRATO

Realizar la recolección y lavado de la ropa de los adultos mayores clasificándolos en rojas y negras según tipo suciedad y contaminación, siguiendo protocolo de limpieza y desinfección mitigación y emergencia COVID-19.

Todos los adultos mayores con la ropa contaminada se realiza la respectiva ruta y clasifiacion según protocolo de la institucion la ropa sucia debe colocarse en bolsas plasticas impermeables desde el moento que se retira al paciente a la

Scanned with CamScanner

cama y del baño, las bolas deben colocarse en las canecas correspondientes y son trasladas al area de lavanderia para hacer el proceso correspondiente según lo requiera se entrega la ropa se manipulara lo menos posible se procede al conteo y la selección de cada prenda se lava la ropa se hace el prelavado con agua fria y jabon, despues se procede al lavado y ya despues al enjuague despues del proceso de lavado se realiza el planchado y alamecenamiento y distribucion de la ropa limpia, ya con esto quedan todos los implementos limpios y desinfectados para llevarlos a cada closet del adulto mayor, y asi evitamos la propagacion del virus.

2.5 ALCANCES DEL CONTRATO

Clasificar la basura empacando desechos orgánicos, papeles y materiales sólidos en bolsas separadas, siguiendo protocolo de limpieza y desinfección mitigación y emergencia COVID-19.

R/ la dirección técnica nos indican el nuevo código de colores para la separación de los residuos a nivel nacional , en la bolsa blanca están los residuos aprovechables, en donde se depositan los plásticos cartón, vidrio, papel, metales, los residuos orgánicos aprovechables en bolsa verde que son los restos de comida desechos agrícolas , y en la bolsa negra están los residuos no aprovechables que son el papel higiénico servilletas, papeles y cartones contaminados con comida, papeles metalizados, y ya en las bolsas rojas están los pañales y demás , todo esto se hace de forma continua para prevenir bacteria y virus, esto con el fin de que dentro de la institución se vuelva a presntar algún tipo de contagio por ende se hace la respectiva clasificación según protocolo institucional.

2.5 ALCANCES DEL CONTRATO

Desempeñar las demás funciones que le sean asignadas por el jefe inmediato, las que reciba por delegación y aquellas inherentes al desarrollo de la dependencia.

R/ se realizan todas las funciones necesarias dentro de la institución respecto al aseo para mantener todas las áreas de la mejor forma posible, se llenan los formatos de la institución para mantener un orden según programa de desinfección, se reciben todas las ordenes asignadas por el jefe asignado, la limpieza se realiza con el fin de mantener la ausencia de suciedad y su propósito es disminuir o exterminar los microorganismos. Desinfectar, por su parte, puede definirse como eliminar en parte el número de bacterias que se encuentran en un determinado ambiente o superficie, de tal forma que no sea nocivo para los adultos mayores.

Scanned with CamScanner

Fundación Cristiana
Casa Hogar
Vida Con Propósito!

Centro de Bienestar y Protección Social del Adulto Mayor

NIT. 900.178.461 – 1 Reg. Especial

Km 5 vía Armenia, Vereda Huertas, Finca Villa Carolina, enseguida del restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.

Cel. 315 – 822 – 5757

E-mail: fund.cristianacasahogar.vcp@gmail.com

3. OBSERVACIONES:

Durante el desarrollo de las actividades no se presentaron inconveniente que perjudicaran el libre desarrollo de la misma.

Se tomaron las precauciones necesarias para no dañar ningunos de los inmuebles y enseres de la fundación, garantizando una limpieza y desinfección de todas las áreas asignadas por la dirección técnica de la Fundación Cristiana Casa Hogar Vida Con Propósito.

4. REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES

- Se presenta informe en medio físico y digital (email)
- Se presenta registro fotográfico en medio digital. (email)

Informe presentado en Pereira por:

DAISY CORDOBA FLOREZ
Auxiliar aseo
1425834

Celular: 3234055887

DIEGO GERMAN ARBELAEZ SOLORZANO
Representante Legal

Scanned with CamScanner

Vida Con Propósito!

Cel. 315 - 822 - 6757

E-mail: fundacionmaranatha@gmail.com



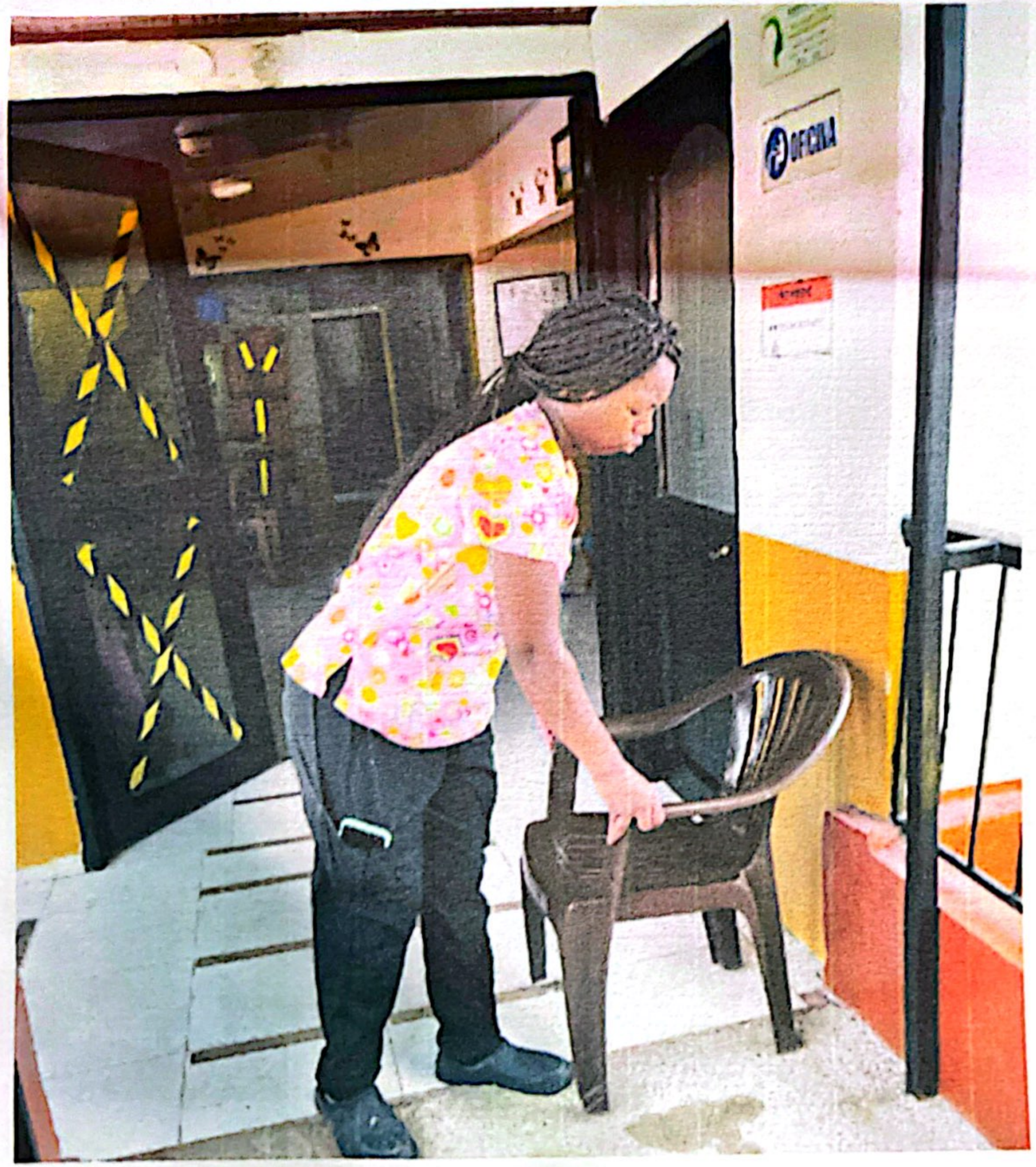


Vida Con Propósito!

restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.

Cel. 315 - 522 - 5757

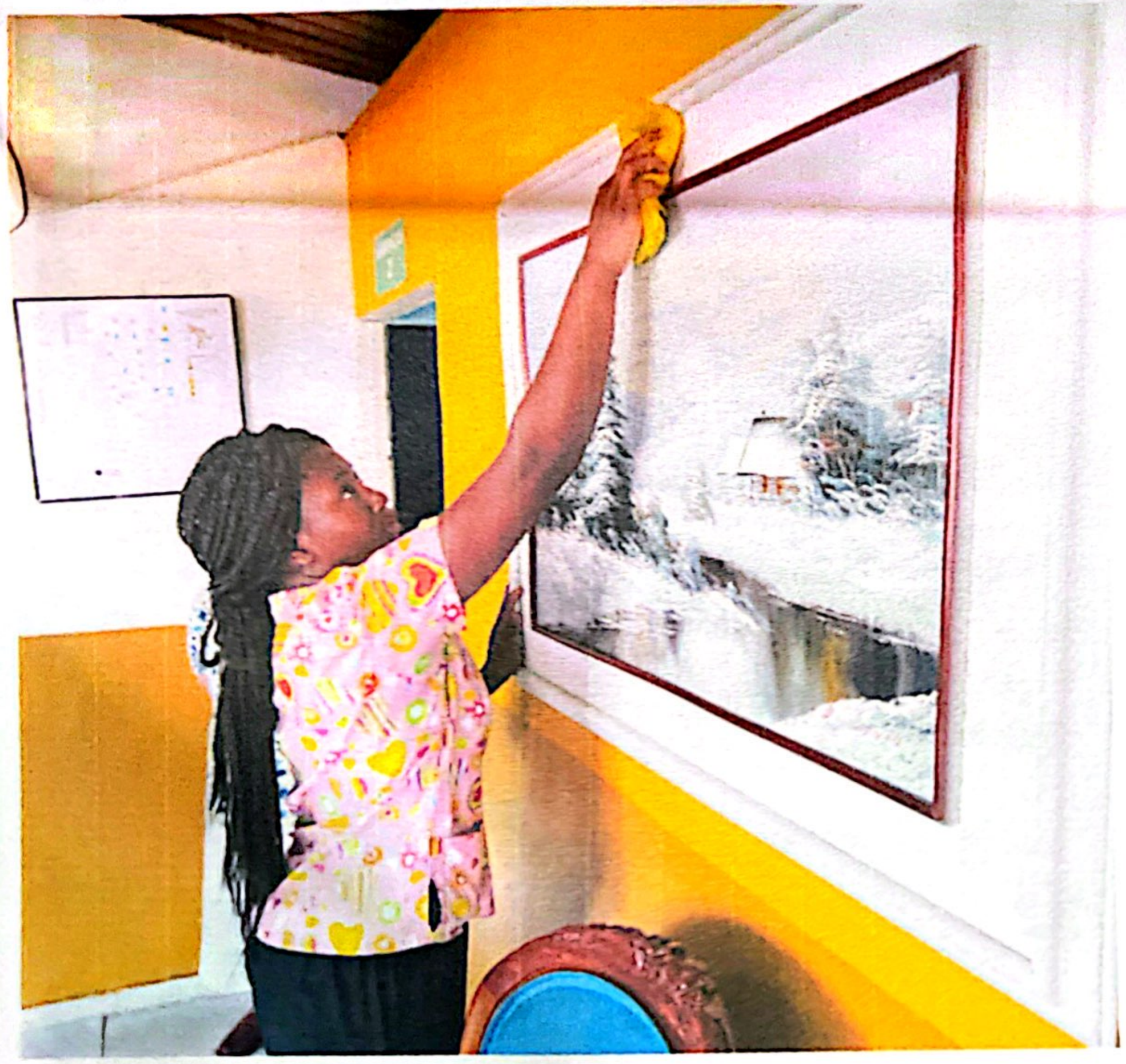
E-mail: fund.cristianacasahogar.vcp@gmail.com





Vida Con Propósito!

Col. 315 - 522 - 8757





Vida Con Propósito!

Cel. 315 - 522 - 5757

E-mail: fund.cristianaracasahogar.vcp@gmail.com





Scanned with CamScanner

DOCUMENTO SOPORTE DE PAGO DE NÓMINA ELECTRÓNICA

FUNDACION CRISTIANA CASA HOGAR VIDA CON PROPOSITO
Nit 900178461
KM 5 VIA ARMENIA FINCA VILLA CAROLINA
Tel: 573216172320undefined
Pereira - Colombia
digearso@gmail.com

Periodo de Pago: **20250201 - 20250228**
Comprobante Número:**331**
Fecha y hora de generación: **04/03/2025 - 04:33 PM**
Fecha y hora de expedición: **04/03/2025 - 04:33 PM**

Empleado: **MARIA ISABEL BATERO BAÑOL**
Ciudad: **Pereira**
Identificación: **1005048469**
Cargo: **Auxiliar de Servicios Generales**
Salario básico: **$1.423.500**

INGRESOS					
Concepto	**Inicio**	**Fin**	**Porcentaje**	**Cantidad**	**Valor**
Sueldo				30	$ 1.423.500
Aux. de transporte/Aux. de conectividad digital				30	$ 200.000
Recargo dominical o festivo			75.0	32	$ 204.241
			Total Ingresos		**$ 1.827.741**

*Las provisiones son únicamente de referencia y no hacen parte del valor a pagar al empleado.

DEDUCCIONES		
Concepto	**Porcentaje**	**Valor**
Fondo de salud	4.00	$ 56.940
Fondo de pensión	4.00	$ 56.940
	Total Deducciones	**$ 113.880**

LICENCIAS NO REMUNERADAS			
Concepto	**Inicio**	**Fin**	**Cantidad**

NETO A PAGAR (Total Ingresos - Total Deducciones)	**$ 1.713.861**

Observaciones:

Condiciones de pago: Efectivo $ 1.713.861

Soporte de pago: DNE331
CUNE:
b223e3bff597c1893670a660b30a403c2e0574a4267a0c732b94d4cca185621583e25c049e774a1da6bbd89e72b94564

Elaborado, impreso y enviado electrónicamente por SIIGO SAS NIT: 830.048.145-8

Scanned with CamScanner

Fundacion Cristiana
Casa Hogar
Vida Con Propósito!

Centro de Bienestar y Protección Social del Adulto Mayor

NIT. 900.178.461 - 1 Reg. Especial

Km 5 vía Armenia, Vereda Huertas, Finca Villa Carolina, entrando del restaurante El Procador, Pereira, Risaralda.

Cel. 318 - 522 - 5757

E-mail: fund.cristianacasahogar.vp@gmail.com

INFORME DE ACTIVIDADES AUXILIARES ASEO
DEL 01 DE FEBRERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2025

1. OBJETO DEL CONTRATO

Prestar los servicios generales como **Auxiliar de aseo** para realizar las labores de aseo, limpieza y desinfección, para brindar comodidad a los adultos mayores y funcionarios en las áreas de trabajo de la Fundación Vida con proposito a la cual está prestando los servicios, conforme a las normas y procedimientos vigentes.

2. ACTIVIDADES REALIZADAS

Se realizó limpieza y desinfección de todas las áreas de la institución esto con el fin de reducir el riesgo de exposición del covid mediante la limpieza continua de todas las áreas de la institución mediante una buena desinfección ya que es una parte integral de todos los adultos mayores se realizó continuo higiene de manos se limpiaron todos los objetos que utilizaron los adultos mayores se limpiaron con más frecuencias las áreas de aislamiento de la institución se elaboró planes con el personal de la institución para conservan todo lo de la institución y así poder llevar una rutina con mayor frecuencia siguiendo las normas y procedimientos vigentes dentro de la institución contamos con los formatos correspondientes de limpieza y desinfección, para que no se nos pase cualquier procedimiento a realizar en la institución

2.1 ALCANCES DEL CONTRATO

Asear cada una de las habitaciones de los adultos mayores, tender las camas, organizar closet, cocina, salas de estar, pasillos, lavandería entre otros, antes del ingreso de funcionarios y visitantes garantizando la limpieza y desinfección como prevención y mitigación de contagio ante emergencia COVID-19.

R/ se realiza todos los días el aseo necesario en toda la institución esto con el fin de evitar gérmenes y demás virus que puedan ingresar en la institución, todas las áreas se mantienen organizadas y aseadas según protocolo institucional, los adultos mayores que presentan sintomatología respiratoria se realizó constaté seguimiento de sus pertenencias personales, en todas las áreas contamos con la suficiente dotación, para tener el ambiente agradable dentro de la institución, a los visitantes y funcionarios de la institución se les realiza su respectiva limpieza para prevenir que lleven a la institución cualquier tipo de germen.

Scanned with CamScanner

Fundacion Cristiana
Casa Hogar
Vida Con Propósito!

Centro de Bienestar y Protección Social del Adulto Mayor
NIT. 900.175.161 - 1 Reg. Especial
Km 5 vía Armenia, Vereda Morritos, Finca Villa Carolina, contiguo del restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.
Cel. 315 - 522 - 5717
E-mail: fund.cristianacasahogar.vp@gmail.com

2.2 ALCANCES DEL CONTRATO

Mantener limpios los muebles, enseres, ventanas, vidrios, cortinas, paredes y todo elemento accesorio de las áreas de las oficinas y enfermería siguiendo protocolo de limpieza y desinfección mitigación y emergencia COVID-19.

R/ siempre se realiza la mejor limpieza y desinfeccion en cada una de las areas de la insitucuion , haciendo una buena limpieza y desinfeccion en muebles enseres ventanas vidrios cortinas oficinas estaciones de enfermeria entre otros, se brindo un apoyo a cada uno de los profesionales según protocolo de la insitucion se realiza contante segumiento de cada una de las areas en especial en los cuartos de asilamiento utilizando las medidas preventivas de la institucion, se utilizo una toalla nueva para desinfectar las superficies con segumiento continuo y asi prevenir la propagacion del covid.

2.3 ALCANCES DEL CONTRATO

Mantener todos los baños y lavamanos de la Fundación en perfectas condiciones de aseo y limpieza y con la dotación necesaria.

R/ se realizala limpieza del baño desde el asiento del inodoro la taza todas las manijas y cualquier superficie alrededor del lavamanos se utilizo los guantes desechables ya despues de terminado el proceso se descartan , se desinfecta con el detergente y implemtos de la insitutucion, las partes exteriroes del inodo se deseinfectaron tambien de forma continua utilizando solucion de blanqueador y agua, se desinfecta la ducha se retiran los articulos que esten dentro de ella se desinfecta todo y se procede con la desinfeccion de todas las areas del baño, despues de limpiar y desinfectar el baño se realiza cambio de unidorme o a veces se quita eel delatal y se procede al lavado de manos continuamente para prevenir la propagacion del covid 19. Y asi mantener todas las areas en perfectas condiciones.

2.4 ALCANCES DEL CONTRATO

Realizar la recolección y lavado de la ropa de los adultos mayores clasificándolos en rojas y negras según tipo suciedad y contaminación, siguiendo protocolo de limpieza y desinfección mitigación y emergencia COVID-19.

Todos los adultos mayores con la ropa contaminada se realiza la respectiva ruta y clasifiacion según protocolo de la institucion la ropa sucia debe colocarse en bolsas plasticas impermeables desde el moento que se retira al paciente a la

Scanned with CamScanner

[illegible]

cama y del baño, las bolas deben colocarse en las canecas correspondientes y son trasladas al area de lavanderia para hacer el proceso correspondiente según lo requiera se entrega la ropa se manipulara lo menos posible se procede al conteo y la selección de cada prenda se lava la ropa se hace el prelavado con agua fria y jabon, despues se procede al lavado y ya despues al enjuague despues del proceso de lavado se realiza el planchado y alamecenamiento y distribucion de la ropa limpia, ya con esto quedan todos los implementos limpios y desinfectados para llevarlos a cada closet del adulto mayor, y asi evitamos la propagacion del virus.

2.5 ALCANCES DEL CONTRATO

Clasificar la basura empacando desechos orgánicos, papeles y materiales sólidos en bolsas separadas, siguiendo protocolo de limpieza y desinfección mitigación y emergencia COVID-19.

R/ la dirección técnica nos indican el nuevo código de colores para la separación de los residuos a nivel nacional , en la bolsa blanca están los residuos aprovechables, en donde se depositan los plásticos cartón, vidrio, papel, metales, los residuos orgánicos aprovechables en bolsa verde que son los restos de comida desechos agrícolas , y en la bolsa negra están los residuos no aprovechables que son el papel higiénico servilletas, papeles y cartones contaminados con comida, papeles metalizados, y ya en las bolsas rojas están los pañales y demás , todo esto se hace de forma continua para prevenir bacteria y virus, esto con el fin de que dentro de la institución se vuelva a presntar algún tipo de contagio por ende se hace la respectiva clasificación según protocolo institucional.

2.5 ALCANCES DEL CONTRATO

Desempeñar las demás funciones que le sean asignadas por el jefe inmediato, las que reciba por delegación y aquellas inherentes al desarrollo de la dependencia.

R/ se realizan todas las funciones necesarias dentro de la institución respecto al aseo para mantener todas las áreas de la mejor forma posible, se llenan los formatos de la institución para mantener un orden según programa de desinfección, se reciben todas las ordenes asignadas por el jefe asignado, la limpieza se realiza con el fin de mantener la ausencia de suciedad y su propósito es disminuir o exterminar los microorganismos. Desinfectar, por su parte, puede definirse como eliminar en parte el número de bacterias que se encuentran en un determinado ambiente o superficie, de tal forma que no sea nocivo para los adultos mayores.

Scanned with CamScanner

Fundación Cristiana
Casa Hogar
Vida Con Propósito!

Centro de Bienestar y Protección Social del Adulto Mayor
NIT. 900.175.461 - 1 Reg Especial
Km 5 Vía Armenia, Vereda Puertas, Finca Villa Carolina, entrando al restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.
Cel. 316 - 322 - 8717
E-mail: fundacioncristianacasahogar@gmail.com

3. OBSERVACIONES:

Durante el desarrollo de las actividades no se presentaron inconveniente que perjudicaran el libre desarrollo de la misma.

Se tomaron las precauciones necesarias para no dañar ningunos de los inmuebles y enseres de la fundación, garantizando una limpieza y desinfección de todas las áreas asignadas por la dirección técnica de la Fundación Cristiana Casa Hogar Vida Con Propósito.

4. REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES

- Se presenta informe en medio físico y digital (email)
- Se presenta registro fotográfico en medio digital. (email)

Informe presentado en Pereira por:

MARIA ISABEL BETERO BAÑOL
1.005.048.469
Auxiliar aseo

Celular: 3184796998

DIEGO GERMAN ARBELAEZ SOLORZANO
Representante Legal

Scanned with CamScanner





Scanned with CamScanner

Casa Hogar

Vida Con Propósito!

Km 5 vía Armenia, Vereda Huertas, Finca Villa Carolina, contiguo del restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.

Cel. 315 - 522 - 5757

E-mail: fund.cristianacasahogar.rep@gmail.com

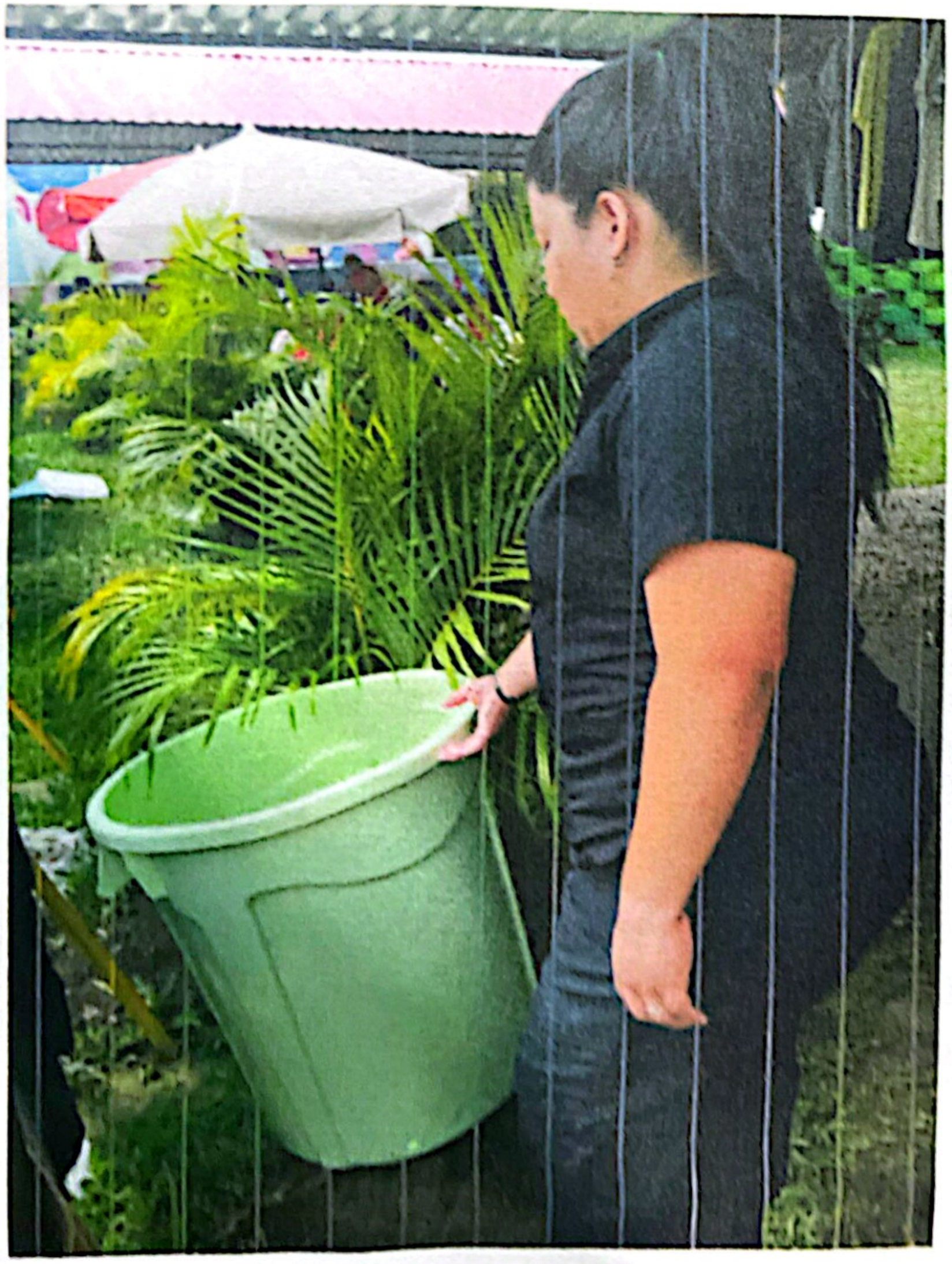


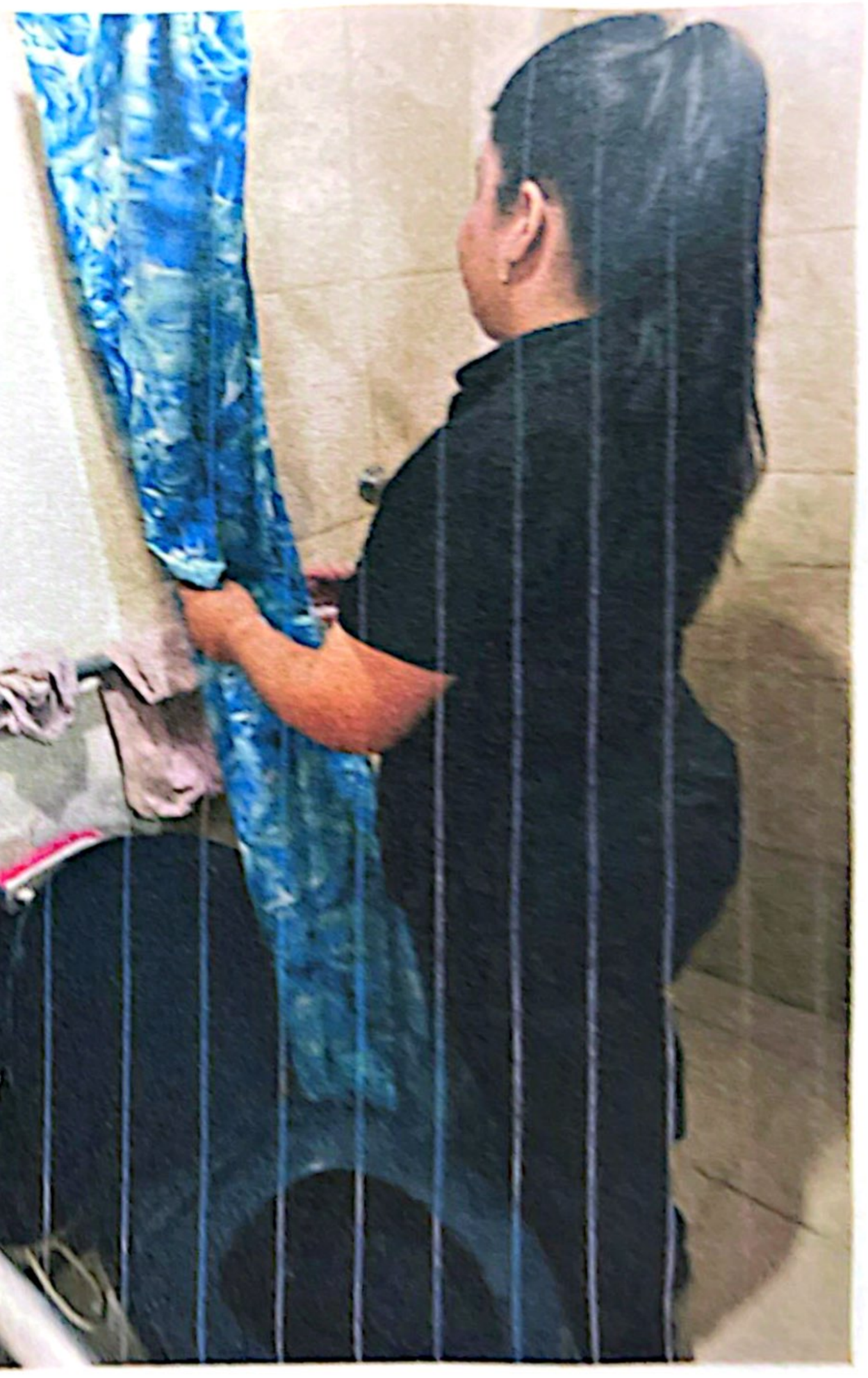


Scanned with CamScanner

Casa Hogar

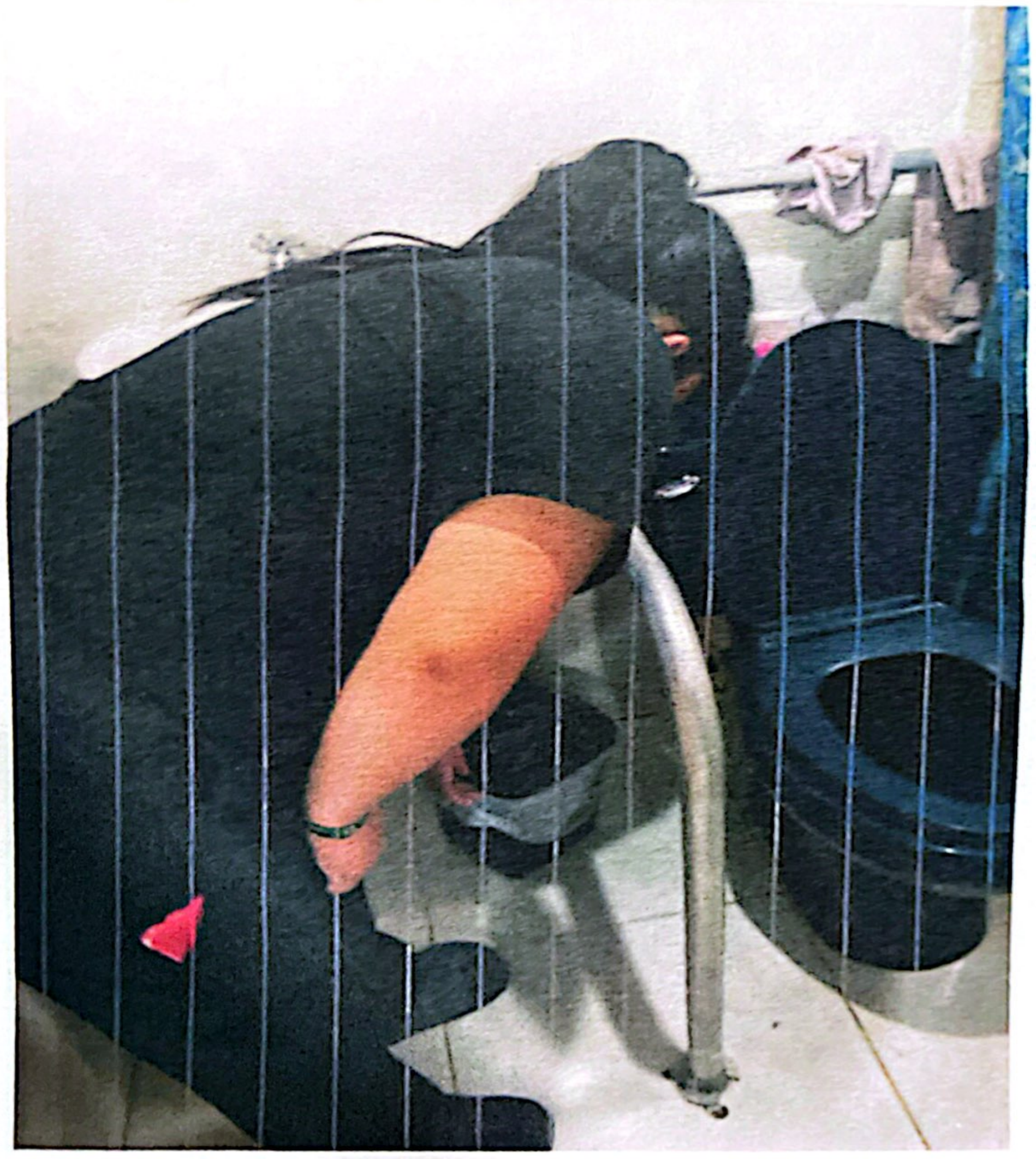
Vida Con Propósito!

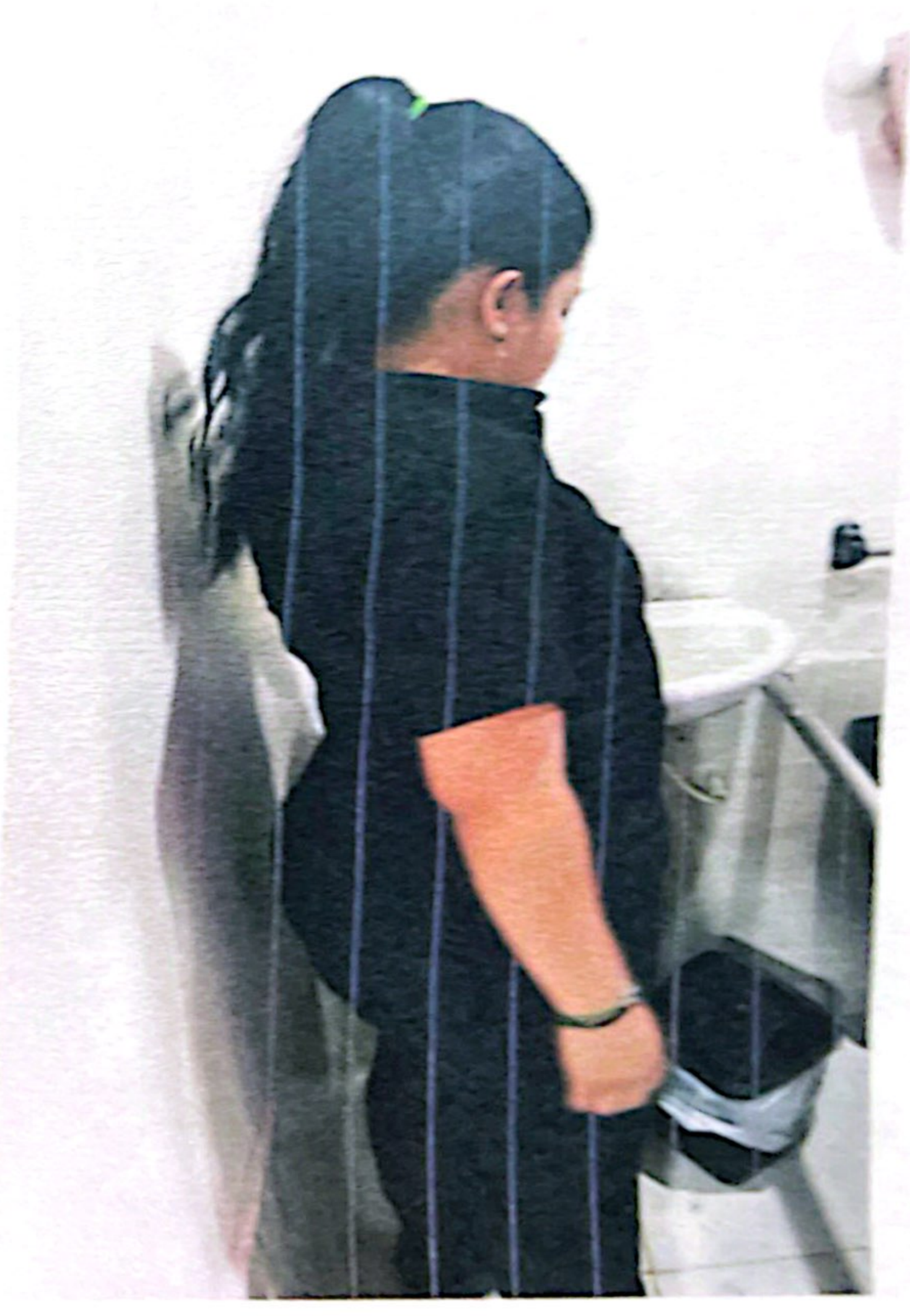




Vida Con Propósito!

Cel. 315 - 522 - 5757





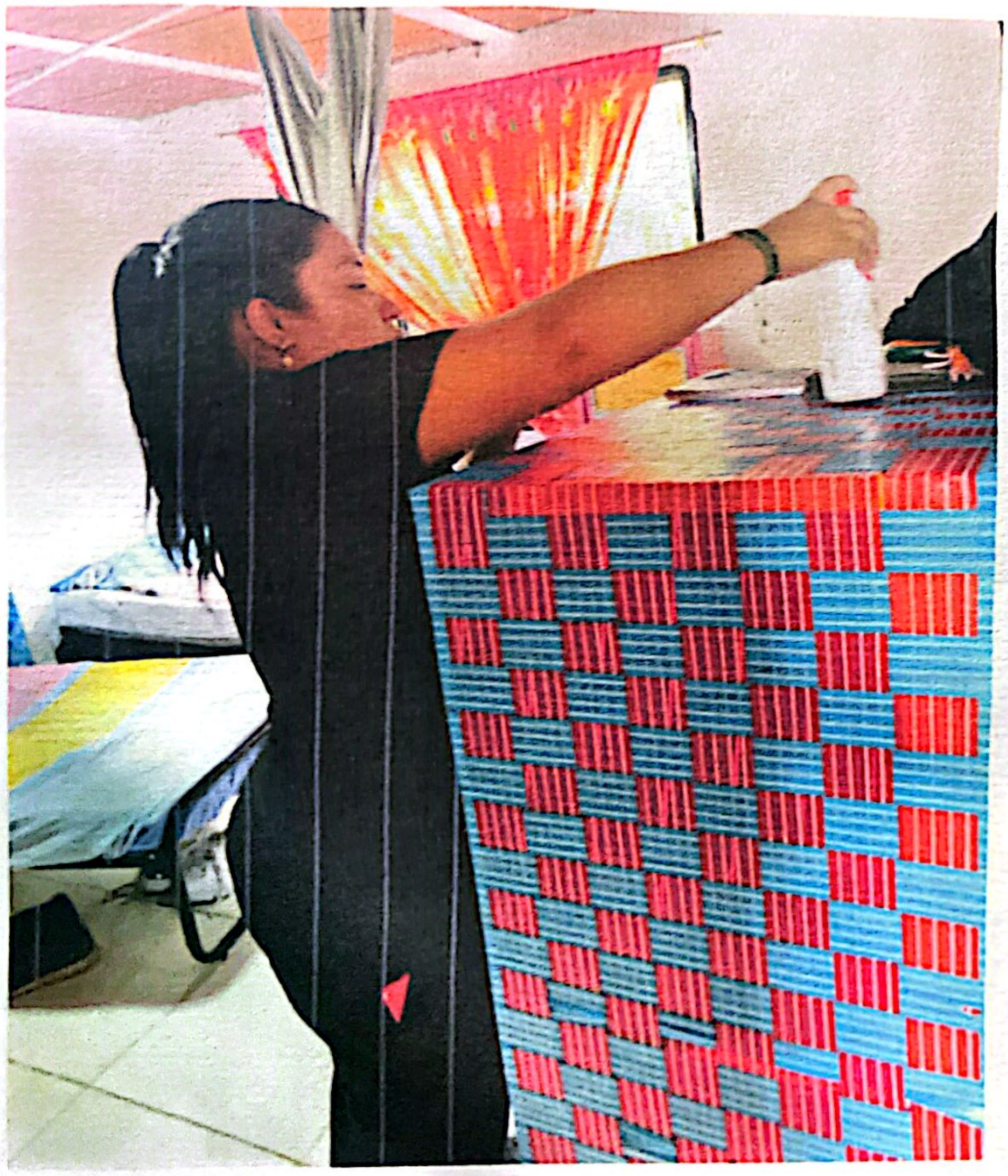
Casa Hogar

Vida Con Propósito!

restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.

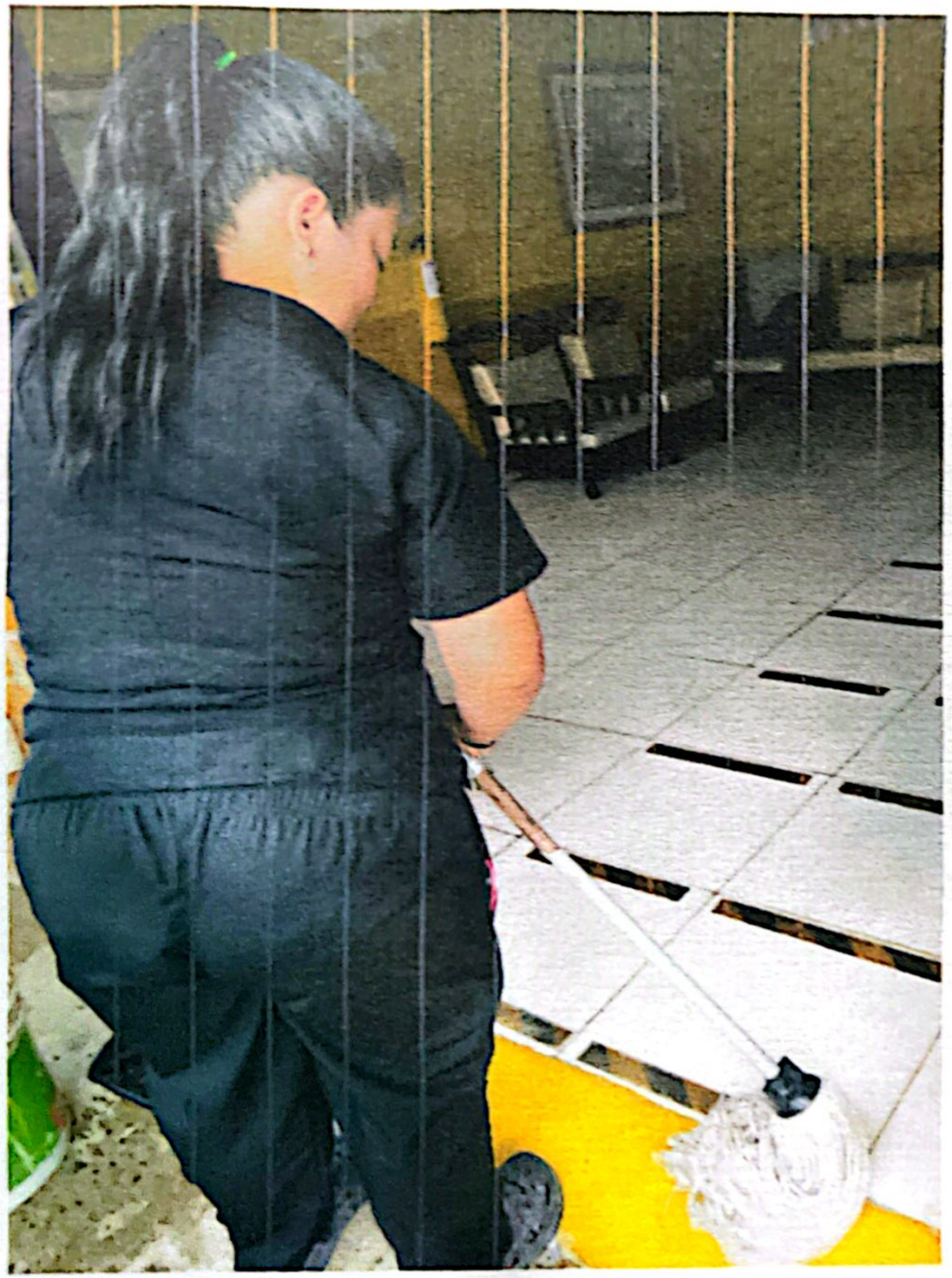
Cel. 315 - 522 - 5757

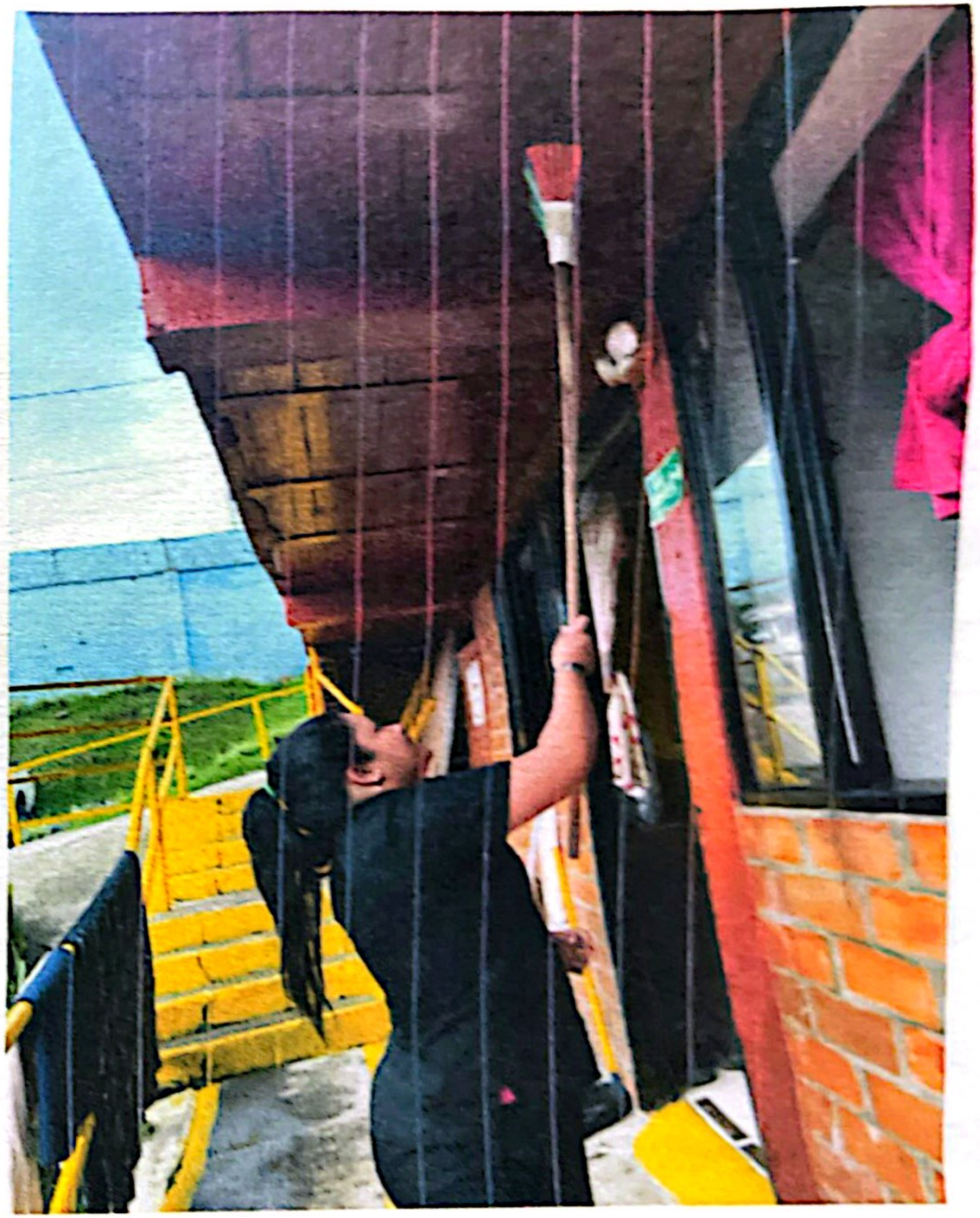
E-mail. fundcristianacasahogar.vcp@gmail.com





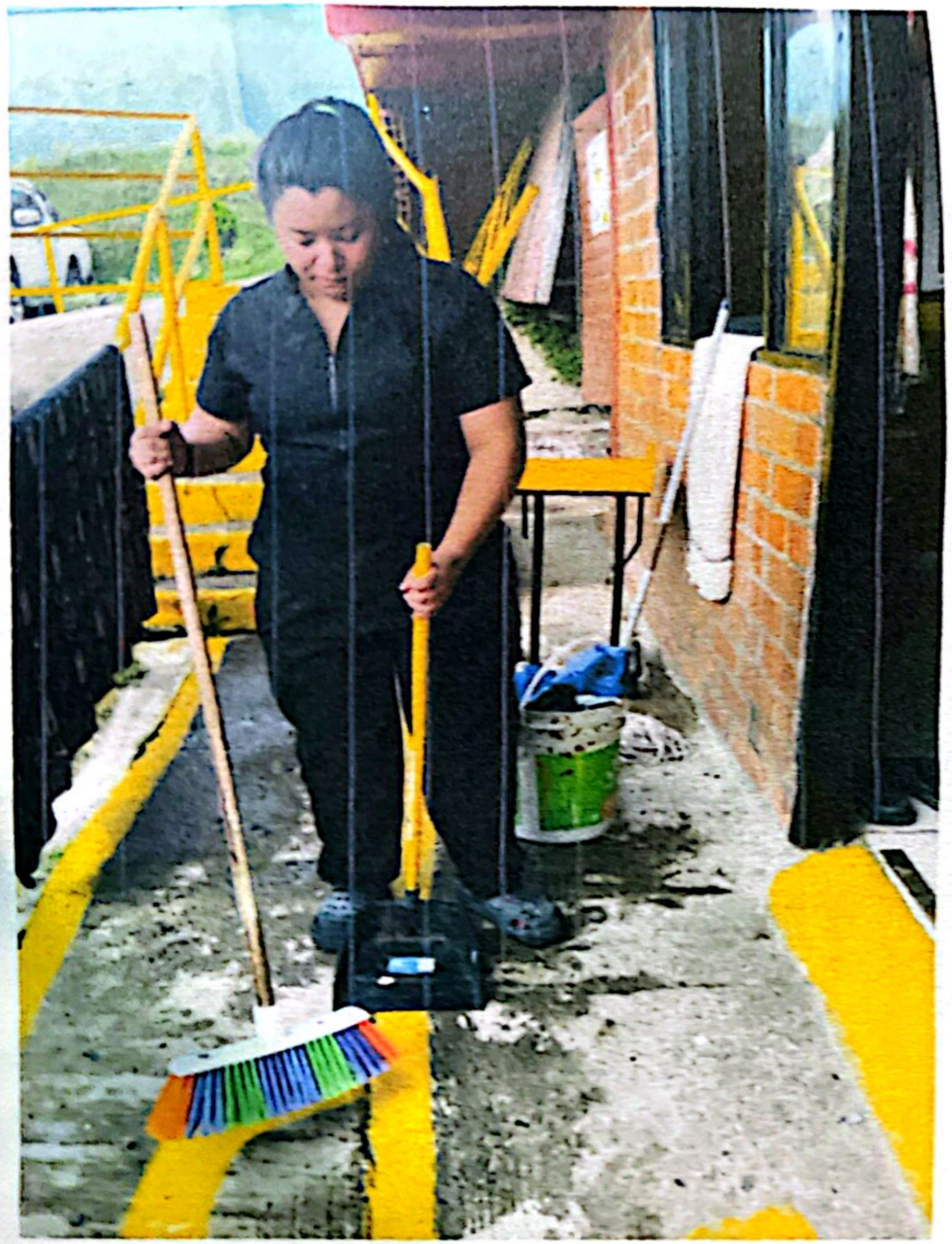
Cel. 315 - 522 - 9767

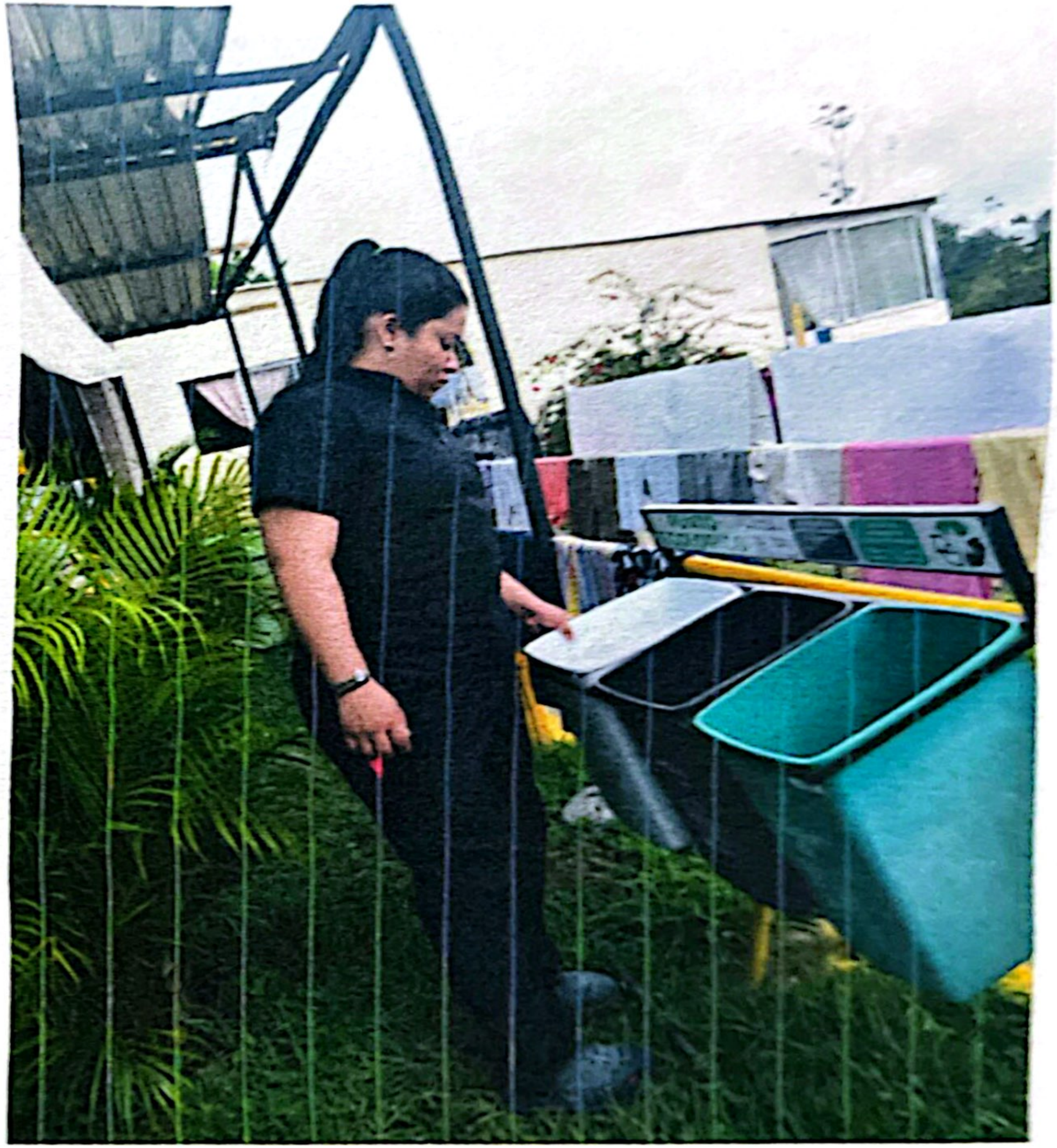




Vida Con Propósito!

Cel. 315 - 522 - 5757

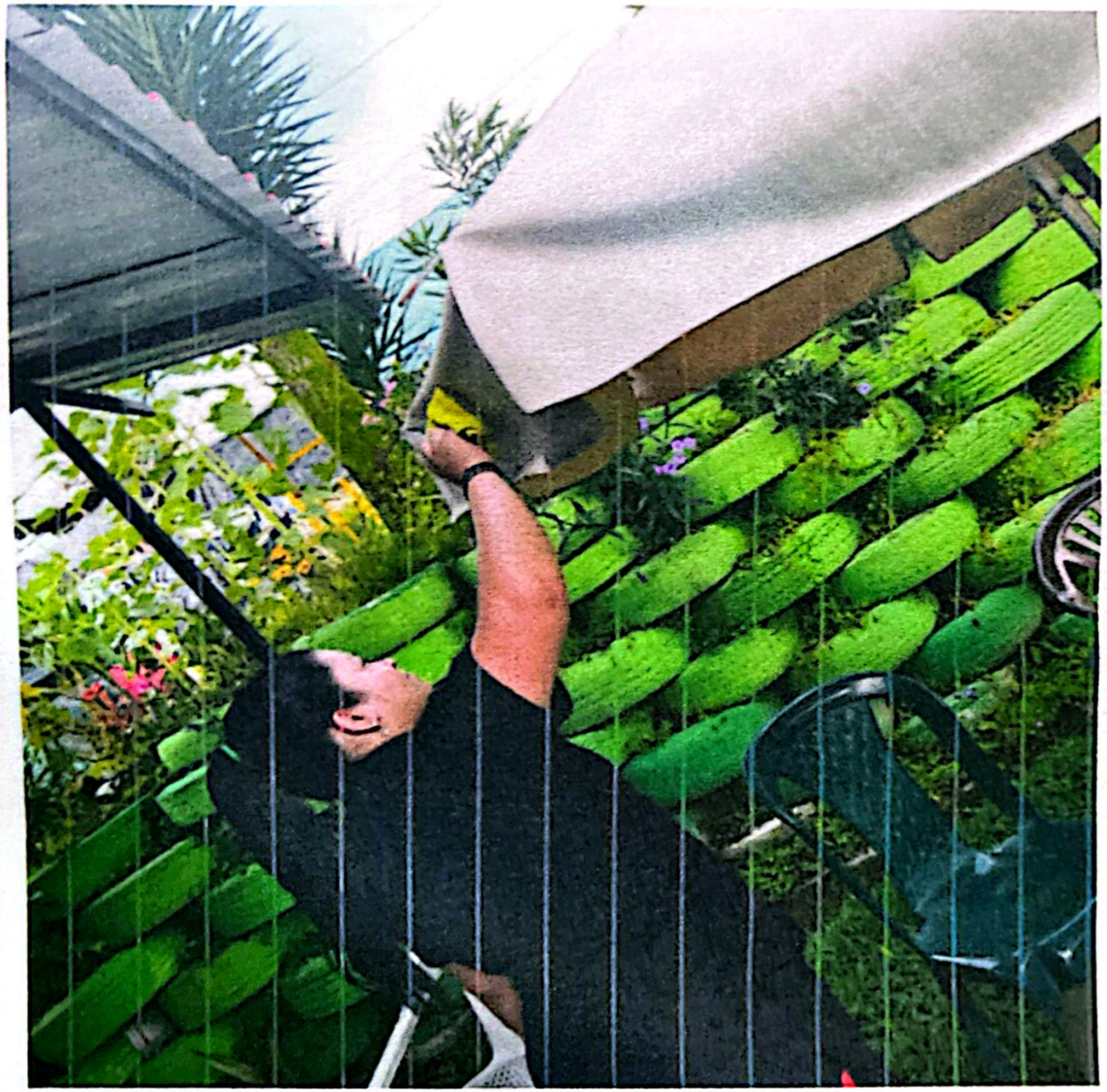


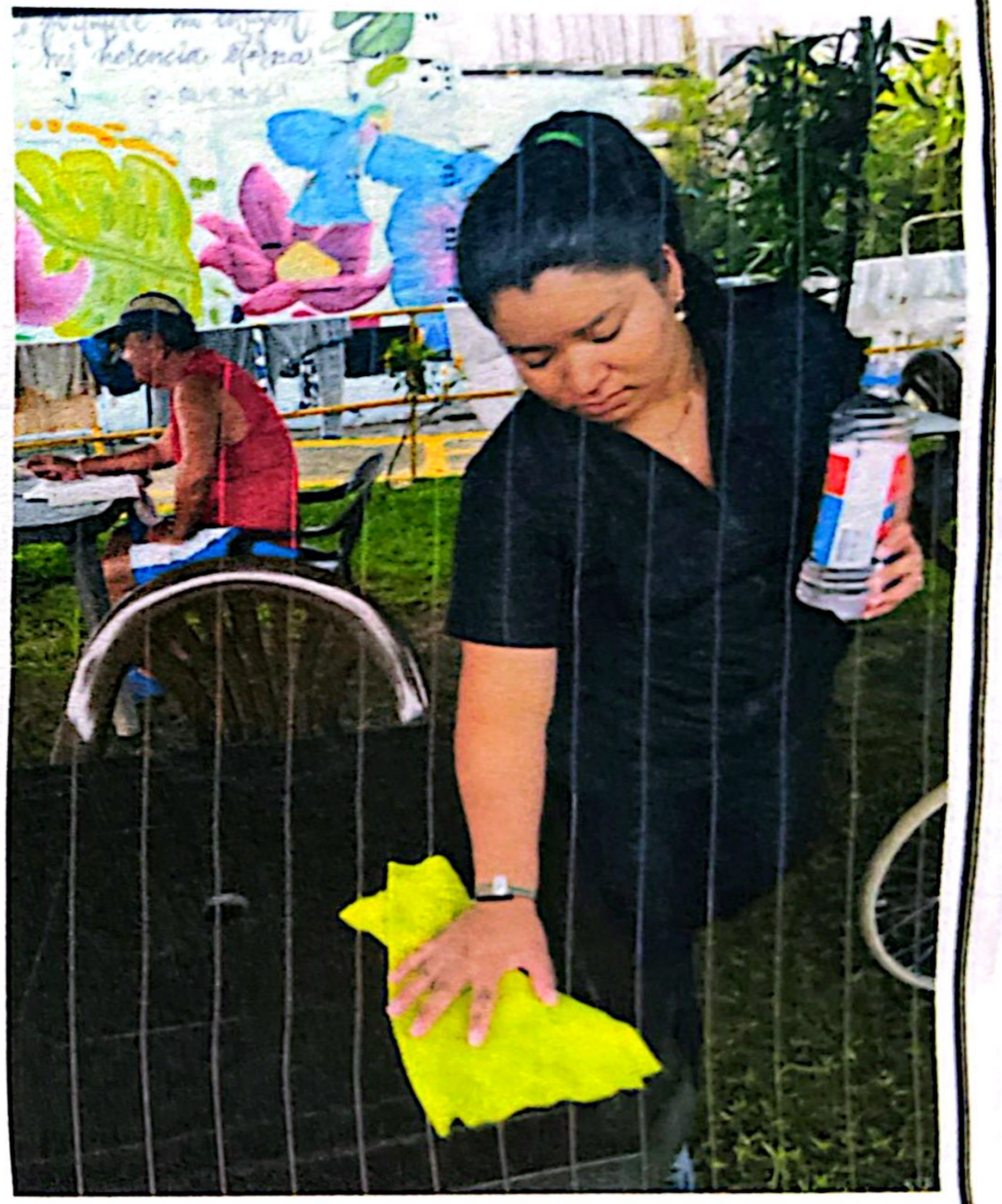


Vida Con Propósito!

Cel. 315 - 522 - 5757

E-mail: fund.cristianacasahogar.vcp@gmail.com





Fundación Cristiana Casa Hogar

Vida Con Propósito!

Centro de Bienestar y Protección Social del Adulto Mayor

NIT. 900.178.461 - 1 Reg. Especial

Km 5 vía Armenia, Vereda Llanaditas, Finca Villa Carolina, consiguiendo del restaurante El Procurador, Pereira, Risaralda.

Cel. 315 - 522 - 5757

E-mail: fund.cristianacasahogar.vcp@gmail.com

MANIPULADORAS DE ALIMENTOS



DOCUMENTO SOPORTE DE PAGO DE NÓMINA ELECTRÓNICA

FUNDACION CRISTIANA CASA HOGAR VIDA CON PROPOSITO
Nit 900178461
KM 5 VIA ARMENIA FINCA VILLA CAROLINA
Tel: 573216172320undefined
Pereira - Colombia
digearso@gmail.com

Periodo de Pago: **20250201 - 20250228**
Comprobante Número:**347**
Fecha y hora de generación: **04/03/2025 - 04:33 PM**
Fecha y hora de expedición: **04/03/2025 - 04:34 PM**

Empleado: **MARIA BEATRIZ MONTEALEGRE RODRIGUEZ**
Ciudad: **Pereira**
Identificación: **5864634**
Cargo: **MANIPULADOR DE ALIMENTOS**
Salario básico: **$1.423.500**

INGRESOS

Concepto	Inicio	Fin	Porcentaje	Cantidad	Valor
Sueldo				30	$ 1.423.500
Aux. de transporte/Aux. de conectividad digital				30	$ 200.000
Recargo dominical o festivo			75.0	28	$ 153.181
			Total Ingresos		**$ 1.776.681**

*Las provisiones son únicamente de referencia y no hacen parte del valor a pagar al empleado.

DEDUCCIONES

Concepto	Porcentaje	Valor
Fondo de salud	4.00	$ 56.940
Fondo de pensión	4.00	$ 56.940
	Total Deducciones	**$ 113.880**

LICENCIAS NO REMUNERADAS

Concepto	Inicio	Fin	Cantidad

NETO A PAGAR (Total Ingresos - Total Deducciones) **$ 1.662.801**

Observaciones:

Condiciones de pago: Efectivo $ 1.662.801

Soporte de pago: DNE347
CUNE:
2419d14c3b9ea7229853add30fa8ae1e6cc26af0ec248cf04c84e052a8aa92524bcb92c8ceb9763e9511429594f5607a

Elaborado, impreso y enviado electrónicamente por SIIGO SAS NIT: 830.048.145-8

Scanned with CamScanner

Fundación Cristiana
Casa Hogar
Vida Con Propósito!

Centro de Bienestar y Protección Social del Adulto Mayor
NIT: [illegible] - 1 Reg. Especial
Km 5 vía Armenia, Barrio [illegible], Finca Villa Carolina, entrando del restaurante El Fogón, Pereira, Risaralda.
Cel. 315 - 522 - 5757
Email: fund.cristianacasahogar.vcp@gmail.com

INFORME DE ACTIVIDADES MANIPULADORES DE ALIMENTOS
DEL 01 DE FEBRERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2025

1. OBJETO DEL CONTRATO

Prestar los servicios generales como **Manipuladora de alimentos** para realizar apoyo en el área de cocina y comedor, durante la atención de los usuarios de la Alcaldia de Pereira que se encuentran bajo el cuidado y la protección integral de la Fundación Cristiana Casa Hogar Vida Con Propósito.

2. ACTIVIDADES REALIZADAS

se realizó todas las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos, se realizó la correcta limpieza y desinfección según protocolo y formatos de la institución del área de cocina y comedor para llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.

2.1 ALCANCE DEL CONTRATO

Procurar por mantener la buena presentación del área de cocina y comedor de la institución para una excelente atención a los usuarios adultos mayores de la fundación.

R todos los días se procura por hacer un aseo general en todas las áreas de la cocina con el fin de prevenir gérmenes y bacterias que se pueden acumular en ella, y así brindar la mejor atención a los adultos mayores, siempre se maneja una correcta higiene alimentaria, y así podemos prevenir a todos los adultos mayores las distintas enfermedades de transmisión alimentaria ya que estas se producen cuando un agente extraño al alimento.

2.2 ALCANCE DEL CONTRATO

Mantener los elementos de trabajo en óptimas condiciones, salvo deterioro por tiempo y desgaste, haciendo uso adecuado del mismo, conservando las normas de seguridad correspondientes.

R/ ante la pandemedia del covid es fundamental conocer y aplicar las medidas recomendadas por los protocolos de la institución para reducir la posibilidad de trasmisión de la enfermedad por medio de los alimentos siempre se realiza todo el mantenimiento del estado de los elementos del área de cocina y comedor.

Scanned with CamScanner

Fundación Cristiana
Casa Hogar
Vida Con Propósito!

Centro de Bienestar y Protección Social del Adulto Mayor

Nit. 900.178.461 - 1 Reg. Especial

Km 5 vía Armenia, Vereda Huertas, finca Villa Carolina, entrando del restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.

Cel. 315 - 522 - 5757

E-mail: fund.cristianacasahogar.vc@gmail.com

2.3 ALCANCE DEL CONTRATO

Mantener una excelente presentación personal, portando los elementos de protección personal necesarios, requeridos para el normal y seguro desempeño de sus actividades.

R/ todos los días se mantiene una excelente presentación personal, portan todos los elementos de protección personal, utilizando la ropa protectora limpia y de color blanco, además utilizamos gorro que cubre toda la totalidad del cabello, se utiliza mascara, no se utilizan anillos entre otro tipos de adornos las uñas se mantienen muy limpias y cortas siempre tenemos en cuenta el lavado de manos constante para evitar gérmenes que se pueden trasmitir en todos los alimentos, se evita tocar los alimentos mientras sea posible utilizando las medidas generales y así evitando tener mucho contacto con las manos todo con el fin de mantener normal y seguro desempeño de todas las actividades de la fundación.

2.4 ALCANCE DEL CONTRATO

Recibir y clasificar la remesa que llegue al área de cocina de la institución.

R/ todos los días recibimos los alimentos y se hace su respectiva limpieza y desinfección de cada uno de ellos se realiza la clasificación esto con el fin de brindar una buena atención y no mezclar alimentos según su origen, vegetal (cereales, legumbres, frutas y verduras) o animal (carnes, huevos, pescado, leche) y acomodándola oportunamente. Para evitar cualquier tipo de contaminación de los alimentos, los locales, superficies, el material y los utensilios que se utilicen durante su manipulación han de limpiarse tantas veces como sea necesario y desinfectarse siempre que las circunstancias lo exijan en ya que existe un plan de limpieza y desinfección para evitar cualquier tipo de bacterias o virus.

Scanned with CamScanner

Centro de Bienestar y Protección Social del Adulto Mayor
NIT. 900.178.161 - 1 Reg. Especial
Km 5 vía Armenia, Verreda Manrique, Finca Villa Carolina, entrejuida del restaurante El Procedor, Pereira, Risaralda.
Cel. 315 - 522 - 5757
E-mail: fund.cristianacasahogar.vp@gmail.com

2.5 ALCANCE DEL CONTRATO

Apoyar todas las actividades relacionadas con el funcionamiento, operación y preparación de alimentos del área de cocina de la institución, de acuerdo a las instrucciones de la dirección del mismo.

R/ siempre se lleva a cabo todas las actividades de la cocina para mantener un buen funcionamiento y preparación de cada uno de ellos , se debe evitar todas las bacterias virus parásitos o sustancias químicas nocivas que pueden causar los alimentos que no son bien desinfectados, esto es de suma importancia ya que los alimentos pueden contaminarse con mucha facilidad, se lavan muy bien los alimentos de la cocina , hay que tener mucho cuidado con mezclar los utensilios en la cocina, por eso en la institución contamos con la dotación suficiente para evitar cortar carne o pollo con el mismo cuchillo por hace hacemos la debida clasificación siguiendo siempre las ordenes de las directrices de la institución.

2.6 ALCANCE DEL CONTRATO

Mantener en orden los utensilios de cocina y demás herramientas necesarias para la atención del adulto mayor.

R/ todos los días hacemos la respectiva clasificación de todas las herramientas de la cocina, se lavan los utensilios de cocina con agua y jabón, inmediatamente después de su uso y conservarlos en un lugar adecuado, manteniendo limpia y aireada la cocina, se lavan las verduras y todos los alimentos antes de ser utilizados, por ello también se mantiene un correcto lavado de manos antes de utilizar preparar o cambiar los alimentos para prevenir gérmenes en ellos, se limpian y se desinfectan las mesadas las tablas los cuchillos y otros utensilios antes y después de preparar los alimentos.

2.7 ALCANCE DEL CONTRATO

Tener presentes la reposición de alimentos y fechas de caducidad.

R/ siempre tenemos en cuenta la reposición de alimentos y su fecha de caducidad ya que esto puede ser perjudicial para los adultos mayores por eso antes de que ingresa un alimento siempre lo rotulamos con su fecha de inicio y fecha de vencimiento sobre todo en los alimentos más perecederos, ya que estos tienen un mayor riesgo de contaminación para la salud, cuando un alimento está próximo a

Scanned with CamScanner

Centro de Bienestar y Protección Social del Adulto Mayor
NIT. 900.175.461 - 1 Reg. Especial
Km 5 vía Armenia, Vereda Morrito, Finca Villa Carolina, contigüita del restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.
Cel. 315 - 522 - 5757
E-mail: fundacionescasahogar.vp@gmail.com

vencer se informa a las directrices para que ellos tomen medidas sobre esto. Siempre que ingresan todos los alimentos les realizamos la respectiva limpieza y desinfección según flujograma de la institución.

Observaciones:

1. Se mantuvo en óptimas condiciones de asepsia todos los implementos de servido y comedor para prestar un adecuado servicio a los adultos mayores.
2. Todos los elementos de trabajo se encuentran en óptimas condiciones, en el momento no hay ningún implemento por desechar.
3. Se procura siempre por mantener de manera permanente los elementos de presentación personal durante el desempeño de la actividad laboral del áera de cocina y comedor.
4. No se presentaron inconvenientes o percances en el momento de recibir los insumos de la remesa de alimentación.
5. Se cumplió con normalidad el apoyo a todas aquellas actividades relacionadas con el funcionamiento, operación y preparación de alimentos del área de cocina de la institución.
6. No se presentaron quejas por parte de los usuarios en cuanto a desordenes por mala asepsia por utensilios de la cocina o herramientas de la misma.
7. Siempre que esté haciendo falta un alimento o se identifique que se esté agotando se hace el reporte a la dirección técnica de la fundación.

Scanned with CamScanner

5. REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES

- Se presenta informe en medio físico y digital (email)
- Se presenta registro fotográfico en medio digital. (email)

Montealegre.

MARIA BEATRIZ MONTEALEGRE RODRIGUEZ
Manipuladora de alimentos

DIEGO GERMAN ARBELAEZ SOLORZANO
Representante Legal

Diego Arbelaez S.

Scanned with CamScanner

Vida Con Propósito!

Cel. 315 - 522 - 5757

E-mail: fund.cristianacasahogar.vcp@gmail.com





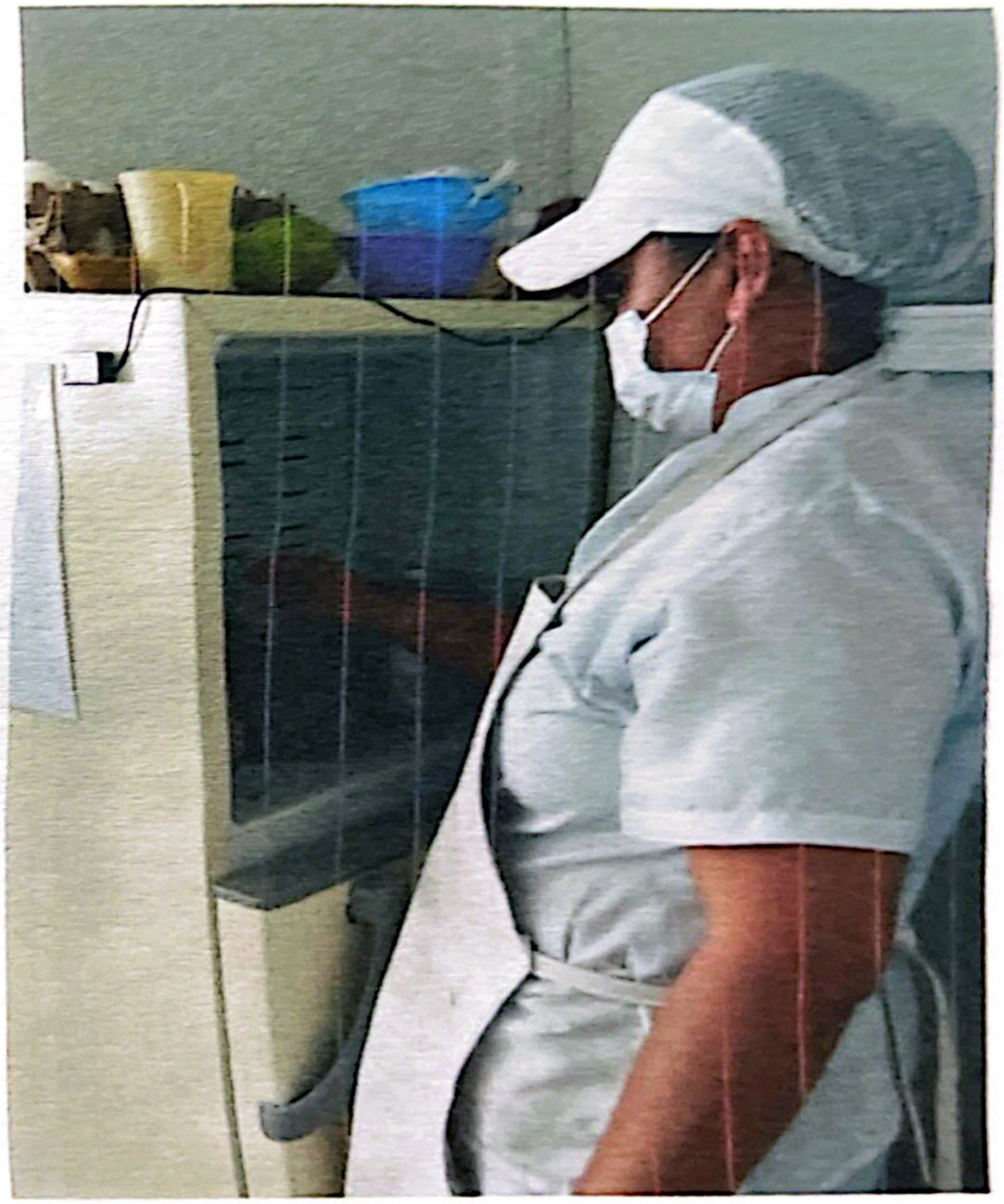
Scanned with CamScanner

Vida Con Propósito!

tel. 315 - 522 - 5757

e-mail: lund.cristianoraabe@gmail.com



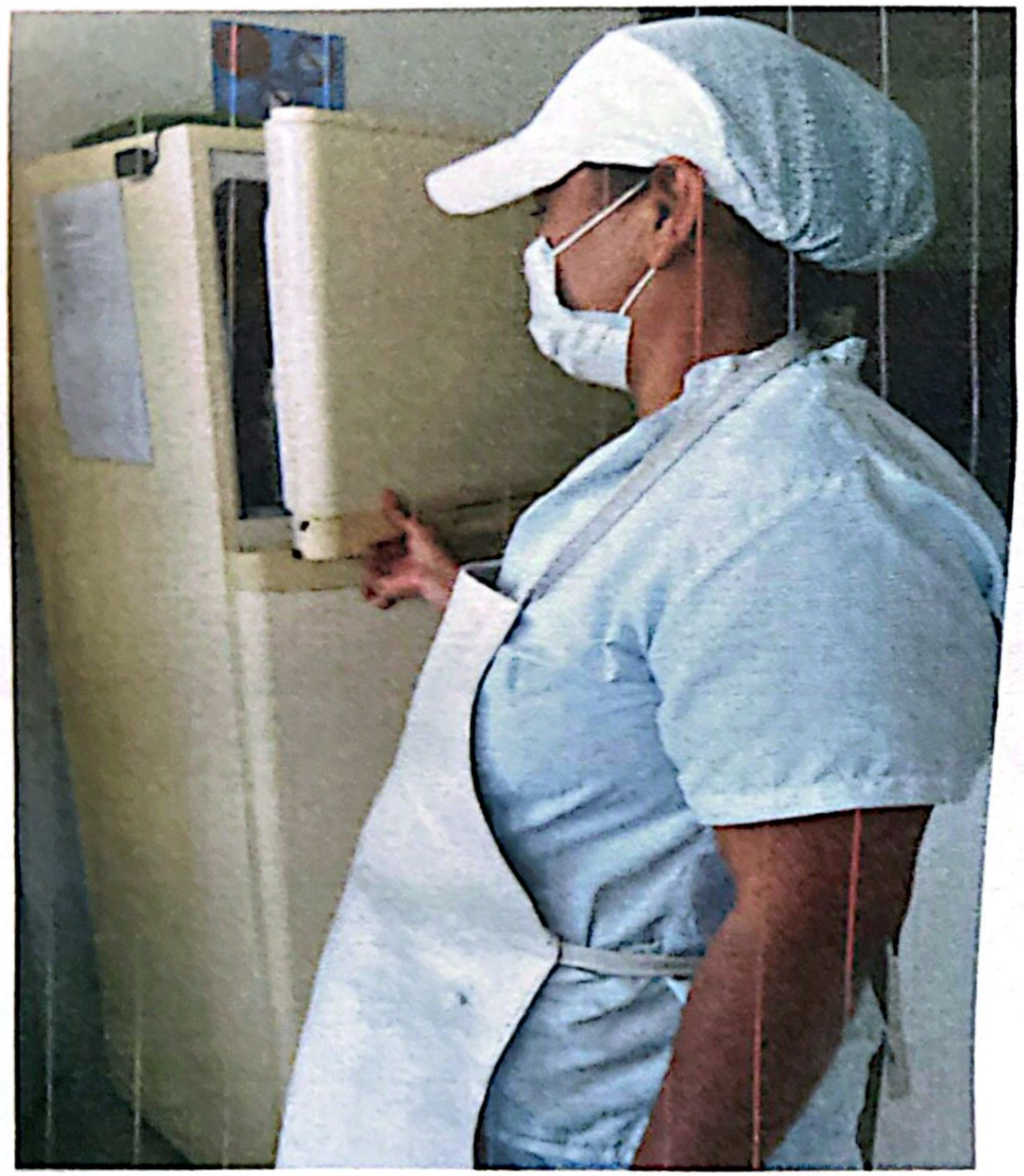


Casa Hogar
Vida Con Propósito!
restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.
Cel. 315 - 522 - 5757
E-mail: fund.cristianacasahogar.vc@gmail.com





Cel. 115 - 522 - 5757
E-mail: fund.cristianacasahogar.vcp@gmail.com





Scanned with CamScanner

Vida Con Propósito!

Cel. 315 - 522 - 5757

E-mail: fund.cristianacasahogar.vc@gmail.com





Vida Con Propósito!

Cel. 315 - 522 - 5757

E-mail: fund.cristianacasahogar.vcp@gmail.com

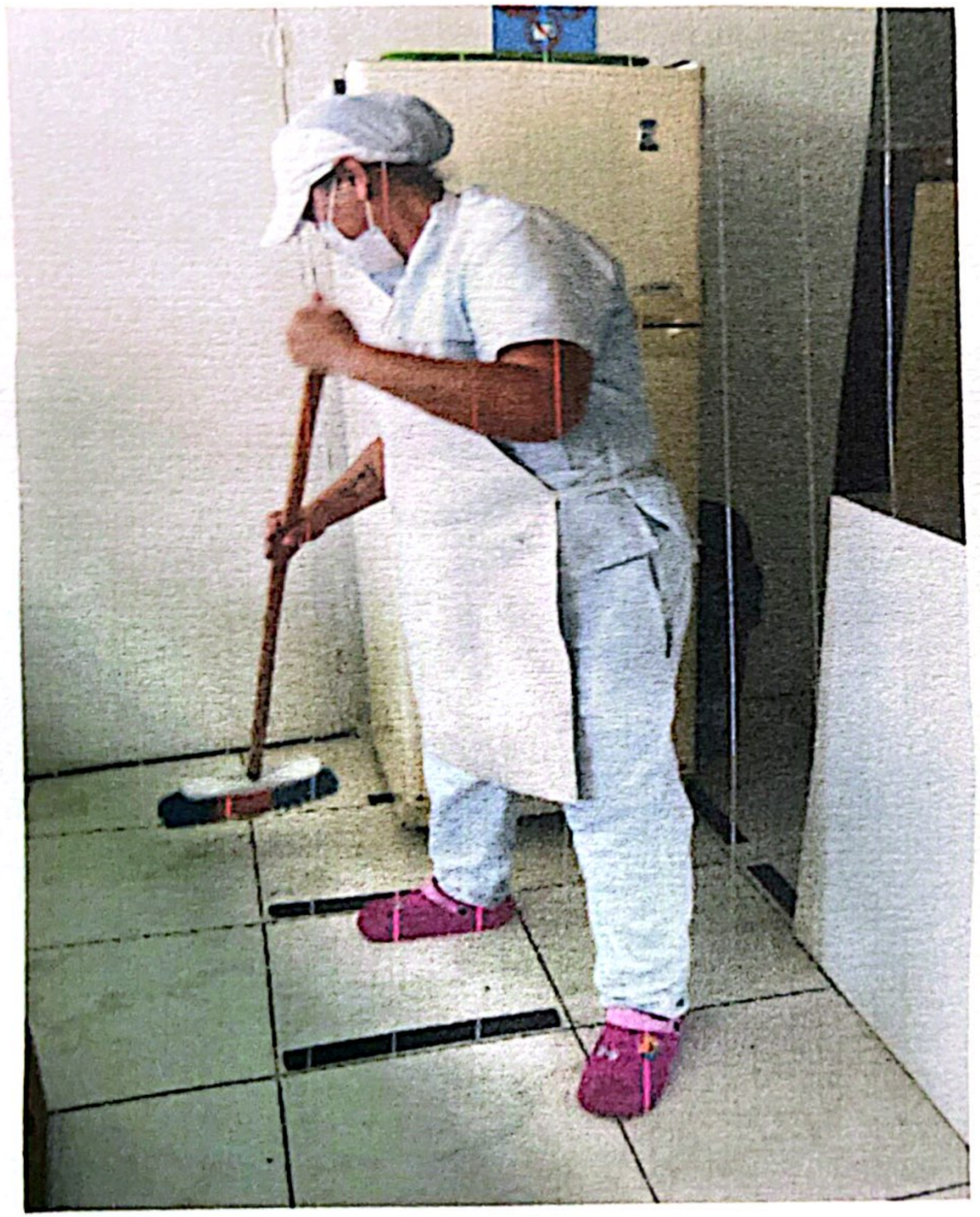




Vida Con Propósito!

Cel. 315 - 522 - 5757

E-mail: fundcristianacasahogar.vcp@gmail.com





DOCUMENTO SOPORTE DE PAGO DE NÓMINA ELECTRÓNICA

FUNDACION CRISTIANA CASA HOGAR VIDA CON PROPOSITO
Nit 900178461
KM 5 VIA ARMENIA FINCA VILLA CAROLINA
Tel: 573216172320undefined
Pereira - Colombia
digearso@gmail.com

Periodo de Pago: **20250201 - 20250228**
Comprobante Número:**346**
Fecha y hora de generación: **04/03/2025 - 04:33 PM**
Fecha y hora de expedición: **04/03/2025 - 04:34 PM**

Empleado: **KARELIS ANDREINA AÑEZ ORTIZ**
Ciudad: **Pereira**
Identificación: **5473405**
Cargo: **MANIPULADOR DE ALIMENTOS**
Salario básico: **$1.423.500**

INGRESOS

Concepto	Inicio	Fin	Porcentaje	Cantidad	Valor
Sueldo				30	$ 1.423.500
Aux. de transporte/Aux. de conectividad digital				30	$ 200.000
Recargo dominical o festivo			75.0	28	$ 153.181
			Total Ingresos		**$ 1.776.681**

-Las provisiones son únicamente de referencia y no hacen parte del valor a pagar al empleado.

DEDUCCIONES

Concepto	Porcentaje	Valor
Fondo de salud	4.00	$ 56.940
Fondo de pensión	4.00	$ 56.940
	Total Deducciones	**$ 113.880**

LICENCIAS NO REMUNERADAS

Concepto	Inicio	Fin	Cantidad

NETO A PAGAR (Total Ingresos - Total Deducciones) $ 1.662.801

Observaciones:

Condiciones de pago: Transferencia bancaria $ 1.662.801

Soporte de pago: DNE346

CUNE:
660295cd0c59de8cc5c73d69a0cbdcb5f29d39b1b0775028afe2c4d76e3b0bd74883d4ef07aa3dc2adf35bdeddb5322a

Elaborado, impreso y enviado electrónicamente por SIIGO SAS NIT: 830.048.145-8

Scanned with CamScanner

Fundación Cristiana
Casa Hogar
Vida Con Propósito!

Centro de Bienestar y Protección Social del Adulto Mayor

NIT. 900.175.461 - 1 Reg. Especial

Km 5 vía Armenia, Vereda Morritos, Finca Villa Carolina, contigüida del restaurante El Procador, Pereira, Risaralda.

Cel. 315 - 522 - 5757

E-mail: fund.cristianacasahogar.vcp@gmail.com

INFORME DE ACTIVIDADES MANIPULADORES DE ALIMENTOS DEL 01 DE FEBRERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2025

1. OBJETO DEL CONTRATO

Prestar los servicios generales como **Manipuladora de alimentos** para realizar apoyo en el área de cocina y comedor, durante la atención de los usuarios de la Alcaldía de Pereira que se encuentran bajo el cuidado y la protección integral de la Fundación Cristiana Casa Hogar Vida Con Propósito.

2. ACTIVIDADES REALIZADAS

prestamos los servicios generales esto con el fin de mantener en perfectas condiciones el área del comedor y de la cocina, y así brindarles a los adultos mayores la mejor atención integral, todos los días realizamos el aseo general dentro de la cocina, y así evitamos cualquier tipo de contaminación, todos los días cuando llegamos a la institución, seguimos la minuta guiada por la nutricionista, a los pacientes con alguna dieta especial, siempre se les realiza según indicación de la nutricionista, a todos los adultos mayores se les mantuvo una buena hidratación que muchos de ellos bajaron de peso porque estuvieron enfermos entonces la nutricionista nos guio cual era el manejo para estos pacientes y lograr recuperar el peso de ellos.

2.1 ALCANCE DEL CONTRATO

Procurar por mantener la buena presentación del área de cocina y comedor de la institución para una excelente atención a los usuarios adultos mayores de la fundación.

R/ todos los días se realiza una muy buena limpieza y desinfección sobre las superficies en las que se trabaja con disolución de hipoclorito para eliminar todos los gérmenes, Los suelos del establecimiento alimentario se organizan constantemente para evitar la acumulación de suciedad y la proliferación de microorganismos siempre se realiza la respectiva limpieza para eliminar la suciedad y después seguimos con la desinfección que se realizan para eliminar o disminuir el número de bacterias presentes en un objeto, superficie todo esto con el fin de brindarles una excelente atención a todos los adultos mayores de la institución contamos con el protocolo y con los formatos que se dejan por escrito diariamente para mantener en buen estado toda la cocina y brindar lo mejor.

Scanned with CamScanner

Fundación Cristiana
Casa Hogar
Vida Con Propósito!

Centro de Bienestar y Protección Social del Adulto Mayor

NIT. 900.178.461 - 1 Reg. Especial

Km 5 Vía Armenia, Vereda Huertas, Finca Villa Carolina, contiguo del restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.

Cel. 318 - 822 - 5757

E-mail: fund.cristianacasahogar.vcp@gmail.com

2.2 ALCANCE DEL CONTRATO

Mantener los elementos de trabajo en óptimas condiciones, salvo deterioro por tiempo y desgaste, haciendo uso adecuado del mismo, conservando las normas de seguridad correspondientes.

R/ se realizó la debida limpieza desinfección de todos elementos del área de cocina y comedor, garantizando una limpieza profunda en suelos, paredes, mesas y superficies de manipulación general con agua caliente y detergentes autorizados, eliminándolos con abundante agua y dejando que sequen al aire, se limpiaron freidores, parrillas y otras instalaciones de la cocina después de cada uso, además se establecen las medidas de precaución que se deben adoptar para realizar estas tareas, así como el modo de supervisión y el control de la eficacia de las operaciones, esto es llevado también con los formatos de limpieza y desinfección de la institución para mejorar la calidad de cada uno de los implementos de la cocina y que se encuentren en óptimas condiciones.

2.3 ALCANCE DEL CONTRATO

Mantener una excelente presentación personal, portando los elementos de protección personal necesarios, requeridos para el normal y seguro desempeño de sus actividades.

R/ Siempre se utilizan todos los elementos de protección personal que se necesitan en el área de la cocina para permitir el buen desarrollo de sus actividades teniendo en cuenta como primera medida lavarse las manos y antebrazos con suficiente agua despues se aplica el jabon se aplica una dosifiacion de jabon antibacterial se frota la palma de la mano hasta hacerse espuma se enjuga y se procede al secado , esto con el fin de prevenir virus y bacterias que puedan ser perjudicial para la salud de los adultos mayores nos lavamos constantemente las manos para prevenir que se acumulen gérmenes y bacterias en la cocina.

Scanned with CamScanner

2.4 ALCANCE DEL CONTRATO

Recibir y clasificar la remesa que llegue al área de cocina de la institución.

R/ todos los días hacemos la respectiva clasificación según su origen, vegetal (cereales, legumbres, frutas y verduras) o animal (carnes, huevos, pescado, leche) y acomodándola oportunamente, En las diferentes fases de producción, elaboración y distribución de alimentos, se originan productos de desecho y residuos que es preciso eliminar de la cadena alimentaria. Gran parte de estos productos, procedentes de distintos tipos de alimentos en diferentes estados (crudos, cocidos, deteriorados), constituyen un foco de contaminación y de malos olores por eso se procede al área de basuras, esto con el fin de brindarle la mejor calidad a los adultos mayores y seguir la minuta hecha por la nutricionista y asi evitamos la contaminación cruzada de todos los alimentos por eso utilizamos también todos las dotaciones necesarias para brindarle a los adultos mayores la mejor atención.

2.5 ALCANCE DEL CONTRATO

Apoyar todas las actividades relacionadas con el funcionamiento, operación y preparación de alimentos del área de cocina de la institución, de acuerdo a las instrucciones de la dirección del mismo.

R/ Se realizan todas las actividades de la institución relacionadas con el funcionamiento, operación y preparación de alimentos del área de cocina de la institución, de acuerdo a las instrucciones de la dirección del mismo y a la nutricionista, en este mes los adultos mayores ya han recuperado mas de su peso ya que estuvieron enfermos, por esto siempre se hace el acompañamiento de los profesionales idóneos y las minutas indicadas por ellos, se les suministro multivitamínicos entre otras vitaminas para mejorar su estado de salud y su peso.

2.6 ALCANCE DEL CONTRATO

Mantener en orden los utensilios de cocina y demás herramientas necesarias para la atención del adulto mayor.

R/ mantenemos un orden de todos los utensilios de la cocina y demás herramientas necesarias de esto, se realiza la limpieza y desinfección adecuada de cada uno de ellos, se limpian los utensilios con agua y jabón se disuelve un poco de jabón liquido en agua y se utilizan demás sustancias que se necesitan

Scanned with CamScanner

para mantener en perfectas condiciones todas las herramientas de la institución ya después se enjuaga cada uno de los utensilios con suficiente agua para después se coloca en el sitio correspondiente.

2.7 ALCANCE DEL CONTRATO

Tener presentes la reposición de alimentos y fechas de caducidad.

R/ siempre se realiza constante revisión de las fechas de caducidad de todos los alimentos, por ello se realiza la semaforización de estos de color verde son los alimentos con fecha de vencimiento de 0 a 6 meses los de color amarillo de 6 a 1 año y los de color rojo son los que están próximos a vencer, antes de utilizar algún alimento se rotula con la fecha en que ingreso, en caso de que algún alimento este próximo a vencer se informa a las directrices correspondientes, siempre con el fin de brindar una atención integral a todos los adultos mayores .

Observaciones:

1. Se mantuvo en óptimas condiciones de asepsia todos los implementos de servido y comedor para prestar un adecuado servicio a los adultos mayores.
2. Todos los elementos de trabajo se encuentran en óptimas condiciones, en el momento no hay ningún implemento por desechar.
3. Se procura siempre por mantener de manera permanente los elementos de presentación personal durante el desempeño de la actividad laboral del áera de cocina y comedor.
4. No se presentaron inconvenientes o percances en el momento de recibir los insumos de la remesa de alimentación.
5. Se cumplió con normalidad el apoyo a todas aquellas actividades relacionadas con el funcionamiento, operación y preparación de alimentos del área de cocina de la institución.
6. No se presentaron quejas por parte de los usuarios en cuanto a desordenes por mala asepsia por utensilios de la cocina o herramientas de la misma.
7. Siempre que esté haciendo falta un alimento o se identifique que se esté agotando se hace el reporte a la dirección técnica de la fundación.

Scanned with CamScanner

5. REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES

- Se presenta informe en medio físico y digital (email)
- Se presenta registro fotográfico en medio digital. (email)

Manipuladora de alimentos

DIEGO GERMAN ARBELAEZ SOLORZANO
Representante Legal

Scanned with CamScanner





Vida Clear Pemenang!
Cel. 115 - 522 - 5757

Casa Hogar

Vida Con Propósito!





Vida Con Propósito!

restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.

Cel. 315 - 522 - 5757

E-mail: fund.cristianacasahogar.vc@gmail.com





Vida Con Propósito!

restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.

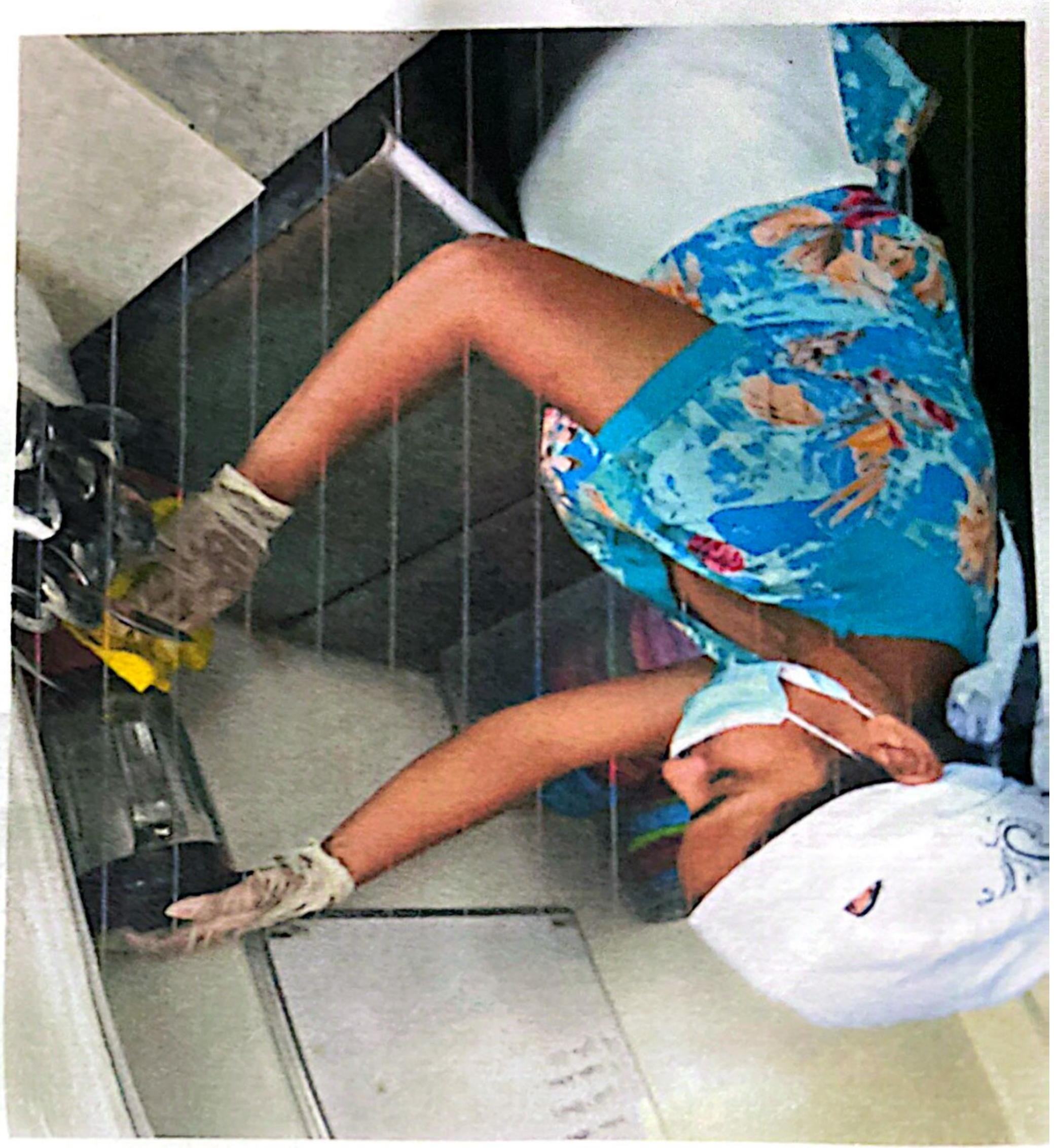
Cel. 315 - 522 - 5757

E-mail: fund.cristianacasahogar.vcp@gmail.com









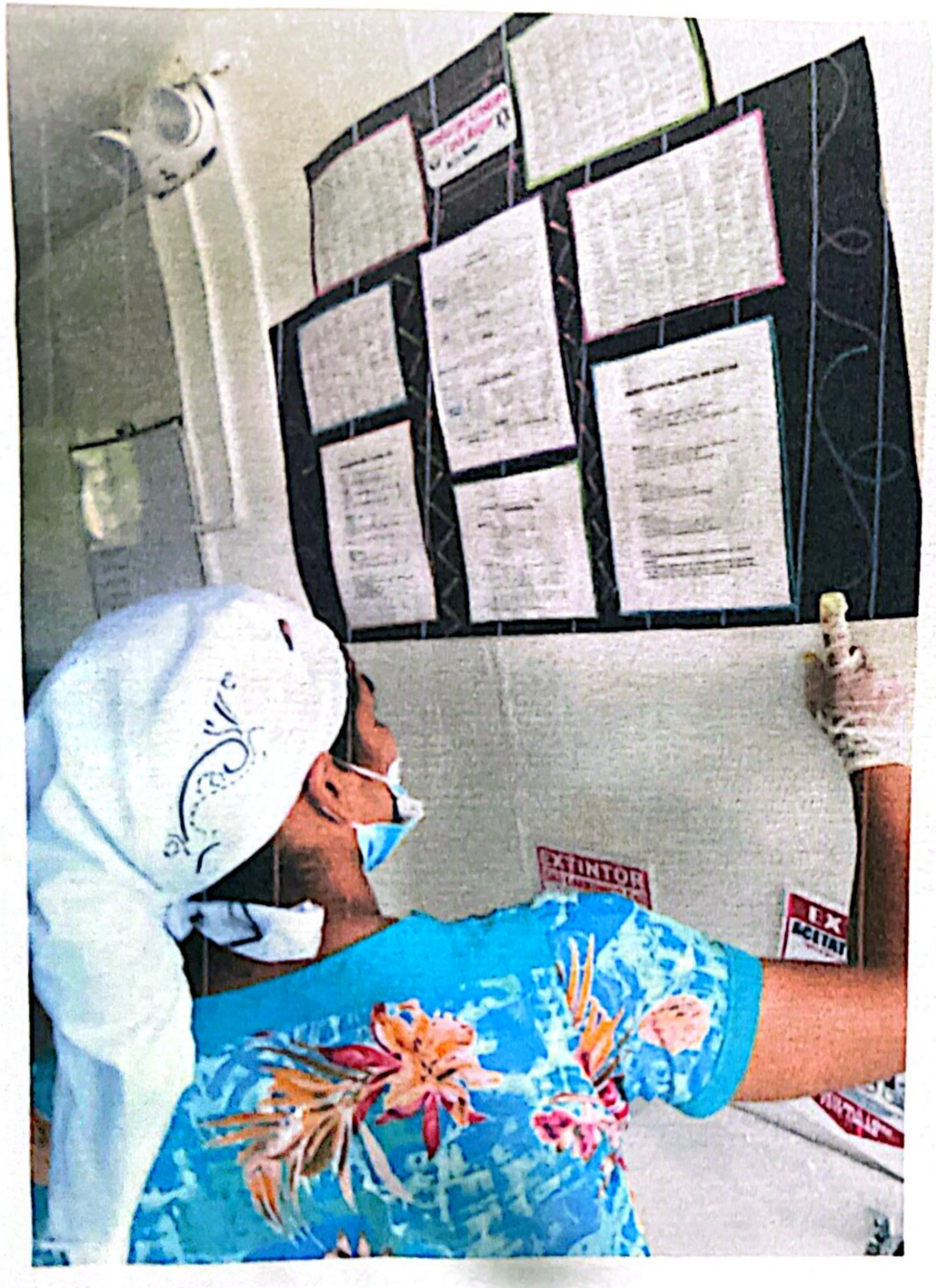
Scanned with CamScanner

Vida Con Propósito!

restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.

Cel. 315 - 522 - 5757

E-mail: fund.cristianacasahogar.vcp@gmail.com





Vida Con Propósito





Scanned with CamScanner

Fundación Cristiana
Casa Hogar
Vida Con Propósito!

Centro de Bienestar y Protección Social del Adulto Mayor
NIT. 900.178.161 - 1 Reg. Especial
Km 5 vía Armenia, Vereda Morritos, Finca Villa Carolina, costado del restaurante El Procurador, Pereira, Risaralda.
Cel. 315 - 522 - 5757
Email: fund.cristianacasahogar.vp@gmail.com

INFORME DE ACTIVIDADES MANIPULADORES DE ALIMENTOS DEL 01 DE FEBRERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2025

1. OBJETO DEL CONTRATO

Prestar los servicios generales como **Manipuladora de alimentos** para realizar apoyo en el área de cocina y comedor, durante la atención de los usuarios de la Alcaldía de Pereira que se encuentran bajo el cuidado y la protección integral de la Fundación Cristiana Casa Hogar Vida Con Propósito.

2. ACTIVIDADES REALIZADAS

prestamos los servicios generales esto con el fin de mantener en perfectas condiciones el área del comedor y de la cocina, y así brindarles a los adultos mayores la mejor atención integral, todos los días realizamos el aseo general dentro de la cocina, y así evitamos cualquier tipo de contaminación, todos los días cuando llegamos a la institución, seguimos la minuta guiada por la nutricionista, a los pacientes con alguna dieta especial, siempre se les realiza según indicación de la nutricionista, a todos los adultos mayores se les mantuvo una buena hidratación que muchos de ellos bajaron de peso porque estuvieron enfermos entonces la nutricionista nos guio cual era el manejo para estos pacientes y lograr recuperar el peso de ellos.

2.1 ALCANCE DEL CONTRATO

Procurar por mantener la buena presentación del área de cocina y comedor de la institución para una excelente atención a los usuarios adultos mayores de la fundación.

R/ todos los días se realiza una muy buena limpieza y desinfección sobre las superficies en las que se trabaja con disolución de hipoclorito para eliminar todos los gérmenes, Los suelos del establecimiento alimentario se organizan constantemente para evitar la acumulación de suciedad y la proliferación de microorganismos siempre se realiza la respectiva limpieza para eliminar la suciedad y después seguimos con la desinfección que se realizan para eliminar o disminuir el número de bacterias presentes en un objeto, superficie todo esto con el fin de brindarles una excelente atención a todos los adultos mayores de la institución contamos con el protocolo y con los formatos que se dejan por escrito diariamente para mantener en buen estado toda la cocina y brindar lo mejor.

Scanned with CamScanner

2.2 ALCANCE DEL CONTRATO

Mantener los elementos de trabajo en óptimas condiciones, salvo deterioro por tiempo y desgaste, haciendo uso adecuado del mismo, conservando las normas de seguridad correspondientes.

R/ se realizó la debida limpieza desinfección de todos elementos del área de cocina y comedor, garantizando una limpieza profunda en suelos, paredes, mesas y superficies de manipulación general con agua caliente y detergentes autorizados, eliminándolos con abundante agua y dejando que sequen al aire, se limpiaron freidores, parrillas y otras instalaciones de la cocina después de cada uso, además se establecen las medidas de precaución que se deben adoptar para realizar estas tareas, así como el modo de supervisión y el control de la eficacia de las operaciones, esto es llevado también con los formatos de limpieza y desinfección de la institución para mejorar la calidad de cada uno de los implementos de la cocina y que se encuentren en óptimas condiciones.

2.3 ALCANCE DEL CONTRATO

Mantener una excelente presentación personal, portando los elementos de protección personal necesarios, requeridos para el normal y seguro desempeño de sus actividades.

R/ Siempre se utilizan todos los elementos de protección personal que se necesitan en el área de la cocina para permitir el buen desarrollo de sus actividades teniendo en cuenta como primera medida lavarse las manos y antebrazos con suficiente agua despues se aplica el jabon se aplica una dosifiacion de jabon antibacterial se frota la palma de la mano hasta hacerse espuma se enjuga y se procede al secado , esto con el fin de prevenir virus y bacterias que puedan ser perjudicial para la salud de los adultos mayores nos lavamos constantemente las manos para prevenir que se acumulen gérmenes y bacterias en la cocina.

Scanned with CamScanner

Centro de Bienestar y Protección Social del Adulto Mayor
NIT. 900.179.461 - 1 Reg. Especial
Km 5 vía Armenia, Vereda Florida, Finca Villa Carolina, entrando al restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.
Cel. 315 - 522 - 5757
Email: fund.cristianacasahogar.u@gmail.com

2.4 ALCANCE DEL CONTRATO

Recibir y clasificar la remesa que llegue al área de cocina de la institución.

R/ todos los días hacemos la respectiva clasificación según su origen, vegetal (cereales, legumbres, frutas y verduras) o animal (carnes, huevos, pescado, leche) y acomodándola oportunamente, En las diferentes fases de producción, elaboración y distribución de alimentos, se originan productos de desecho y residuos que es preciso eliminar de la cadena alimentaria. Gran parte de estos productos, procedentes de distintos tipos de alimentos en diferentes estados (crudos, cocidos, deteriorados), constituyen un foco de contaminación y de malos olores por eso se procede al área de basuras, esto con el fin de brindarle la mejor calidad a los adultos mayores y seguir la minuta hecha por la nutricionista y asi evitamos la contaminación cruzada de todos los alimentos por eso utilizamos también todos las dotaciones necesarias para brindarle a los adultos mayores la mejor atención.

2.5 ALCANCE DEL CONTRATO

Apoyar todas las actividades relacionadas con el funcionamiento, operación y preparación de alimentos del área de cocina de la institución, de acuerdo a las instrucciones de la dirección del mismo.

R/ Se realizan todas las actividades de la institución relacionadas con el funcionamiento, operación y preparación de alimentos del área de cocina de la institución, de acuerdo a las instrucciones de la dirección del mismo y a la nutricionista, en este mes los adultos mayores ya han recuperado mas de su peso ya que estuvieron enfermos, por esto siempre se hace el acompañamiento de los profesionales idóneos y las minutas indicadas por ellos, se les suministro multivitamínicos entre otras vitaminas para mejorar su estado de salud y su peso.

2.6 ALCANCE DEL CONTRATO

Mantener en orden los utensilios de cocina y demás herramientas necesarias para la atención del adulto mayor.

R/ mantenemos un orden de todos los utensilios de la cocina y demás herramientas necesarias de esto, se realiza la limpieza y desinfección adecuada de cada uno de ellos, se limpian los utensilios con agua y jabón se disuelve un poco de jabón liquido en agua y se utilizan demás sustancias que se necesitan

Scanned with CamScanner

Centro de Bienestar y Protección Social del Adulto Mayor
NIT. 900.178.461 - 1 Reg. Especial
Km 5 vía Armenia, Vereda Morritos, Finca Villa Carolina, entrando del restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.
Cel. 315 - 522 - 5757
E-mail: fundacristianacasahogar.vrp@gmail.com

para mantener en perfectas condiciones todas las herramientas de la institución ya después se enjuaga cada uno de los utensilios con suficiente agua para después se coloca en el sitio correspondiente.

2.7 ALCANCE DEL CONTRATO

Tener presentes la reposición de alimentos y fechas de caducidad.

R/ siempre se realiza constante revisión de las fechas de caducidad de todos los alimentos, por ello se realiza la semaforización de estos de color verde son los alimentos con fecha de vencimiento de 0 a 6 meses los de color amarillo de 6 a 1 año y los de color rojo son los que están próximos a vencer, antes de utilizar algún alimento se rotula con la fecha en que ingreso, en caso de que algún alimento este próximo a vencer se informa a las directrices correspondientes, siempre con el fin de brindar una atención integral a todos los adultos mayores .

Observaciones:

1. Se mantuvo en óptimas condiciones de asepsia todos los implementos de servido y comedor para prestar un adecuado servicio a los adultos mayores.
2. Todos los elementos de trabajo se encuentran en óptimas condiciones, en el momento no hay ningún implemento por desechar.
3. Se procura siempre por mantener de manera permanente los elementos de presentación personal durante el desempeño de la actividad laboral del áera de cocina y comedor.
4. No se presentaron inconvenientes o percances en el momento de recibir los insumos de la remesa de alimentación.
5. Se cumplió con normalidad el apoyo a todas aquellas actividades relacionadas con el funcionamiento, operación y preparación de alimentos del área de cocina de la institución.
6. No se presentaron quejas por parte de los usuarios en cuanto a desordenes por mala asepsia por utensilios de la cocina o herramientas de la misma.
7. Siempre que esté haciendo falta un alimento o se identifique que se esté agotando se hace el reporte a la dirección técnica de la fundación.

Scanned with CamScanner

5. REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES

- Se presenta informe en medio físico y digital (email)
- Se presenta registro fotográfico en medio digital. (email)

JENNIFER DIAZ MONTES
Manipuladora de alimentos

DIEGO GERMAN ARBELAEZ SOLORZANO
Representante Legal

Scanned with CamScanner

Casa Hogar

Vida Con Propósito!

Tel. 315 - 922 - 9757

Email: fundacionesperanzaparaelhogar@gmail.com

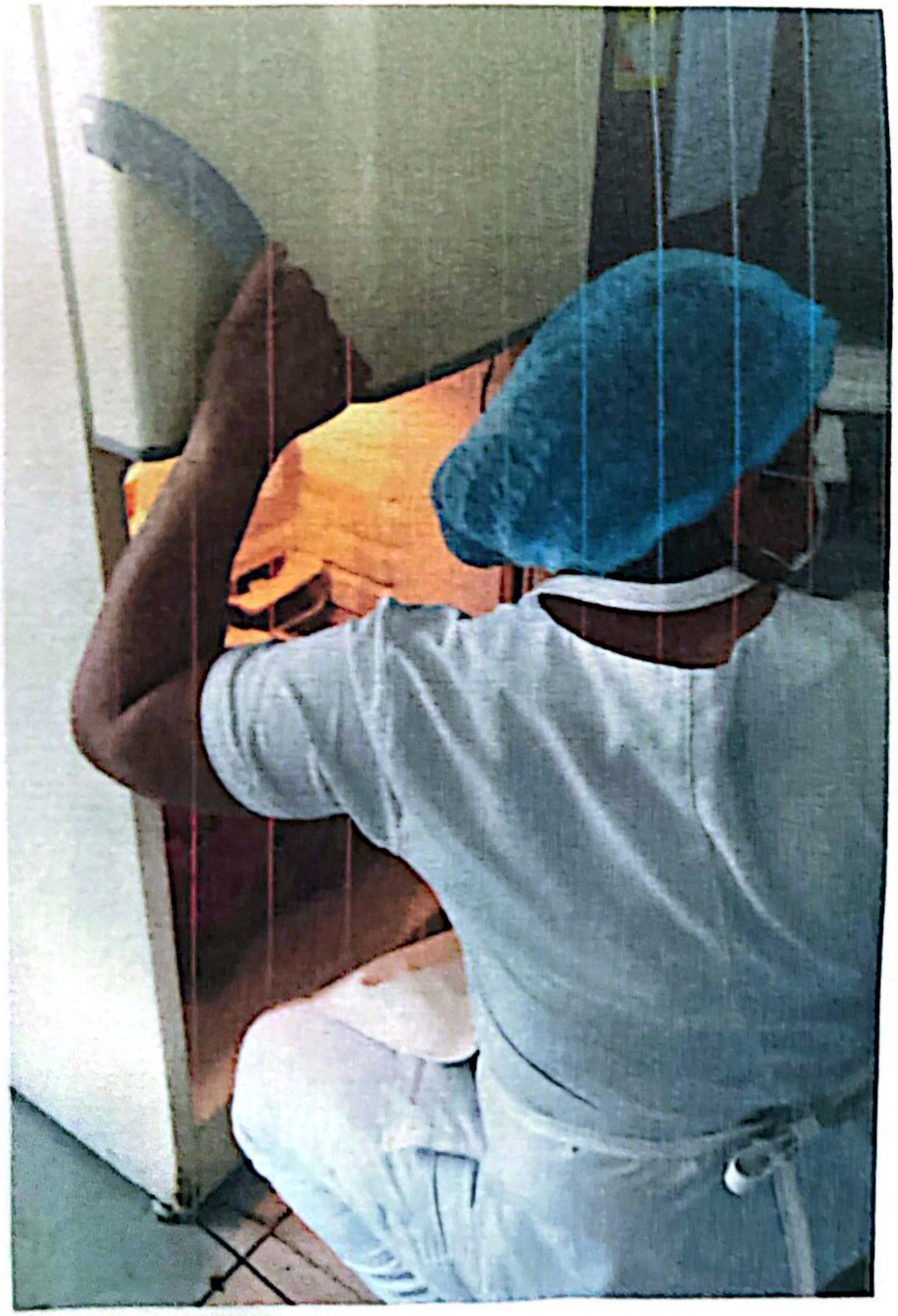




Vida Con Propósito!

Cel. 315 - 522 - 5757

E-mail: fund.cristianorasahogar.vcp@gmail.com





DOCUMENTO SOPORTE DE PAGO DE NÓMINA ELECTRÓNICA

Periodo de Pago: **20250201 - 20250228**
Comprobante Número: **348**
Fecha y hora de generación: **04/03/2025 - 04:33 PM**
Fecha y hora de expedición: **04/03/2025 - 04:34 PM**

ACION CRISTIANA CASA
HOGAR VIDA CON
PROPOSITO
Nit 900178461
S VIA ARMENIA FINCA
VILLA CAROLINA
3216172320undefined
Pereira - Colombia
igearso@gmail.com

Empleado: **MILEXA ROJAS**
Ciudad: **Pereira**
Identificación: **6740457**
Cargo: **MANIPULADOR DE ALIMENTOS**
Salario básico: **$1.423.500**

INGRESOS

Concepto	Inicio	Fin	Porcentaje	Cantidad	Valor
Sueldo				30	$ 1.423.500
Aux. de transporte/Aux. de conectividad digital				30	$ 200.000
Recargo dominical o festivo			75.0	28	$ 153.181
			Total Ingresos		**$ 1.776.681**

*Las provisiones son únicamente de referencia y no hacen parte del valor a pagar al empleado.

DEDUCCIONES

Concepto	Porcentaje	Valor
Fondo de salud	4.00	$ 56.940
Fondo de pensión	4.00	$ 56.940
	Total Deducciones	**$ 113.880**

LICENCIAS NO REMUNERADAS

Concepto	Inicio	Fin	Cantidad

NETO A PAGAR (Total Ingresos - Total Deducciones) **$ 1.662.801**

Observaciones:

Condiciones de pago: Efectivo $ 1.662.801

Soporte de pago: DNE348
CUNE:
b6eb0b7498beeb32efef05b9d1bdcf3ee63cf0a63aab1f18b8a9c53fd8cf742ec5f1626036a1df884fa5f409bea8026b

Elaborado, Impreso y enviado electrónicamente por SIIGO SAS NIT: 830.048.145-8

Scanned with CamScanner

Fundación Cristiana
Casa Hogar
Vida Con Propósito!

Centro de Diversión y Protección Social del Adulto Mayor

NIT. 900.175.461 - 1 Reg. Especial

Km 8 vía Armenia, Vereda Morritos, Finca Villa Carolina, contiguo del restaurante El Procurador, Pereira, Risaralda.

Cel. 315 - 522 - 5737

E-mail: fundacristianacasahogar.vp@gmail.com

INFORME DE ACTIVIDADES MANIPULADORES DE ALIMENTOS DEL 01 DE FEBRERO AL 28 DE FEBRERO DEL 2025

1. OBJETO DEL CONTRATO

Prestar los servicios generales como **Manipuladora de alimentos** para realizar apoyo en el área de cocina y comedor, durante la atención de los usuarios de la Alcaldía de Pereira que se encuentran bajo el cuidado y la protección integral de la Fundación Cristiana Casa Hogar Vida Con Propósito.

2. ACTIVIDADES REALIZADAS

se realizó todas las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos, se realizó la correcta limpieza y desinfección según protocolo y formatos de la institución del área de cocina y comedor para llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal.

2.1 ALCANCE DEL CONTRATO

Procurar por mantener la buena presentación del área de cocina y comedor de la institución para una excelente atención a los usuarios adultos mayores de la fundación.

R todos los días se procura por hacer un aseo general en todas las áreas de la cocina con el fin de prevenir gérmenes y bacterias que se pueden acumular en ella, y así brindar la mejor atención a los adultos mayores, siempre se maneja una correcta higiene alimentaria, y así podemos prevenir a todos los adultos mayores las distintas enfermedades de transmisión alimentaria ya que estas se producen cuando un agente extraño al alimento.

2.2 ALCANCE DEL CONTRATO

Mantener los elementos de trabajo en óptimas condiciones, salvo deterioro por tiempo y desgaste, haciendo uso adecuado del mismo, conservando las normas de seguridad correspondientes.

R/ ante la pandemedia del covid es fundamental conocer y aplicar las medidas recomendadas por los protocolos de la institución para reducir la posibilidad de

Scanned with CamScanner

trasmisión de la enfermedad por medio de los alimentos siempre se realiza todo el mantenimiento del estado de los elementos del área de cocina y comedor.

2.3 ALCANCE DEL CONTRATO

Mantener una excelente presentación personal, portando los elementos de protección personal necesarios, requeridos para el normal y seguro desempeño de sus actividades.

R/ todos los días se mantiene una excelente presentación personal, portan todos los elementos de protección personal, utilizando la ropa protectora limpia y de color blanco, además utilizamos gorro que cubre toda la totalidad del cabello, se utiliza mascara, no se utilizan anillos entre otro tipos de adornos las uñas se mantienen muy limpias y cortas siempre tenemos en cuenta el lavado de manos constante para evitar gérmenes que se pueden trasmitir en todos los alimentos, se evita tocar los alimentos mientras sea posible utilizando las medidas generales y así evitando tener mucho contacto con las manos todo con el fin de mantener normal y seguro desempeño de todas las actividades de la fundación.

2.4 ALCANCE DEL CONTRATO

Recibir y clasificar la remesa que llegue al área de cocina de la institución.

R/ todos los días recibimos los alimentos y se hace su respectiva limpieza y desinfección de cada uno de ellos se realiza la clasificación esto con el fin de brindar una buena atención y no mezclar alimentos según su origen, vegetal (cereales, legumbres, frutas y verduras) o animal (carnes, huevos, pescado, leche) y acomodándola oportunamente. Para evitar cualquier tipo de contaminación de los alimentos, los locales, superficies, el material y los utensilios que se utilicen durante su manipulación han de limpiarse tantas veces como sea necesario y desinfectarse siempre que las circunstancias lo exijan en ya que existe un plan de limpieza y desinfección para evitar cualquier tipo de bacterias o virus.

Scanned with CamScanner

Centro de Bienestar y Protección Social del Adulto Mayor
NIT. 900.175.461 - 1 Reg. Especial
Km 5 vía Armenia, Vereda Morrito, Finca Villa Carolina, enseguida del restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda.
Cel. 315 - 522 - 5757
E-mail: fundacristianacasahogar.vp@gmail.com

2.5 ALCANCE DEL CONTRATO

Apoyar todas las actividades relacionadas con el funcionamiento, operación y preparación de alimentos del área de cocina de la institución, de acuerdo a las instrucciones de la dirección del mismo.

R/ siempre se lleva a cabo todas las actividades de la cocina para mantener un buen funcionamiento y preparación de cada uno de ellos , se debe evitar todas las bacterias virus parásitos o sustancias químicas nocivas que pueden causar los alimentos que no son bien desinfectados, esto es de suma importancia ya que los alimentos pueden contaminarse con mucha facilidad, se lavan muy bien los alimentos de la cocina , hay que tener mucho cuidado con mezclar los utensilios en la cocina, por eso en la institución contamos con la dotación suficiente para evitar cortar carne o pollo con el mismo cuchillo por hace hacemos la debida clasificación siguiendo siempre las ordenes de las directrices de la institución.

2.6 ALCANCE DEL CONTRATO

Mantener en orden los utensilios de cocina y demás herramientas necesarias para la atención del adulto mayor.

R/ todos los días hacemos la respectiva clasificación de todas las herramientas de la cocina, se lavan los utensilios de cocina con agua y jabón, inmediatamente después de su uso y conservarlos en un lugar adecuado, manteniendo limpia y aireada la cocina, se lavan las verduras y todos los alimentos antes de ser utilizados, por ello también se mantiene un correcto lavado de manos antes de utilizar preparar o cambiar los alimentos para prevenir gérmenes en ellos, se limpian y se desinfectan las mesadas las tablas los cuchillos y otros utensilios antes y después de preparar los alimentos.

2.7 ALCANCE DEL CONTRATO

Tener presentes la reposición de alimentos y fechas de caducidad.

R/ siempre tenemos en cuenta la reposición de alimentos y su fecha de caducidad ya que esto puede ser perjudicial para los adultos mayores por eso antes de que ingresa un alimento siempre lo rotulamos con su fecha de inicio y fecha de

Scanned with CamScanner

vencimiento sobre todo en los alimentos más perecederos, ya que estos tienen un mayor riesgo de contaminación para la salud, cuando un alimento está próximo a vencer se informa a las directrices para que ellos tomen medidas sobre esto. Siempre que ingresan todos los alimentos les realizamos la respectiva limpieza y desinfección según flujograma de la institución.

Observaciones:

1. Se mantuvo en óptimas condiciones de asepsia todos los implementos de servido y comedor para prestar un adecuado servicio a los adultos mayores.
2. Todos los elementos de trabajo se encuentran en óptimas condiciones, en el momento no hay ningún implemento por desechar.
3. Se procura siempre por mantener de manera permanente los elementos de presentación personal durante el desempeño de la actividad laboral del áera de cocina y comedor.
4. No se presentaron inconvenientes o percances en el momento de recibir los insumos de la remesa de alimentación.
5. Se cumplió con normalidad el apoyo a todas aquellas actividades relacionadas con el funcionamiento, operación y preparación de alimentos del área de cocina de la institución.
6. No se presentaron quejas por parte de los usuarios en cuanto a desordenes por mala asepsia por utensilios de la cocina o herramientas de la misma.
7. Siempre que esté haciendo falta un alimento o se identifique que se esté agotando se hace el reporte a la dirección técnica de la fundación.

Scanned with CamScanner

Fundación Cristiana
Casa Hogar
Vida Con Propósito!

Centro de Bienestar y Protección Social del Adulto Mayor

NIT. 900.175.161 - 1 Dig. Especial

Km 8 vía Armenia, Vereda Barcelona, Finca Villa Carolina, contiguo del restaurante El Pescador, Pereira, Risaralda

Cel. 315 - 822 - 5757

E-mail: fund.cristianacasahogar.v@gmail.com

5. REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES

- Se presenta informe en medio físico y digital (email)
- Se presenta registro fotográfico en medio digital. (email)

MILEXA ROJAS
Manipuladora de alimentos

DIEGO GERMAN ARBELAEZ SOLORZANO
Representante Legal

Scanned with CamScanner

Vida Com Propósito!

Cel. 315 - 522 - 5757

E-mail: fund.cristianacasahogar.sc@gmail.com





Vida Con Propósito!

Cel. 315 - 522 - 5757

E-mail: fund.cristianaracabogar.sc@gmail.com



