CAFETERÍA RAFAELA
NIT:1069002162-6

INFORME DE ACTIVIDADES NO.002

PERIODO DE PAGO	POR EL 28 DE MAYO AL 27 DE JUNIO DE 2025
NUMERO DE CONTRATO	084-2025
OBJETO DEL CONTRATO	SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA CENTRO DIA ADULTO MAYOR DEL MUNICIPIO DE FÚQUENE VIGENCIA 2025.
NOMBRE DEL CONTRATISTA:	LEIDY LILIANA ESPEJO CAÑÓN
NIT EN CASO DE PERSONA JURÍDICA	N/A
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	N/A
NO. DE CÉDULA DEL CONTRATISTA:	1.069.002.162
NO. DEL CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	148
REGISTRO PRESUPUESTAL	148
VALOR ADICION 1	N/A
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$38.644.000
PAGO NO.	002
VALOR DEL PAGO	$ 10.645.500
SUPERVISOR DEL CONTRATO	ADRIANA PAOLA GARZON ESPITIA SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL

Teniendo en cuenta la naturaleza y tipo de contrato y de conformidad con lo establecido en la cláusula No.1 del Contrato No.084 del 2025, se presenta el informe correspondiente:

ACTIVIDAD DESARROLLADA EN EL MARCO DEL PROCESO CONTRACTUAL	**ACTIVIDADES EJECUTADAS**	**OBSERVACIONES, AVANCES O RESULTADOS**
ENTREGA DE REFRIGERIOS	Se realiza el suministro de alimentos los días que se programaron y coordinaron con el supervisor del contrato como se encuentra en la ficha técnica descrita. Se ha realizado la entrega de 1008 refrigerios en la siguiente manera: - 713 con el siguiente menú: Pastel de pollo, porción de frutas de temporada, bebida fría(Jugo de frutas de temporada sin azúcar)	

-295 menús de la siguiente manera: Frutas frescas con yogur, Bebida caliente (te de hierbas)

DIA	REFRIGERIO	CANTIDAD
28 mayo	Pastel de pollo, porción de frutas de temporada, bebida fría(Jugo de frutas de temporada sin azúcar)	70
29 mayo	Pastel de pollo, porción de frutas de temporada, bebida fría(Jugo de frutas de temporada sin azúcar)	75
Martes, 03 de junio	Pastel de pollo, porción de frutas de temporada, bebida fría(Jugo de frutas de temporada sin azúcar)	70
Miércoles 03 de junio	Pastel de pollo, porción de frutas de temporada, bebida fría(Jugo de frutas de temporada sin azúcar)	70
Jueves 05 de junio	Pastel de pollo, porción de frutas de temporada, bebida fría(Jugo de frutas de temporada sin azúcar)	76
Viernes 06 de junio	Pastel de pollo, porción de frutas de temporada, bebida fría(Jugo de frutas de temporada sin azúcar)	75
Lunes 09 de junio	Pastel de pollo, porción de frutas de temporada, bebida fría(Jugo de frutas de temporada sin azúcar)	80
Martes 10 de junio	Pastel de pollo, porción de frutas de temporada, bebida fría(Jugo de frutas de temporada sin azúcar)	62
Miércoles 11 de junio	Pastel de pollo, porción de frutas de temporada, bebida fría(Jugo de frutas de temporada sin azúcar)	70
Jueves 12 de junio 65	Pastel de pollo, porción de frutas de temporada, bebida fría(Jugo de frutas de temporada sin azúcar)	65
Lunes 16 de junio	Frutas frescas con yogur, Bebida caliente (te de hierbas)	40

Martes 17 de Junio	Frutas frescas con yogur, Bebida caliente (te de hierbas)	35
Jueves 19 de Junio	Frutas frescas con yogur, Bebida caliente (te de hierbas)	40
Viernes 20 de Junio	Frutas frescas con yogur, Bebida caliente (te de hierbas)	35
Martes 24 de Junio	Frutas frescas con yogur, Bebida caliente (te de hierbas)	37
Miércoles 25 de junio	Frutas frescas con yogur, Bebida caliente (te de hierbas)	38
Jueves 26 de junio	Frutas frescas con yogur, Bebida caliente (te de hierbas)	35
Viernes 27 de junio	Frutas frescas con yogur, Bebida caliente (te de hierbas)	35
TOTAL, ENTREGADOS		**1008**

Se ha realizado el suministro de los refrigerios cumpliendo estrictamente con las Condiciones Técnicas Exigidas, garantizando inocuidad, calidad y un servicio óptimo. Cada producto es manejado bajo estándares de higiene y seguridad alimentaria, realizando las entregas en los horarios establecidos y lugares predeterminados por la secretara de desarrollo social como lo indica la supervisora. Se garantiza la correcta manipulación de los alimentos, cumpliendo estrictamente con las normas sanitarias vigentes y los lineamientos expedidos por el Ministerio de Salud y Seguridad Social.









Se realiza la entrega de la alimentación cumpliendo con el protocolo de servicio a los adultos mayores, de esta manera también se controla la temperatura de cada alimento para mantener la calidad del producto.





	



LEIDY LILIANA ESPEJO CAÑÓN
CONTRATISTA