

INFORME DE ACTIVIDADES	
INFORME N°:	CUOTA DOS (2)
FECHA:	21 de abril de 2025
CONTRATO N°:	4146.010.26.1.509 de 2025
NOMBRE COMPLETO DEL CONTRATISTA:	AMANDA VIAFARA LUCUMÍ
CÉDULA:	31.520.189
DEPENDENCIA:	Secretaría de Bienestar Social

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar los servicios profesionales en la Subsecretaría de Poblaciones y Etnias de la Secretaría de Bienestar Social, dentro del proyecto denominado: "Fortalecimiento del programa de Seguridad Alimentaria y Nutricional en Santiago de Cali", BP 26005417.

A continuación, presento el informe de actividades en virtud del contrato en referencia.

1. Acompañar las reuniones y actividades relacionadas con el programa de seguridad alimentaria y acompañamiento psicosocial, brindando apoyo logístico y operativo según las necesidades del programa.

- Acompañé en la reunión convocada por la nutricionista del programa de seguridad alimentaria, para explicar que documentos se deben tener en cuenta al realizar la visita en los comedores comunitarios del Distrito Santiago de Cali, teniendo en cuenta los siguientes aspectos nutricionales:

- Minuta patrón
- Ciclo de menú para 10 días de servicio
- Lista de intercambios de alimentos para validar cambios en las preparaciones según grupos de alimentos
- Cuadro, guía de alimentos en mercado para una persona durante 10 días
- Protocolo del programa comedores comunitarios
- Ejemplo de la remisión de mercado de un comedor de 70 usuarios para hacer ejercicio de cálculo del mercado.

Expone y lo da a conocer en el grupo, el ejemplo dado de los 70 usuarios que asisten al comedor para dar el alimento en caliente.

2. Brindar apoyo como profesional en las actividades en territorio para el seguimiento y monitoreo de la implementación del programa de comedores comunitarios, asegurando la correcta distribución de alimentos y el cumplimiento de los lineamientos establecidos.

- Brindé apoyo profesional en 16 visitas a los comedores comunitarios de la comuna 15 del distrito de Santiago de Cali, realizando monitoreo y seguimiento de acuerdo a los lineamientos establecidos por la Secretaría de Bienestar Social, realizando énfasis en cuanto a; Saneamiento, Entrega de materia prima, protocolo de Bioseguridad, Almacenamiento, Calidad, Preparación del Menú, Organización botiquín de primeros auxilios.

A continuación, relaciono los comedores visitados en el barrio Llano Verde:

- Proyecto Predex
- La Sazón de Yola
- Menta y Sabor
- Sembrando Futuro
- Paz y Amor
- Delicias de Llano Verde
- Alimentos con Amor
- Sonrisas de Amor
- Alimentación Saludable
- Niños del Futuro
- Plan Jarillón
- Amor y Paz
- Semilleros de Amor
- Parques de los Niños
- FBD IDios
- El Perol por la Paz

Observaciones:

- Comedor Proyecto Predex

El comedor se encontraba cerrado debido a que la señora Zorayda gestora principal del mismo, estuvo enferma casi 3 meses y apenas abrió las puertas nuevamente. Todos sus miembros de la familia se encontraban en mas estado de salud. Se le hizo entrega de la materia prima recibida en muy buen estado.

Comedor funcionado muy bien en cuanto:

Almacenamiento.

Carnet de manipulación de alimentos a la vista.

Extintor con fecha de vencimiento octubre/2025.

Cumplen con el protocolo de bioseguridad.

Cumpliendo con el menú.

Le falta un cupo para el curso de manipulación de alimento para una gestora auxiliar.

En general funcionando bien.

- Comedor la Sazón de Yola

No se le hizo aumento de cupo que necesitaba el comedor, por poseer buen estado y amplitud.

Muy limpio usando protocolo de bioseguridad.

Se le sugirió que se iba a pasar el reporte para lo requerido desde el año pasado del aumento de cupo.

Materia prima recibida en buen estado excepto los pepinos muy maduros y algo dañados, colocho la queja y aun no le han dado respuesta.

Todas poseen el carnet de manipulación de alimentos.

En general el comedor funcionando bien.

- Comedor Menta y Sabor

Materia prima recibida en buen estado tuvo aumento de cupo 130 beneficiarios, posee buen espacio de almacenamiento y está limpio, cumpliendo con el protocolo de bioseguridad.

Cumpliendo con el menú.

Posee un emprendimiento de venta de café garrozel.

Usando la pesa para los artículos del comedor entregado.

Se visualiza el curso de desinfección pegado en la pared.

Posee curso de manipulación de alimento para la gestora auxiliar, que apenas entro al comedor.

- Comedor Delicias de Llano Verde

Coloca una queja sobre la materia prima, que el pollo le está llegando demasiado pequeña la pechuga y no se puede sacar porciones.

Buen almacenamiento, limpieza, posee buen orden.

Cumpliendo con el menú.

Usando el protocolo de bioseguridad, sus tapabocas, delantal, gorro, zapatos, etc.

Aumento de cupo 120 beneficiario.

- Comedor Paz y Amor

Comedor realizando trazabilidad con ICBF hace la entrega de la bienestarina, tallaje, psicología (control y desarrollo)

Se encontraba dañada la nevera y el congelador, coloco la queja varias veces a la unión temporal, pero estas quejas no fueron escuchadas y tuvo que pagar la reparación.

Le aumentaron el cupo de 100 a 120.

Presenta el lugar aseado.

Tiene buen almacenamiento.

No poseen carnet de manipulación de alimento, se deben incluir en la convocatoria de la reunión del BPM.

Cumpliendo con el protocolo de bioseguridad.

- Comedor Alimentos con Amor

No poseen estufa, cocinan con una estufa prestada.

Poseen el congelador dañado, tienen varias quejas de la unión temporal y no han sido resueltas estas quejas.

No se le aumento cupo, lo están solicitando desde el año pasado.

Usando el protocolo de bioseguridad.

Buen almacenamiento, buena organización de la materia prima en sus respectivas canastillas.

Bien aseado el lugar.

Recomendaciones, que sigan así y mejorando.

- Comedor Alimentación Saludable

No se debía haber aumentado cupo al comedor, el comedor tiene amplitud, pero la gestora no posee organización del mismo, se sugiere que cuando se hagan estas cosas deben de tener en cuenta a la persona que hacen las visitas en el territorio, no posee estufa industrial, la gestora principal Elba Peña expresa que la comida que hace, la hace en dos tandas y se observa que la olla que coloca, no es para 120 beneficiarios, no esta dando las raciones completas, se nota

mucho deterioro en el comedor, no se nota que los alimentos que le dan por los 10 días sean utilizados porque a los 4 o 5 días ya no tienen.

- Comedor Semillas de Amor

La gestora principal Norma Patricia García, no se ha podido encontrar en el comedor, siempre es atendida por la gestora auxiliar Angie Hurtado y Bertha García, se les hace las recomendaciones de cómo deben tener el comedor, en cuanto al aseo, saneamiento, orden de la materia prima, y que se deben hacer los prealistamientos de los alimentos.

Aumento de cupo de 120 a 160 beneficiarios.

Comedor en general funcionando bien.

Repartiendo los alimentos a los beneficiarios.

Utilizando tapabocas, gorros, zapatos cerrados, delantales.

- Comedor Sembrando Futuro

Se nota mucha deficiencia en cuanto al protocolo de bioseguridad, almacenamiento en regular estado, se encuentra bien aseado, se le llama la atención de nuevo sobre la puerta del baño, poseen carnet de manipulación no lo usan ni se lo colocaron donde se pueda visualizar, se nota en todos los aspectos mucha deficiencia, pienso que como la gestora ha dejado en manos de los auxiliares el comedor, esto hace que se hayan encontrado muchas falencias, se le recuerda a las gestoras auxiliares que hablen con la gestora principal Consuelo Mondragón, que le coloquen cuidado y que tenga sentido de pertenencia.

- Comedor Parque de los Niños

Comedor funcionando bien.

Buen almacenamiento, se le sugiere organizar el baño con su respectiva puerta, muy cerca de la cocina.

Poseen emprendimiento de bebidas ancestrales.

Está haciendo acompañamiento a las visitas el señor William López por la cercanía a su residencia.

En general todo bien.

Poseen estufa industrial.

Cumpliendo con el protocolo de bioseguridad.

- Comedor Amor y Paz

Aumento de cupo de 80 a 100 beneficiarios.

Saneamiento excelente.

Posee a la vista los carnets de manipulación y el todo bien con el menú.

Después que se le coloco el plan de mejora por parte de supervisión de la Alcaldía al comedor dio un giro de 180 grados.

Posee emprendimiento madre xxx y de máquinas industriales, pero no tiene materia prima.

- Comedor Niños del Futuro

No le aumentaron cupo y lo necesita, se está pidiendo aumento desde el año pasado, le están quedando algunos beneficiarios sin almuerzo que es vital en la zona.

El ciclo del menú a la vista, igual los carnets de manipulación de alimentos. Recibió la materia prima incompleta en algunos alimentos, otros en mal estado, como el tomate, plátano, cebolla larga, se ha colocado la queja varias veces y no se le ha tenido en cuenta.

- Comedor Plan Jarillón

Se le pregunta a la gestora de los primeros auxilios en el comedor, que se debería hacer una convocatoria a los comedores para que se les diera unas charlas sobre el tema, es una necesidad en el barrio por poseer mucha violencia.

Buena limpieza.

Cumpliendo con el protocolo de bioseguridad, posee gestoras auxiliares porque la señora Silvia trabaja.

Aumento de cupo de 80 a 100 beneficiarios.

Comedor funcionando bien.

- Comedor FBD IDios

Comedor mejorando, se piensa que el cambio de domicilio le ha servido, cumpliendo con el menú, cumpliendo con el protocolo de bioseguridad, tapabocas, zapatos, delantales y gorros.

Buen almacenamiento, con sus respectivas características.

Los planes de mejoras que se le dejaron el año pasado por parte de la Alcaldía, fueron todo un éxito.

Posee carnet de manipulación de alimentos.

En general el comedor funcionando bien, se le hizo aumento de cupo.

- Comedor Sonrisas de Amor

Se les felicita a las gestoras principal, como las auxiliares, por tener el comedor en buen estado en cuanto a; aseo, almacenamiento, saneamiento, todo súper. Cumpliendo con el protocolo de bioseguridad, con zapatos, delantal, gorros, tapabocas.

Aumento de cupo de 80 a 100 beneficiarios.

Acompañamiento del compañero William López, cercanía a su residencia.

No posee emprendimiento.

- Comedor el Perol por la Paz

Posee almacenamiento.

Cumpliendo con el protocolo de bioseguridad, tapabocas, zapatos, gorros, delantal y poseen carnet de manipulación de alimento.

Aumento de cupo, ciclo del menú a la vista.

Saneamiento excelente, todo limpio.

Comedor presentaba plan de mejora y dio un giro de 180 grados.

- Brindé acompañamiento en las actividades de la entrega de alimentos a los comedores comunitarios por parte de la unión temporal realizando monitoreo de los mismos con algunas quejas obtenidas.

A continuación, se nombran los siguientes comedores que por alguna razón recibieron materia prima en regular estado:

- ✓ Comedor Conquistando Sonrisas

- ✓ Comedor el Amparo
- ✓ Comedor el Buen Samaritano
- ✓ Comedor Madres Luchadoras

3. Consolidar información sobre las acciones desarrolladas en el marco del programa de seguridad alimentaria y acompañamiento psicosocial, asegurando su organización y disponibilidad para el análisis y la toma de decisiones en Santiago de Cali.

- Consolidé la información de los 16 formatos de visitas a los diferentes comedores de la comuna 15 del Distrito de Santiago de Cali, dentro del programa de seguridad alimentaria, brindados por la secretaria de Bienestar Social, mediante un link enviado por nuestro organismo y subirlos al drive.

4. Apoyar en la gestión documental del programa de seguridad alimentaria y acompañamiento psicosocial, organizando y clasificando los documentos relacionados con las actividades desarrolladas.

- Apoyé en la gestión documental de la secretaría de Bienestar Social del Distrito Santiago de Cali, de acuerdo a los lineamientos del programa de seguridad alimentaria, clasificando los documentos por medio de folios para su organización en las diferentes carpetas, para ser socializado.

6. Realizar las demás actividades inherentes al objeto del contrato y a la misión de la Secretaría de Bienestar Social.

- Realicé articulación con la policía metropolitana del Distrito de Santiago de Cali, al servicio de las comunidades especialmente en la comuna 15, ubicada al oriente de Cali, para socializar para realizar los cursos de peluquería, muñequería, en los diferentes comedores comunitarios de los barrios comuneros, colonia nariñense, y el centro de apoyo para estos cursos fue el comedor Pilares ubicado en la Colonia Nariñense.

7. Entregar de forma física en una carpeta todos los documentos personales, precontractuales, contractuales y ejecución establecidos en la lista de chequeo para la primera cuenta de cobro

Entregué los documentos de forma física a la persona encargada de recibir dicha documentación en la Secretaría de Bienestar Social, cuyos documentos son contractuales y lo que está establecido en la lista de chequeo.



AMANDA VIAFARA LUCUMI

C.C. No. 31520189 

Correo: lumavi64@hotmail.com