1. INFORMACION GENERAL DEL CONTRATO

Asociado	***Asociación Ciudad Futuro***
Informe de Actividades Nº	***5 de 8***
Periodo	*02/08/2025 a 01/09/2025*
Número del Contrato	*3034 de 2025*
Objeto:	*AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, OPERATIVOS Y FINANCIEROS PARA BRINDAR SERVICIOS DE ATENCIÓN A LA POBLACIÓN ADULTA MAYOR A TRAVÉS DE LOS CENTROS VIDA UBICADOS EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA, GARANTIZANDO LA ENTREGA DE LA CANASTA BÁSICA DE SERVICIOS DEFINIDA EN LA LEY 1276 DE 2009 ARTÍCULO 11 Y RESOLUCIÓN 000055 DE 2018.*
Plazo inicial	*5* meses
Valor inicial del contrato	*MIL NOVECIENTOS TREINTA Y SEIS MILLONES CIENTO DOCE MIL SEISCIENTOS DIECISIETE PESOS M/CTE ($ 1.936.112.617) incluidos impuestos, de los cuales el MUNICIPIO DE PEREIRA aportará la suma MIL SETECIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS ONCE MIL NOVENTA PESOS M/CTE incluido impuestos ($ 1.741.811.090) y el ASOCIADO la suma de CIENTO NOVENTA Y CUATRO MILLONES TRESCIENTOS UN MIL QUINIENTOS VEINTISIETE PESOS M/CTE ($ 194.301.527) incluidos impuestos.*
Prorroga 1	*25 días por saldos por ejecutar (finalizando el 26 de septiembre de 2025).*
Adición y prorroga.	*POR 2 MESES Y 4 DIAS por un TOTAL de hasta QUINIENTOS NOVENTA Y TRES MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y DOS MIL CIENTO CUARENTA Y CUATRO PESOS INCLUIDO IMPUESTOS, TASAS Y CONTRIBUCIONES ($ 593.362.144), de los cuales la alcaldía realiza un aporte por valor de hasta QUINIENTOS TREINTA Y TRES MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA*

	Y CINCO MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y SIETE PESOS MCTE ($533.875.487) Y LA ASOCIACIÓN REALIZA UN APORTE DE HASTA CINCUENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS MCTE ($59.486.657)
Valor Total del Contrato	*Un plazo total de 239 días que finalizará el 29 de NOVIEMBRE de 2025. Y un valor total de DOS MIL QUINIENTOS VEINTINUEVE MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS SESENTA Y UN PESOS M/CTE ($ 2,529,474,761) de los cuales el MUNICIPIO DE PEREIRA aportará la suma DOS MIL DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($ 2,275,686,577) y la ESAL la suma de DOSCIENTOS CINCUENTA Y TRES MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL CIENTO OCHENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($ 253,788,184)*
Valor del Periodo del Informe	*TRESCIENTOS OCHO MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL SEISCIENTOS SETENTA Y OCHO M/CTE ($308.651.678) CON UN APORTE DE LA ALCALDÍA DE DOSCIENTOS SETENTA Y SIETE MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y NUEVE PESOS MC/TE ($277.654.669) Y COMO APORTE DE LA ASOCIACION TREINTA MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL NUEVE PESOS M/CTE ($30.997.009)*
Fecha de Inicio	*02/04/2025*
Fecha de Terminación	*29/11/2025*
Proyecto	*PROTECCIÓN DE LOS GRUPOS POBLACIONALES VULNERABLES POR SUS CONDICIONES SOCIOECONOMICAS EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA.*
Supervisor	*YESENIA PAOLA CORDOBA QUESADA*
Dependencia	*SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO DE PEREIRA*

2. DESARROLLO DEL CONTRATO

OBJETIVOS O ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDAD DESARROLLADA	REGISTRO/ EVIDENCIA	OBSERVACIONES
1. Brindar los servicios de atención a los adultos mayores distribuidos en los siguientes CENTROS VIDA del Municipio de Pereira, para lo cual cada operador seleccionado atenderá diariamente de lunes a sábado (NO INCLUYE FESTIVOS):	*Durante este periodo se brindó los servicios de atención integral a 180 adultos mayores en el centro vida el Oso, teniendo en cuenta la ley 1276 de 2009, y su canasta básica de servicios. Los 180 adultos mayores atendidos se encuentran divididos en dos jornadas, es decir 90 para la jornada de la mañana y 90 para la jornada de la tarde. Los días de atención fueron durante este periodo:* • ***Semana 1**: 2 de agosto* • ***Semana 2**: 4-5-6-8-9 de agosto* • ***Semana 3:** 11-12-13-14-15-16 de agosto* • ***Semana 4**: 19-20-21-22-23 de agosto* • ***Semana 5**: 25-26-27-28-29-30 de agosto* • ***Semana 6**: 1 de septiembre.* *Los servicios de atención brindados consisten en:* • *Orientación Psicosocial: brindando espacios de atenciones para mejorar la salud mental* • *Atención primaria en salud: por medio de acciones de prevención y promoción de la salud.*	• *Listado de usuarios atendidos (Soporte en carpeta 1 alcance 1)* • *Formatos SPP (con huellas de asistencia diaria al centro vida Carpeta anexa por jornada).*	*Los días 7 y 18 de agosto fueron días festivos por lo tanto no se tuvo atención estos días.*

	• *Aseguramiento en salud: todos los usuarios tienen cubrimiento en régimen subsidiado por medio de Sisbén A1 – C18 (en cada carpeta de cada usuario se encuentra).* • *Capacitación en actividades productivas, permite que los adultos realicen actividades para mejorar su capacidad productiva.* • *Deporte, recreación y cultura, con clases en el gimnasio, piscina, caminatas, danzas y juegos recreativos.* • *Encuentros intergeneracionales, el cual se llevó a cabo* ***el viernes 15 de agosto con la institución educativa*** • *Uso del internet, mediante talleres para el uso de los internet dirigidos por la tecnóloga en sistemas.* • *Auxilio exequial: lo que permite tener cobertura de los beneficiarios en caso de ser necesario.* *Todos estos servicios fueron gestionados y ejecutados durante este periodo.*	• *Evidencia de Orientación psicosocial reposa en informe de gerontóloga, trabajadores sociales y psicólogas. (Evidencias en carpeta 1 Alcance1)* • *Evidencia sobre deporte y recreación en informes profesionales del área (Evidencia en carpeta 2 alcance 1)* • *Anexo auxilio exequial (se anexa factura y relación de afiliados en la carpeta 2 alcance 1)* • *Factura del mes de agosto servicio de*	*Las evidencias reposan en las actividades del equipo profesional y talento humano que hacen parte del programa.*

<table>
<tr><td></td><td></td><td>internet. (Evidencia en carpeta 2 alcance 1)</td><td></td></tr>
<tr><td>2. Garantizar el Talento Humano mínimo requerido para brindar la atención a los adultos mayores del centro vida, de acuerdo con las siguientes requerimientos o condiciones de perfil, cantidad, tiempo de dedicación.</td><td>
<table>
<tr><th>NOMBRE COMPLETO</th><th>CARGO</th><th>TIEMPO DEDICACIÓN</th></tr>
<tr><td>CRISTIAN DÍAZ SÁNCHEZ</td><td>COORDINADOR</td><td>TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</td></tr>
<tr><td>KAREN POSADA GONZALEZ</td><td>NUTRICIONISTA</td><td>PRESTACION DE SERVICIOS</td></tr>
<tr><td>MARICELA BATERO LOPEZ</td><td>MANIPULADORA DE ALIMENTOS</td><td>TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</td></tr>
<tr><td>LAURA XIMENA GOMEZ</td><td>MANIPULADORA DE ALIMENTOS</td><td>TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</td></tr>
<tr><td>AURA ELVIRA MUÑOZ G.</td><td>MANIPULADORA DE ALIMENTOS</td><td>TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</td></tr>
<tr><td>MARCO JAVIER RODRIGUEZ</td><td>MANIPULADOR DE ALIMENTOS</td><td>TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</td></tr>
<tr><td>MAISA CASTILLO MATURANA</td><td>AUXILIAR ENFERMERIA</td><td>TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)</td></tr>
</table>
</td><td>

- *La relación del personal se entregó al inicio del convenio con todas las hojas de vida con soportes y requerimientos del personal del proyecto.*
- *Hojas de vida con soportes Auxiliar administrativa y profesional en deportes. (carpeta 2 alcance 2)*

</td><td>Para este periodo ingresa Karoll Acevedo en reemplazo Sandra Villa al cargo de auxiliar administrativa. Y Juan Pablo Nieto por Yahir Esteban Trejos (por enfermedad) al cargo de profesional en deportes.</td></tr>
</table>

SARA LONDOÑO	AUXILIAR ENFEMERIA	TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)			
VICTORIA SANTAMARIA	TALLERISTA EN MANUALIDADES	TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)			
BIBIANA COLLAZOS	TALLERISTA EN MANUALIDADES	TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)			
LEONARDO ACEVEDO	PROFESIONAL DEPORTES	TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)			
JHOLVI VANESSA PIEDRAHITA	PROFESIONAL DEPORTES	TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)			
CLAUDIA AMARILES	PROFESIONAL DEPORTES	TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)			
JUAN PABLO NIETO	**PROFESIONAL DEPORTES**	**TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)**			
LAURA CAROLINA LOPEZ	PROFESIONAL EN DEPORTES	TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)			
JHOVANA TIQUE	PROFESIONAL EN DEPORTES	TIEMPO COMPLETO			

		(OBRA LABOR)		
DALLANA ALEJANDRA AMADO	PSICOLOGA	PRESTACION DE SERVICIOS		
ANA MARIA ROJAS	PSICOLOGA	PRESTACION DE SERVICIOS		
JHON ALEXANDER URIBE	TRABAJO SOCIAL	PRESTACION DE SERVICIOS		
GLORIA ARIAS	TRABAJO SOCIAL	PRESTACION DE SERVICIOS		
JOSE NESTOR RESTREPO	PROFESIONAL SEGURIDAD SGSST.	PRESTACION DE SERVICIOS		
ISABELLA LOPEZ GONZALEZ	FISIOTERAPEUTA	PRESTACION DE SERVICIOS		
LUZ ADRIANA OSORIO	GERONTOLOGA	TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)		
DECIRE ESCORIA	SERVICIOS GENERALES	TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)		
JAMES RIOS HERRRA	AUXILIAR MANTENIMIENTO	PRESTACION DE SERVICIOS		
JOAN MANUEL ARANGO	SALVAVAIDAS	TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)		

	SANDRA AGUDELO	ATENCION EMERGENCIAS	PRESTACION DE SERVICIOS		
	ANGELA URIBE	ATENCION EMERGENCIAS	PRESTACION DE SERVICIOS		
	ALEXA OROZCO	AUXILIAR ADMINISTRATIVA	TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)		
	KAROL ACEVEDO.	**AUXILIAR ADMINISTRATIVA**	**TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)**		
	LAURA RODRIGUEZ	AUXILIAR ADMINISTRATIVA	TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR)		
	ELIZABETH MANSO	TECNOLOGA EN SISTEMAS	PRESTACION DE SERVICIOS		
	ANDRES IBAÑEZ MENDEZ	AUXILIAR CONTABLE	TIEMPO COMPLETO		
	•				
3. Suministrar o entregar a los adultos mayores del centro vida los suministros, dotaciones y servicios de consumo individual y colectivo, así como dotar al Centro de Vida de los elementos	*Durante este periodo no se suministraron dotaciones ni elementos a los adultos mayores, ya que todas las entregas se completaron en periodos anteriores.*			*No aplica.*	

insumos o servicios que garanticen su correcto y buen funcionamiento según las condiciones de descripción técnica, unidad de medida, cantidad, frecuencia y forma de entrega que a continuación se describe:	.		

4. Garantizar el suministro de alimentación en dos jornadas así: desayuno- refrigerio-almuerzo y almuerzo – refrigerio - cena, para los adultos mayores beneficiarios que se encuentren debidamente caracterizados y priorizados por el municipio; estas raciones alimentarias se suministrarán a cada Adulto Mayor en la modalidad servido en la sede Centro Vida, durante seis (6) días a la semana (No incluye festivos), según el tiempo de ejecución del contrato y en la hora establecida por el municipio, previo cronograma entregado por la Secretaría de Desarrollo Social y Político. Para la construcción del ciclo de menús y sus anexos, el Profesional de Nutrición y dietética, deberá usar la Minuta Suministrada por la Secretaría de Desarrollo	***Alimentación**: durante este periodo se entregaron 1.914 desayunos, 1.914 refrigerios en la mañana y 1,914 almuerzos en **la jornada de la mañana.*** **En la jornada de la tarde** *1.890 almuerzos, 1.890 refrigerios en la tarde y 1.890 cenas. En total se suministró:* *DESAYUNO 1.914* *REFRIGERIOS AM 1.914* *ALMUERZOS 3.804* *REFRIGERIOS PM 1.890* *CENA 1.890* *El periodo de alimentación es del 02 de agosto al 01 de septiembre de 2025, de lunes a sábados, sin incluir festivos.* *Durante este periodo se suministró la alimentación de lunes a viernes en dos jornadas así:* *Jornada de la mañana desayuno (8:00 am) refrigerio (10:00 am) Almuerzo (12:00 pm)* *Jornada de la tarde almuerzo (1:00 pm) refrigerio (2:45 pm) cena (4:45 pm).*	• *Consolidado de alimentación por jornada (carpeta anexa)* • *Informe de nutricionista y certificación de minuta. (carpeta 3 alcance 4)*	*Se anexan los documentos del ciclo de alimentación de todo el periodo y el informe de la nutricionista junto al del personal de manipulación de alimentos como soporte del alcance 4.*

Social y Político. (VER ANEXO TECNICO DEL COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL PROGRAMA CENTRO VIDA).	*Los sábados se realizó jornada unificada con desayuno (8:00 am) refrigerio (10:00 am) almuerzo (12:00pm).* *Toda bajo la minuta suministrada por la Secretaría de desarrollo social y político, y mediante supervisión de la profesional en nutrición y dietética.* *Se está garantizando el suministro de la minuta de alimentación a través de porta comidas y menaje debidamente desinfectado, garantizando la inocuidad y salubridad de los mismos de acuerdo a la Ley 9 de 1979 y demás normas concordantes.*		
5. El lugar y condiciones del sitio de operación y preparación de los alimentos, al igual que el almacenamiento de los insumos y alimentos, debe cumplir con todas las normas vigentes que lo rigen en cuanto a la manipulación y entrega final del producto, y en lo que concierne a las medidas de bioseguridad, limpieza y desinfección	*Se continua con el mismo proveedor de alimentos, (planta de procesamiento), sobre la cual se realiza los respectivos pedidos de acuerdo a las solicitudes del centro vida. Por lo tanto, no se requiere ninguna actividad diferente en este alcance.* *Se anexan los documentos completos de la planta de procesamiento de alimentos.*	• *Documentos planta de procesamiento y distribución de alimentos (carpeta 3 alcance 5)*	

<table>
<tr><td>establecidas, para este fin, el proveedor y/o
operador debe anexar en cada uno de los informes mensuales presentados a la Supervisión del
contrato, los certificados vigentes del organismo de control o autoridad que avale o certifique la
operación y preparación de alimentos y/o del lugar donde preparó los alimentos.</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6. Garantizar que todo el personal que realice actividades de manipulación de alimentos en las
diferentes etapas del proceso (fabricación, procesamiento, preparación, envase,
almacenamiento, transporte y distribución) acredite los carné y diplomas de curso de
manipulación de alimentos, así como haberse practicado los exámenes de laboratorio que
demuestren que el personal es apto para la manipulación de alimentos cumpliendo con lo</td><td>El personal de manipulación de alimentos del centro vida, cuenta con los documentos, exámenes, carnets de manipulación debidamente legales para el proceso de manipulación de alimentos, de acuerdo a los establecido en la resolución No, 2674 de 2013.

Se cuenta con 4 manipuladores de alimentos debidamente habilitados para prestar el servicio
<table><tr><td>MARICELA BATERO LOPEZ</td><td>MANIPULADORA DE ALIMENTOS</td></tr><tr><td>LAURA XIMENA GOMEZ</td><td>MANIPULADORA DE ALIMENTOS</td></tr><tr><td>AURA ELVIRA MUÑOZ G.</td><td>MANIPULADORA DE ALIMENTOS</td></tr></table></td><td>• Informes manipuladores de alimentos.</td><td>Los documentos que realiza la labor de manipulación de alimentos cuentan con todos los soportes requeridos, los cuales se anexan en el informe 01.</td></tr>
</table>

establecido en la Resolución No 2674 de 2013 y demás normas aplicables. *7. El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:* *● Ser mayor de 18 años.* *● Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de*	MARCO JAVIER RODRIGUEZ — MANIPULADOR DE ALIMENTOS. *Los documentos solicitados se entregaron en el informe 1, por lo tanto, para este periodo se da esta actividad como ya cumplida. Cualquier cambio o actualización será reportada.*	• *No aplica.*	*El personal de manipulación de alimentos es mayor de edad como se evidencia en las copias de las cedulas entregadas*

expedición no mayor a un año con relación al inicio del contrato. *● Tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para realizar las tareas que se le asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de alimentos.* *8. Dotar al Talento Humano que se encuentre en el Centro*			*con las hojas de vida, el carnet de manipulación es vigente para cada uno en el primer periodo.*

Vida de los elementos de bioseguridad establecidos en la Resolución número 350 de marzo 1 de 2022 Ministerio de Salud y Protección Social; Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para el desarrollo de las actividades económicas, sociales, culturales y del Estado Necesarios para el pleno cumplimiento de la función, conforme a las obligaciones del contratista u operador. *9. El asociado deberá contar con los vehículos necesarios para realizar el transporte de los alimentos que así lo requieran a los puntos de distribución*	*El día 30 de agosto se realiza la entrega de la dotación para el personal que por ley accede a este beneficio. En este caso aplica para los que devengan 2 salarios mínimos legales vigentes o menos. Se hace entrega de dotación para:* • *Cuatro (4) manipuladores de alimentos* • *Tres (3) auxiliares administrativos* • *Dos (2) talleristas de manualidades* • *Un (1) salvavidas*	• *Acta de entrega de dotación colaboradores (carpeta 4 Alcance 8)*	.

final, garantizando el cumplimiento de los requisitos en la entrega de los alimentos de acuerdo con la Ley 9 de 1979 y con el articulo 29 la Resolución 2674 de 2013 expedida por Ministerio de Salud, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, los cuales serán susceptibles de inspección y supervisión previo inicio del contrato y cuando el supervisor lo considere pertinente. *10. Garantizar las siguientes especificaciones técnicas para el servicio de transporte de alimentos:* *✓ Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse*	***Transporte de alimentos:** diariamente el vehículo identificado con placa TTY-760 es el encargado de transportar los alimentos desde el punto de distribución hacía el centro vida* *Se anexa los documentos que habilitan el carro de transporte de alimentos.* *El recorrido inicia a las 7:00 am con la recogida del desayuno y el refrigerio para la jornada de la mañana en el punto de distribución, posteriormente alrededor de las 10:00 am se recoge el almuerzo para las dos jornadas y finalmente la cena alrededor de las 3:00 pm,*	• *Registro fotográfico transporte de alimentos (carpeta 4 alcance 9)* • *Factura del servicio de transporte de alimentos. (carpeta 4 alcance 9)*	*.* *El vehículo es el mismo durante todo el convenio.* *Se anexa documentación del vehículo.*

refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación (cadena de frío) hasta su destino final. *✓ El vehículo debe ser adecuado para el fin perseguido y fabricado con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa.* *✓Los vehículos de transporte de alimentos deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: "Transporte de Alimentos".* *✓Cabina de conducción limpia y libre de corrosión.* *✓ Tapicería limpia y en buen estado* *✓ En cabina, no se deben evidenciar sustancias toxicas, contaminantes o peligrosas.*	*para completar el suministro correcto de recolección y entrega de alimentos* *Se anexa los documentos que habilitan al vehículo para transporte de alimentos:* • *acta de limpieza y desinfección del vehículo o Concepto de Control de Plagas* • *certificado de manipulación de alimentos del conductor* • *certificado que autoriza al vehículo a transportar los alimentos expedido por autoridad sanitaria autorizada.*	• *Se anexa registro fotográfico del vehículo de manera detallada. (carpeta 4 alcance 10)*	

✓*Techos limpios, piso seco y limpio, paredes limpias.* ✓ *Ausencia de animales al interior del vehículo y zona de carga.* ✓ *Ausencia de olores desagradables o fuertes.* ✓ *Cinturones de seguridad limpio y en buen estado.* ✓ *Utilización de Estibas, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.* ✓ *En caso de tercerizar el servicio de transporte de alimentos, el contratista se asegurará que el transporte garantice las previsiones y normatividad exigida para el transporte de alimentos puntualmente Resolución 2674 de 2013 durante toda la ejecución del contrato.* ✓*Contar con acta de limpieza y desinfección del vehículo o Concepto de Control de*	• *Copia de la Licencia de Conducción del Conductor del vehículo* • *Tarjeta de propiedad.* • *Certificado de Revisión Técnico Mecánica vigente* • *SOAT vigente.*		

Plagas del proponente, como evidencia del proceso de saneamiento durante toda la ejecución del contrato. ✓ *Contar con certificado de manipulación de alimentos del conductor y su ayudante, expedido por establecimiento o institución autorizada por la Secretaría de Salud competente.* ✓ *Contar con certificado que autoriza al vehículo a transportar los alimentos expedido por autoridad sanitaria autorizada. (Secretaría de Salud competente), vigente durante toda la ejecución del contrato.* ✓ *Copia de la Licencia de Conducción del Conductor del vehículo propuesto como transporte de alimentos.* ✓ *Tarjeta de propiedad, en caso de no tener la propiedad deberá allegar copia del contrato de arrendamiento del vehículo, leasing, o carta de compromiso así mismo dichos*			

documentos deberán relacionar que la disponibilidad es por el plazo del contrato. ✓ *Certificado de Revisión Técnico Mecánica vigente, si aplica.* ✓*SOAT vigente.*			
11. Disponer para la ejecución del convenio de los vehículos necesarios para cubrir las rutas para el transporte de los adultos mayores por día, durante el mes, de la siguiente forma:	**Transporte de personas:** *se realizó el alquiler de 2 vehículos según especificaciones técnicas para prestación del servicio de transporte de pasajeros según las rutas establecidas:*  Se anexa documentos habilitantes de los vehículos. Se anexa registro fotográfico del mes de agosto del uso de los vehículos.	• *Registro fotográfico del servicio de transporte de pasajeros (carpeta 4 alcance 11).* • *Factura prestación del servicio de transporte de pasajeros (carpeta 4 alcance 11)* • *Documentos habilitantes vehículos. (carpeta 4 alcance 11)* • *Formatos de rutas (carpeta 4 alcance 11)*	

12. Brindar atención primaria en Salud. Este servicio esencial abarcará la promoción de estilos de vida saludable, de acuerdo con las características individuales del adulto mayor, la prevención de enfermedades, la detección oportuna de patologías y remisión a los servicios de salud	*Durante este periodo se brindó atención primaria en salud a 180 adultos mayores usuarios del programa, diariamente se realiza la gestión de citas, control de signos vitales, y acompañamiento en el proceso del estado de salud de cada uno, por medio de remisiones y gestión de citas del área de enfermería.* *Se realiza control de signos vitales, para monitorear, el estado de la presión arterial y otros signos de alerta.*	• *Toma de signos vitales (carpeta 5 alcance 12).* • *Soportes de los informes de las auxiliares de enfermería y atención de emergencias y seguridad y*	

cuando ello se requiera. Se incluye la atención primaria, entre otras, de patologías relacionadas con la malnutrición, la psicopatología y la geriatría.		*salud en el trabajo. (carpeta alcance 12).*	
13. Elaborar los protocolos de atención al Adulto Mayor de acuerdo a los siguientes parámetros: Protocolo de trabajo con familias - Protocolo de atención gerontológica, Protocolo de atención psicosocial - Protocolo de atención primaria en salud - Protocolo de capacitaciones - Protocolo de actividades de deporte, cultura y recreación - Protocolo de encuentros intergeneracionales- Protocolo de promoción del trabajo asociativo. Estos protocolos deben estar avalados por profesionales idóneos, que incluyan por lo menos: Nombre del protocolo, Objetivo general del protocolo,	*Todos los protocolos solicitados fueron entregados durante el informe anterior (1), los cuales fueron elaborados en el primer mes, y ya se encuentran en marcha para este periodo, por lo tanto, esta actividad ya se cumplió.* *En caso de alguna actualización, se realizará la respectiva entrega.*	• *No aplica.*	

Objetivos específicos. *Metodología Enfoque.* *Actividades a realizarse.* *Temáticas o enfoques diferenciales.* *Responsables de la ejecución.* *Para efectos de cumplimiento del requisito anterior los profesionales requeridos para avalar cada protocolo, se establece de la siguiente manera:* *-* *Protocolo de trabajo con familias: Trabajador(a) Social.* *Protocolo de atención gerontológica: Gerontólogo(a).* *Protocolo de atención psicosocial: Psicólogo(a).* *Protocolo de atención primaria en salud: Médico Profesional* *Protocolo de capacitaciones al Adulto Mayor: Pedagogo(a) y/o Licenciado(a) en Educación.* *Protocolo de actividades de Deporte, cultura y recreación: Licenciado(a) en educación física.*			

Protocolo de encuentros intergeneracionales: Trabajador(a) Social - - Protocolo de promoción de trabajo asociativo: Gerontólogo(a) y/o Trabajador(a) social Protocolo de alimentación: Nutricionista			
14. Adecuar el cuarto de enfermería de las instalaciones de los Centros Vida a más tardar una semana después de la suscripción del acta de inicio con los elementos mínimos necesarios descritos en la ficha técnica, tales como:	*Los elementos de enfermería y su adecuación fueron entregados durante los informes 1 y 2.*	*No aplica evidencia alguna.*	
15. Activar el Sistema de emergencias Médicas SEM, para el traslado oportuno y urgente del adulto mayor en caso de ser necesario, desde los Centro	*Esta actividad no ha sido necesaria realizarla, ya que no se ha presentado emergencia médica con los usuarios debido al cuidado y atención que se brindan y a los procesos de promoción y prevención.*	• *No aplica evidencia alguna*	

Vida hasta el Hospital o Centro de Salud más cercano que garantice la estabilidad del Adulto Mayor.			
16. Garantizar el cumplimento de los requerimientos establecidos en el ANEXO TECNICO DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL PROGRAMA CENTRO VIDA que hace parte integral del estudio técnico, así como de las actividades que debe desarrollar el profesional en nutrición y dietética.	*Durante este periodo se garantizó el cumplimiento de los componentes de alimentación y nutrición del programa evidenciados en la entrega de soportes de alimentación, minuta, informe de actividades del profesional en nutrición y todos los componentes que hacen parte de la entrega de alimentos para los usuarios.*	• *Los soportes se entregaron en el alcance 4.*	

LINA VICTORIA IBAÑEZ MENDEZ
Contratista
c.c. 25.163.494

Vo.Bo.
YESENIA PAOLA CORDOBA QUESADA
Supervisor

Alcaldía de PEREIRA

FORMATO DE REVISION Y VALIDACION JURIDICA
INFORME DE ACTIVIDADES (PERSONA JURIDICA)

OBJETO:	**CONTRATO Nro 3034**
	INFORME Nro. 5 DE 5
CONTRATISTA:	**PERIODO: 2 DE AGOSTO AL 1 DE SEPTIEMBRE**

Nro	DOCUMENTOS Y/O CRITERIOS	SI	NO	OBSERVACIONES
1	Brindar los servicios de atención a los adultos mayores distribuidos en los siguientes CENTROS VIDA del Municipio de Pereira, para lo cual cada operador seleccionado atenderá diariamente de lunes a sábado (NO INCLUYE FESTIVOS)	X		**El operador ejecuta la operación y funcionamiento del Centro Vida para la atención de los adultos mayores entre el Lunes y el Sábado exceptuando los días Festivos, a lo largo del mes de junio sin novedad, realizando la atención a todos los asistentes al Centro Vida Oso desde el alistamiento del lugar entre las 7:30 am hasta las 5:00 pm de lunes a Viernes y el día sábado hasta las 12:30 pm.**
2	Garantizar el Talento Humano mínimo requerido para brindar la atención a los adultos mayores del centro vida, de acuerdo con los siguientes requerimientos o condiciones de perfil, cantidad, tiempo de dedicación.	X		**A razón de la Incapacidad del profesional en Deportes Jair Trejos se llevó a cabo la vinculación de Juan Pablo Nieto desde el 19 de Agosto, también la manipuladora Aura Elvira Gómez renunció, quedando vacante la actividad desde el día el día 22 de Agosto.**

3	Suministrar o entregar a los adultos mayores del centro vida los suministros, dotaciones y servicios de consumo individual y colectivo, así como dotar al Centro de Vida de los elementos insumos o servicios que garanticen su correcto y buen funcionamiento según las condiciones de descripción técnica, unidad de medida, cantidad, frecuencia y forma de entrega	X		**Para el mes de Agosto se ha cumplido con el servicio de Internet, y los demás servicios de canasta básica.**
4	Garantizar el suministro de alimentación en dos jornadas así: desayuno- refrigerio-almuerzo y almuerzo – refrigerio - cena, para los adultos mayores beneficiarios que se encuentren debidamente caracterizados y priorizados por el municipio; estas raciones alimentarias se suministrarán a cada Adulto Mayor en la modalidad servido en la sede Centro Vida, durante seis (6) días a la semana (No incluye festivos), según el tiempo de ejecución del contrato y en la hora establecida por el municipio, previo cronograma entregado por la Secretaría de Desarrollo Social y Político. Para la construcción del ciclo de menús y sus anexos, el Profesional de Nutrición y dietética, deberá usar la Minuta Suministrada por la Secretaría de Desarrollo Social y Político. (VER ANEXO TECNICO DEL COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL PROGRAMA CENTRO VIDA).	X		**El Operador brinda la alimentación requerida según cronograma dado por la Secretaría de Desarrollo Social, minutas programadas por la Nutricionista, sin novedades al respecto.**

5	El lugar y condiciones del sitio de operación y preparación de los alimentos, al igual que el almacenamiento de los insumos y alimentos, debe cumplir con todas las normas vigentes que lo rigen en cuanto a la manipulación y entrega final del producto, y en lo que concierne a las medidas de bioseguridad, limpieza y desinfección establecidas, para este fin, el proveedor y/o operador debe anexar en cada uno de los informes mensuales presentados a la Supervisión del contrato, los certificados vigentes del organismo de control o autoridad que avale o certifique la operación y preparación de alimentos y/o del lugar donde preparo los alimentos.	X		**El concepto avalado debe ser efectuado por la Nutricionista, aun así las instalaciones se observan en condiciones higiénicas aptas para el goce y disfrute de los usuarios atendidos.**
6	Garantizar que todo el personal que realice actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso (fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y distribución) acredite los carné y diplomas de curso de manipulación de alimentos, así como haberse practicado los exámenes de laboratorio que demuestren que el personal es apto para la manipulación de alimentos cumpliendo con lo establecido en la Resolución No 2674 de 2013 y demás normas	____		**El aval es dado en concepto Jurídico y de la Nutricionista de la Secretaría de Desarrollo Social, sobre lo cual el Coordinador del Centro Vida, está al frente del cumplimiento de la identificación del personal.**
7	El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y debe acreditar	____		**Este es un concepto que debe sr avalado por la parte jurídica y nutricionista; aun así no se han observado novedades respecto al cumplimiento de normas sanitarias que deban ser reportadas.**

8	Dotar al Talento Humano que se encuentre en el Centro Vida de los elementos de bioseguridad establecidos en la Resolución número 350 de marzo 1 de 2022 Ministerio de Salud y Protección Social; Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para el desarrollo de las actividades económicas, sociales, culturales y del Estado Necesarios para el pleno cumplimiento de la función, conforme a las obligaciones del contratista u	+ ___		**Se observa en el equipo de Manipulación de alimentos el porte de los elementos de seguridad y protocolos establecidos para brindar la atención con los estándares de higiene y salubridad necesarios, igualmente éste es un concepto que debe sr avalado por la parte jurídica y nutricionista.**
9	El asociado deberá contar con los vehículos necesarios para realizar el transporte de los alimentos que así lo requieran a los puntos de distribución final, garantizando el cumplimiento de los requisitos en la entrega de los alimentos de acuerdo con la Ley 9 de 1979 y con el articulo 29 la Resolución 2674 de 2013 expedida por Ministerio de Salud, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, los cuales serán susceptibles de inspección y supervisión previo inicio del	____		**El transporte de los alimentos se lleva a cabo en vehículos acondicionados, como se ha reportado a través de imágenes en meses anteriores**
10	Garantizar las especificaciones técnicas para el servicio de transporte de alimentos	____		**Se observa que el transporte y distribución de los alimentos se lleva a cabo en vehículos debidamente dotados, cerrados y en estado higiénico adecuado, lo cual garantiza el correcto manejo para brindar el correcto servicio a los Adultos Mayores**
11	Disponer para la ejecución del convenio de los vehículos necesarios para cubrir las rutas para el transporte de los adultos mayores por día, durante el mes	____		**Se cuenta con dos vehículos tipo Buseta para el transporte y traslado de los Adultos mayores en las rutas asignadas para ingreso y evacuación del Centro Vida**

12	Brindar atención primaria en Salud. Este servicio esencial abarcará la promoción de estilos de vida saludable, de acuerdo con las características individuales del adulto mayor, la prevención de enfermedades, la detección oportuna de patologías y remisión a los servicios de salud cuando ello se requiera. Se incluye la atención primaria, entre otras, de patologías relacionadas con la malnutrición, la psicopatología y la geriatría.	X		**El operador cumple con las normativas en relación a prestar los servicios de atención Primaria en salud que comprende profesionales en Enfermería, Fisioterapia y trabajadores sociales, entre los cuales se brindan servicios básicos como toma de signos vitales, asistencia en salud mental, se agregan protocolos proporcionados por el Centro Vida Oso.**
13	Elaborar los protocolos de atención al Adulto Mayor de acuerdo a los siguientes parámetros: Protocolo de trabajo con familias - Protocolo de atención gerontológica, Protocolo de atención psicosocial - Protocolo de atención primaria en salud - Protocolo de capacitaciones - Protocolo de actividades de deporte, cultura y recreación - Protocolo de encuentros intergeneracionales- Protocolo de promoción del trabajo asociativo. Estos protocolos deben estar avalados por profesionales idóneos	X		**En el mes de Agosto se reportaron los protocolos para cada actividad a realizar en la atención del Centro Vida Oso, de paso se ha observado que en la interacción diaria con los usuarios un manejo adecuado en la aplicación de las acciones que garantizan la correcta atención de los Adultos mayores del Centro Vida Oso.**
14	Adecuar el cuarto de enfermería de las instalaciones de los Centros Vida a más tardar una semana después de la suscripción del acta de inicio con los elementos mínimos necesarios descritos en la ficha técnica	X		**Se ha corroborado la dotación de la zona de Enfermería con Camilla tipo Divan, y diferentes elementos para la oportuna atención primaria de los adultos mayores como son, Tensiómetros, Pulxímetros, glucómetros y termómetros (Entregado desde el mes de Mayo)**
15	Activar el Sistema de emergencias Médicas SEM, para el traslado oportuno y urgente del adulto mayor en caso de ser necesario, desde los Centro Vida hasta el Hospital o Centro de Salud más cercano que garantice la estabilidad del Adulto Mayor.	X		**Hasta el momento no han ocurrido eventos que motiven a las rutas de atención rápidas en materia de traslados por emergencia**

16	Garantizar el cumplimento de los requerimientos establecidos en el ANEXO TECNICO DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL PROGRAMA CENTRO VIDA que hace parte integral del estudio técnico, así como de las actividades que debe desarrollar el profesional en nutrición	X		**El Operador del Centro Vida el Oso cuenta con la minuta de las 4 semanas cada mes, y se rigüe a ella para cumplimiento de la oferta alimenticia de los adultos mayores atendidos.**

CONCLUSONES Y RECOMENDACIONES:

	ALEXANDER FERNANDES PELAEZ **ESTEVEN CASTAÑO** **FIRMA:** **CARGO: CONTRATISTA APOYO SUPERVISIÓN** **FECHA DE DILIGENCIAMIENTO : 7 MAYO 2025**	**APROBÓ YESENIA PAOLA CÓRDOBA QUESADA** **Supervisor**

Fecha: 11/08/2025	**Acta No:**	**Hora Inicio: 11:30am**	**Hora Fin**:1:30pm
Tema: Visita de apoyo a la supervisión desde el componente de alimentación y nutrición			
Responsable: Equipo de alimentación y Nutrición SDSP		**Elaborado por: Sabina Suárez**	
Proceso / Subproceso / Actividad: CENTRO VIDA EL OSO			
Lugar: BARRIO CUBA			
Operador: CIUDAD FUTURO			

AGENDA	1.	Saludo y socialización de la visita
	2.	Recorrido por el servicio de alimentación – PUNTO DE SERVIDO
	3.	Verificación del tiempo de comida servido y alistamiento de los tiempos de comidas del día de la visita
	4.	Verificación gramajes de los alimentos servidos y presentación
	5.	Documentación manipuladores de alimentos – cumplimiento de indumentaria
	6.	Verificación de formatos del PSB y BPM
	7.	Verificación de capacitaciones, tamizajes, valoraciones, seguimientos nutricionales a usuarios.
	8.	Acompañamiento en el comedor y entrevista a usuarios.
	9.	
	10	

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo la hora y lugar registrado en el encabezado de este documento llega la nutricioncita dietista Sabina Suárez a la Institución, recibe la visita Cristian Díaz - coordinador y Maricela Botero – manipuladora de alimentos.

SALUDO Y SOCIALIZACIÓN DE LA VISITA: Se hace presentación de la visita y se socializa el objetivo de la visita “Apoyar a la supervisión en la verificación del cumplimiento de obligaciones contractuales relacionadas al componente de alimentación y nutrición”.

1. **RECORRIDO POR EL SERVICIO DE LA ALIMENTACIÓN – punto de servido:** Una vez se ingresa al servicio de alimentación/punto de servido se encuentra ordenado, limpio y en procesos organización del área de recepción de los isotérmicos que llegan para servir el almuerzo. Se cuenta con menaje suficiente para el número de beneficiarios (platos pandos, hondos, cucharas y platos auxiliares)

Se verificó minuta publicada en el servicio de alimentación y en el área del comedor, con cumplimiento de los menús del día.

En cuanto a la infraestructura del servicio de alimentación/punto de servido se evidencia iluminado, aireado, con pintura adecuada, pisos, paredes y techos lisos, sin porosidad – fáciles de limpiar. Mesones de aceró inoxidable y alacenas bien conservadas.

NOTA: se recomienda adquirir dos cucharones para líquido de mango largo preferiblemente de aluminio, el largo se recomienda que tenga la altura de los reciientes en los que llegan las sopas y jugos ya que las manipuladoras sirven con cucharones cortos que permiten la inmersión de las manos a dichas preparaciones, lo que no garantiza la inocuidad de los alimentos.

2. VERIFICACIÓN DEL TIEMPO DE COMIDA SERVIDO Y ALISTAMIENTO DE LOS TIEMPOS DE COMIDAS DEL DÍA DE LA VISITA:

Una vez se llega a la institución los manipuladores se encontraban en el proceso de alistamiento del área de recepción de los alimentos para el almuerzo. Se acompaño el ingreso de los isotérmicos por parte del conductor dentro del punto de servido.

Seguidamente se verificó y ciclo de menús, confirmando su cumplimiento. MENU 13, se revisaron los alimentos correspondientes al almuerzo y cena, efectivamente dio cumplimiento.

SERVIDO DE LOS ALIMENTOS:









PESAJE DE PORCIONES:





















Se verificó el cumplimiento de las porciones de todos los alimentos del tiempo de comida almuerzo. Se realizó un ejercicio de 7 platos.
Cumple gramaje para todos los alimentos y preparaciones.

SERVIDO:

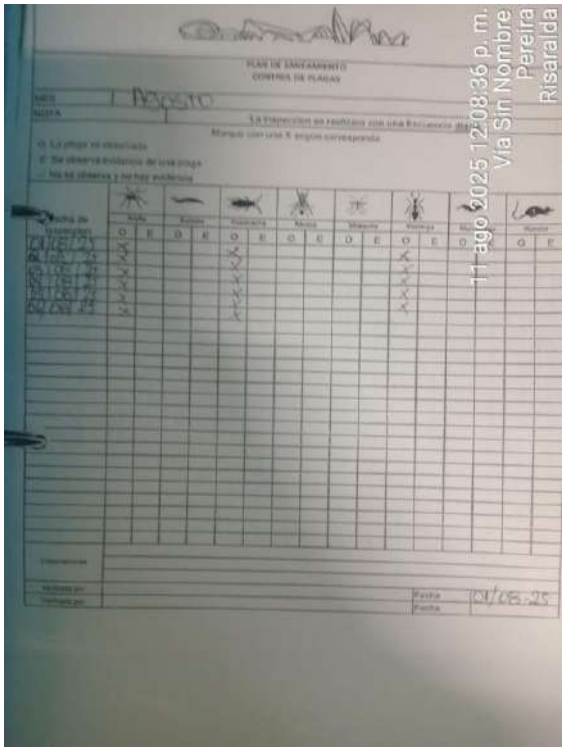


3. **DOCUMENTACIÓN MANIPULADORES DE ALIMENTOS – CUMPLIMIENTO DE INDUMENTARIA:** Los manipuladores se encontraban con indumentaria completa que incluye cofia, tapabocas, uniforme (blusa y pantalón), zapatos y delantal. Se encontró que una manipuladora no contaba con los zapatos del uniforme (blancos antideslizables), usaba tenis de tela y de color negro. Así mismo se encontraron con uñas cortas y limpias, en el caso de las mujeres sin maquillaje ni bisutería. Para el momento de la visita estaban presente 4 manipuladores de alimentos. Todos con la documentación al día, con carnet de manipulación de alimentos y certificación de aptitud labora.

4. **VERIFICACIÓN DE FORMATOS DEL PSB Y BPM:** se hizo revisión de la carpeta del Plan de Saneamiento Básico con sus respectivos formatos que confirman cumplimiento de los programas (control de la calidad del agua,

control de plagas, limpieza y desinfección y residuos solidos/líquidos) adjuntos. Se encontraron diligenciados adecuadamente y actualizados al día anterior de la visita. Así mismo se encontraron los formatos de control de temperatura de los equipos fríos y contra muestras de tres días almacenados, lo anterior responde al manual de BPM.

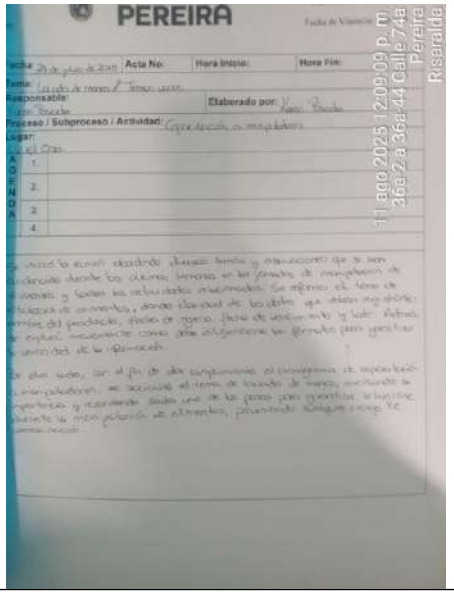
Se comparten algunos de los formatos: control de plagas. Se encontraron todos los formatos de los 4 programas.

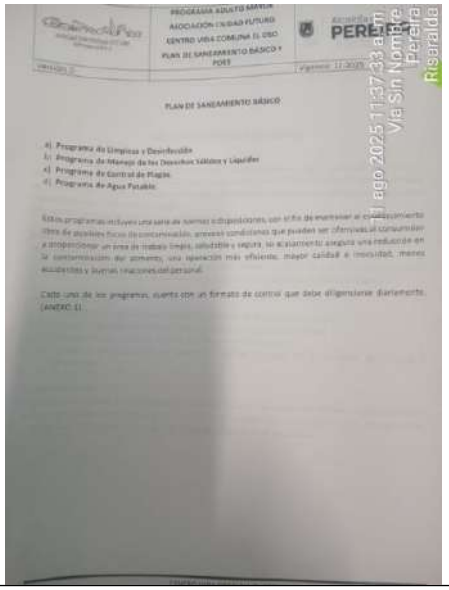




5. **VERIFICACIÓN DE CAPACITACIONES, TAMIZAJES, VALORACIONES, SEGUIMIENTOS NUTRICIONALES A USUARIOS:** se encontraron al día, actualizados, corroborándolo con base de datos de beneficiarios y cronograma de capacitaciones.

SE COMPARTE UNA ACTA DE CAPACITACIÓN: cuentan con cronograma de capacitación, actas que dan cuenta del cumplimiento al cronograma que incluye manipuladores de alimentos y beneficiarios del programa, también se corroboró el seguimiento nutricional a los beneficiarios y seguimiento a la ingesta.





6. **ACOMPAÑAMIENTO EN EL COMEDOR Y ENTREVISTA A USUARIOS:**

Durante el acompañamiento en el comedor se verificó presentación y menaje del servido, porción servida y acompañamiento por parte del personal del Centro vida. Lo cual se encontró con adecuado cumplimiento. Se hizo una entrevista a los beneficiarios mesa a mesa, se preguntó por las siguientes características de los alimentos: presentación, porciones, variedad, temperatura, sabor/sazón, para lo cual todos respondieron positivamente a las preguntas indicando que siempre sirven con buena presentación, alimentación muy variada con temperatura media y muy buena sazón, sin quejas ni rechazos por parte de ninguno de los beneficiarios






11 ago 2025 12:03:01 p. m.
Vía Sin Nombre
Pereira
Risaralda

Fecha:Tema:			

No	Compromiso	Responsable	fecha de cumplimiento	seguimiento ejecutado si/no	
				SI	NO
1					
2					
3					
4					
5					

Alcaldía de PEREIRA

Alcaldía de PEREIRA

ACTA DE REUNIÓN

Visita de Apoyo a la Supervisión desde el CUV 050.

Tema: Seguimiento de Alimentos (Orden y Cumplimiento)

Fecha: 11-08-2025

Acta No: Centro Zonal 050

	NOMBRE	PROCESO O ENTIDAD	CARGO	TELÉFONO OFICINA/ CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	Maricela Batero L.	CUV 050	Manipuladora de Alimentos	3166052242	mari.batero@gmail.com	
2	Ana Claire [illegible]	C.U.V. 050	Manipuladora Alimentos	3127158215	anaclaire.hoyos@gmail.com	
3	Laura Lorena Gómez	C.U.V. 050	Manipuladora	3216579909	lauramaru.86@hotmail.com	
4	Cristian Ospina	ACF	Coordinador	3113075545	Cristian.A@gmail.com	
5	Sabrina Soares	SDSP	Nutricionista Nutricionista	3017011999	nutricionistasdlp@gmail.com	
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

Alcaldía de PEREIRA

FORMATO DE REVISION Y VALIDACION JURIDICA
INFORME DE ACTIVIDADES (PERSONA JURIDICA)

OBJETO: AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, OPERATIVOS Y FINANCIEROS PARA BRINDAR SERVICIOS DE ATENCIÓN A LA POBLACIÓN ADULTA MAYOR A TRAVÉS DE LOS CENTROS VIDA UBICADOS EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA, GARANTIZANDO LA ENTREGA DE LA CANASTA BÁSICA DE SERVICIOS DEFINIDA EN LA LEY 1276 DE 2009 ARTÍCULO 11 Y RESOLUCIÓN 000855 DE 2019	**CONTRATO Nro 3034**
	INFORME Nro. 5
CONTRATISTA: ASOCIACION CIUDAD FUTURO	**PERIODO: 2 DE AGOSTO AL 1 DE SEPTIEMBRE DE 2025**

Nro.	DOCUMENTOS Y/O CRITERIOS	SI	NO	OBSERVACIONES
1	Brindar los servicios de atención a los adultos mayores distribuidos en los siguientes CENTROS VIDA del Municipio de Pereira, para lo cual cada operador seleccionado atenderá diariamente de lunes a sábado (NO INCLUYE FESTIVOS)	X		**De acuerdo con el contenido del informe técnico y la información suministrada por el operador, se verifica que el Centro Vida llevó a cabo la prestación de los servicios de atención en las jornadas estipuladas.**
2	Garantizar el Talento Humano mínimo requerido para brindar la atención a los adultos mayores del centro vida, de acuerdo con las siguientes requerimientos o condiciones de perfil, cantidad, tiempo de dedicación.	X		**Durante el período objeto de análisis, se constató que el Operador cuenta con el personal exigido, de acuerdo con lo indicado en el informe técnico y lo verificado por el área jurídica en la revisión realizada. No obstante, se evidenció que el profesional de deportes Yair Trejos fue reemplazado por el señor JUAN PABLO NIETO (se realizó la verificación de la hoja de vida) y la manipuladora de alimentos AURA ELVIRA GOMEZ renunció (se verifico la liquidación).**
3	Suministrar o entregar a los adultos mayores del centro vida los suministros, dotaciones y servicios de consumo individual y colectivo, así como dotar al Centro de Vida de los elementos insumos o servicios que garanticen su correcto y buen funcionamiento según las condiciones de descripción técnica, unidad de medida, cantidad, frecuencia y forma de entrega	X		**Según el informe técnico, para el mes de agosto el operador cumple con los servicios de internet, y los demás servicios de la canasta básica.**
4	Garantizar el suministro de alimentación en dos jornadas así: desayuno-refrigerio-almuerzo y almuerzo – refrigerio - cena, para los adultos mayores beneficiarios que se encuentren debidamente caracterizados y priorizados por el municipio; estas raciones alimentarias se suministrarán a cada Adulto Mayor en la modalidad servido en la sede Centro Vida, durante seis (6) días a la semana (No incluye festivos), según el tiempo de ejecución del contrato y en la hora establecida por el municipio, previo cronograma entregado por la Secretaría de Desarrollo Social y Político. Para la construcción del ciclo de menús y sus anexos, el Profesional de Nutrición y dietética, deberá usar la Minuta Suministrada por la Secretaría de Desarrollo Social y Político. (VER ANEXO TECNICO DEL COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL PROGRAMA CENTRO VIDA).	X	___	**De acuerdo con el informe técnico y lo aportado en el informe por el Operador brindó la alimentación requerida en este periodo según cronograma dado por la Secretaría de Desarrollo Social.**
5	El lugar y condiciones del sitio de operación y preparación de los alimentos, al igual que el almacenamiento de los insumos y alimentos, debe cumplir con todas las normas vigentes que lo rigen en cuanto a la manipulación y entrega final del producto, y en lo que concierne a las medidas de bioseguridad, limpieza y desinfección establecidas, para este fin, el proveedor y/o operador debe anexar en cada uno de los informes mensuales presentados a la Supervisión del contrato, los certificados vigentes del organismo de control o autoridad que avale o certifique la operación y preparación de alimentos y/o del lugar donde preparó los alimentos.	X	___	**Según el anexo técnico manifiesta que el concepto debe ser efectuado por la nutricionista, pero aun así las instalaciones se observan en condiciones higiénicas aptas para el goce y disfrute de los usuarios atendidos.**

6	Garantizar que todo el personal que realice actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso (fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y distribución) acredite los carné y diplomas de curso de manipulación de alimentos, así como haberse practicado los exámenes de laboratorio que demuestren que el personal es apto para la manipulación de alimentos cumpliendo con lo establecido en la Resolución No 2674 de 2013 y demás normas aplicables.	X	___	**El operador anexó evidencias con la documentación requerida las cuales se encuentran en las hojas de vida del personal de manipulación de alimentos.**
7	El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y debe acreditar	X	___	**Segun la documentacion aportada por el operador, dan fe del cumplimiento por parte del mismo.**
8	Dotar al Talento Humano que se encuentre en el Centro Vida de los elementos de bioseguridad establecidos en la Resolución número 350 de marzo 1 de 2022 Ministerio de Salud y Protección Social; Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para el desarrollo de las actividades económicas, sociales, culturales y del Estado Necesarios para el pleno cumplimiento de la función, conforme a las obligaciones del contratista u operador.	X	___	**Según el anexo tecnico el equipo de Manipulacion de alimentos cuenta con el los elementos de seguridad y protocolos establecidos para brindar la atencion con los estandares de higiene y salubridad necesarios.**
9	El asociado deberá contar con los vehículos necesarios para realizar el transporte de los alimentos que así lo requieran a los puntos de distribución final, garantizando el cumplimiento de los requisitos en la entrega de los alimentos de acuerdo con la Ley 9 de 1979 y con el articulo 29 la Resolución 2674 de 2013 expedida por Ministerio de Salud, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, los cuales serán susceptibles de inspección y supervisión previo inicio del contrato y cuando el supervisor lo considere pertinente.	X		**De acuerdo con el informe Tecnico y lo aportado por el operador, el transporte de los alimentos se lleva a cabo en vehículos acondicionados para tal fin.**
10	Garantizar las especificaciones técnicas para el servicio de transporte de alimentos	X		**Según el informe técnico el transporte y distribución de los alimentos se lleva a cabo en el vehículo debidamente dotados, cerrados y en estado higiéco adecuado lo cual garantiza el correcto manejo para brindsr el correcto servicio a los adultos mayores (el operador anexa evidencias).**
11	Disponer para la ejecución del convenio de los vehículos necesarios para cubrir las rutas para el transporte de los adultos mayores por dia, durante el mes	X		**De acuerdo con el informe técnico y lo aportado por el operador, cuentan con los vehículos tipo Buseta para el transporte y traslado de los Adultos mayores en las rutas asignadas para ingreso y evacuación del Centro Vida.**
12	Brindar atención primaria en Salud. Este servicio esencial abarcará la promoción de estilos de vida saludable, de acuerdo con las características individuales del adulto mayor, la prevención de enfermedades, la detección oportuna de patologías y remisión a los servicios de salud cuando ello se requiera. Se incluye la atención primaria, entre otras, de patologías relacionadas con la malnutrición, la psicopatología y la geriatría.	X		**Según lo evidencia en el informe técinico y lo reportado por el operador cumple con las normativas en relación a prestar los servicios de atención Primaria en salud que comprende profesionales en Enfermería, Fisioterapia y trabajadores sociales, entre los cuales se brindan servicios básicos como toma de signos vitales, asistencia en salud mental y se agregan protocolos proporcionados por el Centro vida.**
13	Elaborar los protocolos de atención al Adulto Mayor de acuerdo a los siguientes parámetros: Protocolo de trabajo con familias - Protocolo de atención gerontológica, Protocolo de atención psicosocial - Protocolo de atención primaria en salud - Protocolo de capacitaciones - Protocolo de actividades de deporte, cultura y recreación - Protocolo de encuentros intergeneracionales- Protocolo de promoción del trabajo asociativo. Estos protocolos deben estar avalados por profesionales idóneos	X		**según el informe técnico, en el mes de Agosto se reportaron los protocolos para cada actividad a realizar en la atención del Centro Vida Oso, de paso se ha observado que en la interacción diaria con los usarios un manejo adecuado en la aplicación de las acciones que garantizan la correcta atención de los Adultos mayores del Centro Vida Oso.**
14	Adecuar el cuarto de enfermería de las instalaciones de los Centros Vida a más tardar una semana después de la suscripción del acta de inicio con los elementos mínimos necesarios descritos en la ficha técnica	X		**Segun el informe técnico lo cual lo corroboro nuevamente, la dotación de la zona de Enfermería con Camilla tipo Divan, y diferentes elementos para la oportuna atención primaria de los adultos mayores como son, Tensiómetros, Pulxímetros, glucómetros y termómetros.**
15	Activar el Sistema de emergencias Médicas SEM, para el traslado oportuno y urgente del adulto mayor en caso de ser necesario, desde los Centro Vida hasta el Hospital o Centro de Salud más cercano que garantice la estabilidad del Adulto Mayor.	X		**De acuerdo a lo expuesto en el informe de actividades y lo dicho en el informe técnico, hasta el momento no han ocurrido eventos que motiven a las rutas de atención rápidas en materia de traslados por emergencia.**
16	Garantizar el cumplimento de los requerimientos establecidos en el ANEXO TECNICO DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL PROGRAMA CENTRO VIDA que hace parte integral del estudio técnico, así como de las actividades que debe desarrollar el profesional en nutrición y dietética.	X		**segun lo descrito en el informe técnico, el Operador del Centro Vida el Oso cuenta con la minuta de las 4 semanas cada mes, y se rigue a ella para cumplimiento de la oferta alimenticia de los adultos mayores atendidos.**

CONCLUSONES Y RECOMENDACIONES: Las observaciones se anexan en cada punto de los alcances, luego de haber subsanado por parte del operador se recomienda seguir con el flujo de tramite para el pago del mismo.



FIRMA: YIRLEZA YULISZA GARCIA MENA
CARGO: CONTRATISTA APOYO JURIDICO SUPERVISIÓN
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO : 22 DE SEPTIEMBRE DE 2025

APROBO-YESENIA PAOLA CORDOBA QUESADA
Supervisor

Alcaldía de PEREIRA

FORMATO DE REVISION Y VALIDACION JURIDICA
INFORME DE ACTIVIDADES (PERSONA JURIDICA)

OBJETO: InformE - TERMINAL	**CONTRATO 2258 DE 2025**
	INFORME 05
CONTRATISTA:	**PERIODO: 17 AL JULIO AL 16 DE AGOSTO 2025**

Nro.	DOCUMENTOS Y/O CRITERIOS	SI	NO	
1	INFORME DE ACTIVIDADES: cumple con cada uno de los alcances establecidos, entregas y suministros conforme a la ley y a lo establecido en la minuta o clausulado y oferta económica.			SE DEJA OBSERVACIONES POR EL AREA JURÍDICA, PERO LA NI TÉCNICA Y LA PARTE FINANCIERA DE INCUMPLIMIENTO DE ALGUN ITEM
2	Cumple Los criterios aplicables con respecto a las obligaciones laborales del contratista y lo establecido en su oferta económica. (tipo de vinculación del personal y sus respectivos soportes).			NO DEJA OBSERVACIONES LA PARTE JURÍDICA, NI LA PARTE TÉCNICA NI FINANCIERA DE INCUMPLIMIENTO DE ALGUN ITEM.
3	EVIDENCIAS: Presenta las evidencias acordes a los alcances del contrato.			NO DEJA OBSERVACIONES LA PARTE JURÍDICA, NI LA PARTE TÉCNNICA Y TAMPOCO LA PARTE FINANCIERA DE INCUMPLIMIENTO DE ALGUN ITEM .
4	FACTURA DE VENTA (Si está obligado a facturar) Se encuentra acorde con la ley.			NO DEJA OBSERVACIONES LA PARTE JURÍDICA, NI TÉCNICA Y TAMPOCO LA PARTE FINANCIERA DE INCUMPLIMIENTO DE ALGUN ITEM
5	RUT (Se encuentra actualizado)			EL JURÍDICO INFORMA QUE NO APLICA PARA EL PRESENTE ITEM
6	CERTIFICADO DE CAMARA DE CAMARA DE COMERCIO. Se encuentra vigente (primer pago)			NO DEJA OBSERVACIONES LA PARTE JURÍDICA, NI TÉCNICA Y TAMPOCO LA PARTE FINANCIERA DE INCUMPLIMIENTO DE ALGUN ITEM
7	APORTA CERTIFICADO DE APORTES EXPEDIDO POR REVISOR FISCAL O REPRESENTANTE LEGAL			NO DEJA OBSERVACIONES LA PARTE JURÍDICA, NI TÉCNICA Y TAMPOCO LA PARTE FINANCIERA DE INCUMPLIMIENTO DE ALGUN ITEM .
8	CÉDULA, TARJETA PROFESIONAL Y CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS DEL REVISOR FISCAL. Se encuentran vigentes			NO DEJA OBSERVACIONES LA PARTE JURÍDICA, NI TÉCNICA Y TAMPOCO LA PARTE FINANCIERA DE INCUMPLIMIENTO DE ALGUN ITEM
9	Aporta El pago de Seguridad Social y aportes parafiscales, y demás conceptos que debe pagar según normatividad laboral del personal vinculado mediante contrato laboral, y se encuentran conforme a la normatividad y con los parámetros establecidos en la minuta, oferta económica.			NO DEJA OBSERVACIONES LA PARTE JURÍDICA, NI TÉCNICA Y TAMPOCO LA PARTE FINANCIERA DE INCUMPLIMIENTO DE ALGUN ITEM .

CONCLUSONES Y RECOMENDACIONES: DE ACUERDO A LOS INFORMES JURIDICOS, TÉCNICO Y FINANCIEROS QUE FUERON APORTADOS EN EL PRESENTE CONVENIO, EN EL CUAL SE VERIFICA QUE SE HAYA CORREGIDO LAS OBSERVACIONES REALIZADAS POR PARTE DE LA PARTE JURÍDICA, TÉCNICA Y FINANCIERA.EN ESTE CASO SE HICIERON OBSERVACIONES POR PARTE DEL AREA JURIDICA LAS CUALES SE LE HIZO SEGUIMIENTO DE CORRECCIÓN Y POR LO CUAL DESDE EL COMPONENTE JURIDICO FINAL SE DA LA DISCRECIONALIDAD A LA PARTE SUPERVISORA SI DESEA CONTINUAR CON LAS ACCIONES SUBSIGUEINTES

NOMBRE NICOLAS MARIN GARCIA
FIRMA.:
CARGO: CONTRATISTA ABOGADO TRASVERSAL
FECHA DE DILIGENCIAMIENTO:022-08-2025

APROBÓ-YESENIA PAOLA CÓRDOBA QUESADA
Supervisor

Pereira, Septiembre 16 de 2025

Señores
ASOCIACIÓN CIUDAD FUTURO
L.C.

Asunto: Informe de ejecución del convenio No.3034 de 2 DE ABRIL de 2025 con objeto:

"*Aunar esfuerzos técnicos administrativos operativos y financieros para brindar servicios de atención a la población adulto mayor a través de los centros de vida ubicados en el municipio de Pereira, garantizando la entrega de la canasta básica de servicios definida en la ley 1276 de 2009 articulo 11 y resolución 000055 de 2018*. suscrito con ASOCIACION CIUDAD FUTURO"

INFORME 5 PERIODO DEL 02 DE AGOSTO AL 1 DE SEPTIEMBRE DEL 2025.

Cordial saludo,

En calidad de supervisor(a), presento informe de ejecución del contrato del asunto, con la siguiente información:

<table>
<tr><td>Contrato:</td><td>No.3034 de 2 de abril del 2025</td></tr>
<tr><td>Nombre e identificación del Contratista:</td><td>ASOCIACION CIUDAD FUTURO Nit 900415283-4</td></tr>
<tr><td>Objeto:</td><td>Aunar esfuerzos técnicos administrativos operativos y financieros para brindar servicios de atención a la población adulto mayor a través de los centros de vida ubicados en el municipio de Pereira, garantizando la entrega de la canasta básica de servicios definida en la ley 1276 de 2009 articulo 11 y resolución 000055 de 2018.</td></tr>
<tr><td>Valor:</td><td>
<table>
<tr><th colspan="3">RESUMEN DE APORTES X ENTIDAD</th></tr>
<tr><th>ENTIDAD</th><th>% de cofinanciación</th><th>VALOR $ APORTES EN DINERO O EN ESPECIE</th></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	MUNICIPIO DE PEREIRA	89,96%	$ 1.741.811.090
	ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO	10,04%	$ 194.301.527
	TOTAL, DEL CONVENIO	**100%**	**$ 1.936.112.617**

Plazo:	05 meses
Fecha acta de inicio:	2/4/2025
Fecha de terminación:	1/09/2025
Pagos realizados a la fecha:	5 DE 5

Saldo Pendiente Por Ejecutar

PERIODO	VALOR DESEMBOLSO MUNICIPIO	APORTE $ ESAL	TOTAL, EJECUTADO	SALDO PENDIENTE $ MUNICIPIO	SALDO $ PENDIENTE ESAL	TOTAL, CONVENIO	SAL PENDI PO EJEC
VALOR INICIAL CONVENIO	1,741.811.090	194.301.527				1.936.112.616	
PAGO 1 ABRIL DEL 2025	262.307.168	29,281.469	291.588.637	1.479.503.922	165,020.058		1.644.
PAGO 2-MAYO DEL 2025	308.809.239	34.458.480	343.267.719			1.301.256.261	
PAGO 3- JUNIO DEL 2025	282.407.860	31.529.872	313.937.732			987.318.529	
PAGO 4- JULIO DEL 2025	294.509.333	32.723.259	327.232.592			660.085.937	

REVISION DE NOMINA: Se adjunta nomina revisada de acuerdo a la oferta, factor multiplicador y novedades, en el correo de observaciones inicialmente se dejo establecida diferencia para su ajuste y corrección del cuadro de ejecución.

Se anexa Nomina: ver informe anexo

Alcaldía de PEREIRA

INFORME DE SUPERVISIÓN

NOMINA PERIODO DEL 1 AL 2 DE AGOSTO DE 2025

CARGO	NOMBRE	DIAS MES	DIAS LABORADOS
COORDINADOR	CRISTIAN JAVIER DIAZ SANCHEZ	30	30
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	LAURA MAYERLY RODRÍGUEZ	30	30
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	ALEXA OROZCO	30	30
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	KAROL ACEVEDO NUEVO INGRESO	26	26
AUXILIAR PARA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS	SANDRA PATRICIA AGUDELO	30	30
AUXILIAR PARA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS	ANGELA MARÍA URIBE	30	30
SALVAVIDAS	JOAN MANUEL ARANGO	30	30
MANIPULADOR DE ALIMENTOS	MARICELA BATERO	27	27
MANIPULADOR DE ALIMENTOS	LAURA XIMENA GÓMEZ	30	30
MANIPULADOR DE ALIMENTOS	AURA ELVIRA MUÑOZ GÓMEZ	22	22
MANIPULADOR DE ALIMENTOS	DAVID DUQUE HERRERA	30	30
MANTENIMIENTO Y ASEO	DECIRE ESCORCIA	30	30
MANTENIMIENTO Y ASEO	DANIEL ESTIVEN HERRERA M	30	30
MANTENIMIENTO Y ASEO	JAMES ARLEX RIOS	30	30
AUX ENFERMERÍA	SARA VALENTINA LONDOÑO	30	30
AUX ENFERMERÍA	MAYSA CASTILLO	30	30
PROF EN CIENCIAS DEL DEPORTE	LEONARDO ACEVEDO ISAZA	30	30
PROF EN CIENCIAS DEL DEPORTE	JHOVANA MARÍA TIQUE	30	30
PROF EN CIENCIAS DEL DEPORTE	JHOLVI VANESA PIEDRAHITA MONTOYA	30	30
PROF EN CIENCIAS DEL DEPORTE	JUAN PABLONIETO NUEVO INGRESO	13	13
PROF EN CIENCIAS DEL DEPORTE	LAURA LÓPEZ	30	30
PROF EN CIENCIAS DEL DEPORTE	CLAUDIA AMARILES	30	30
PROF EN CIENCIAS DEL DEPORTE	YAHIR ESTEBAN TREJOS ARICAPA	30	30
MANUALIDADES	VICTORIA SANTAMARIA	30	30
MANUALIDADES	BIBIANA COLLAZOS	30	30
FISIOTERAPIA	ISABELLA LÓPEZ GONZALEZ	30	30
PROFESIONAL SGST	JOSE NESTOR RESTREPO ARIAS	30	30
TECNOLOGO EN SISTEMAS	ELIZABETH MANSO OSPINA	30	30
PSICOLOGO	ANA MARÍA ROJAS	30	30
PSICOLOGO	DALLANA ALEJANDRA AMADO	30	30
TRABAJADOR SOCIAL	GLORIA INÉS ARIAS MOLINA	30	30
TRABAJADOR SOCIAL	JHON ALEXANDER URIBE	30	30
NUTRICIONISTA	KAREN POSADA	30	30
AUXILIAR CONTABLE falta soporte nom	ANDRES IBAÑEZ	30	30
GERONTÓLOGO	LUZ ADRIANA OSORIO	30	30

MANIPULADOR DE ALIMENTOS	MARCO JAVIER RODRIGUEZ M.	30	30
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	SANDRA LILIANA VILLA	4	4

Parte 2

		SALARIO	Salario base				
		Dotacion	RIESGO	%			
		8,00%		2,36%			
AUXILIO DE TRANSPORTE	TOTAL DEVENGADO	$ 0			TOTAL NOMINA	FM	
-	4.700.000	-			$ 7.227.002	1,54	
200.000	2.250.000	$ 164.000			$ 3.551.523	1,58	
200.000	2.250.000	$ 164.000			$ 3.551.523	1,58	
173.333	1.949.999	$ 142.133			$ 3.077.985	1,58	
	2.050.000				$ 2.050.000	1,00	
	2.050.000				$ 2.050.000	1,00	fa
200.000	2.650.000	$ 196.000			$ 4.198.587	1,58	
179.999	2.024.998	$ 147.600			$ 3.196.368	1,58	
200.000	2.250.000	$ 164.000			$ 3.551.523	1,58	in
146.667	1.650.000	$ 120.267			$ 2.604.451	1,58	L
	-	$ -					
	1.700.000				$ 1.700.000	1,00	
	1.700.000					1,00	
	1.700.000				$ 1.700.000	1,00	
200.000	2.650.000	$ 196.000			$ 4.198.587	1,58	
200.000	2.650.000	$ 196.000			$ 4.198.587	1,58	
	3.800.000				$ 5.843.108	1,54	
	3.800.000				$ 5.843.108	1,54	

	3.800.000				$ 5.843.108	1,54	
	1.646.666				$ 2.532.012	1,54	
	3.800.000				$ 5.843.108	1,54	
	3.800.000				$ 5.843.108	1,54	
	-				$ -	#¡DIV/0!	
	2.850.000				$ 4.382.331	1,54	
-	2.850.000				$ 4.382.331	1,54	
-	3.800.000				$ 5.843.108	1,54	
-	3.800.000				$ 3.800.000	1,00	
-	2.850.000				$ 2.850.000	1,00	
-	3.800.000				$ 3.800.000	1,00	
-	3.800.000				$ 3.800.000	1,00	
-	3.800.000				$ 3.800.000	1,00	
-	3.800.000				$ 3.800.000	1,00	
	3.800.000				$ 3.800.000	1,00	
200.000	2.250.000	$ 180.000			$ 3.567.523	1,59	
-	3.800.000				$ 5.387.108	1,42	

127.816.089

$ 200.000	2.250.000	$ 164.000			$ 3.551.523		
$ 26.666	299.999	$ 21.867			$ 473.535		L
	-	$ -			$ -		

4.025.058

$ 1.855.867

131.841.147

$ 9.279.333

$ 9.200.500 Dotacion causada

REVISION ALIMENTACION: Se hizo la validación y la revisión del alcance alimentación descargando la información de las planillas en un cuadro de control en Excel para cotejar los 180 AM, en jornada de la mañana 95 y jornada de la tarde 95 para un total de 190 AM cupo (el operador maneja por encima de 90 5 AM por jornada) para conservar en las dos jornadas el cupo de 90 AM.

Adicionalmente alimentación 1 2 3 de la mañana raciones y en la tarde alimentación 1 2 3 de la tarde total de 3803 raciones entre las dos jornadas.

REVISION DEL SPP: Se hizo la revisión y la validación del spp donde se encontró en la jornada de la mañana 1914 y en la jornada de la tarde 1889 este cuadro se comparó con la asistencia SPP cuadro exacto.

Se hizo el cotejo de huellas y firmas por cada uno de los AM DEL CENTRO DEL OSO

REVISION SERVICIO EXEQUIAL: Se hizo la revisión y la validación del pago Mapfre en su relación contra la plantilla que se utilizó para alimentación y poder validar en total cuantos AM de los 190 están con cobertura exequial y se encontró que nos arrojó un total de 138 AM en plan cobertura , donde se liquidó el valor 7.400 CADA UNO para un total de $ 1.021.200

TRANSPORTE DE ALIMENTOS OK
Se verifica la factura de servicio, pago y fotos del vehículo

TRANSPORTE PERSONAS 2- RUTAS
Se verificaron los documentos de cada uno de los vehículos y sus conductores

tgk658	Chevrolet frr bus blanca cerrado diessel 41 personas S e b a s t i a n r a m i r e z m a r i n c o n d u c t o r
ok	tarjeta operación vigente nov 2024 a nov 2026 royal tours
ok	Tecnicomecanica vigente hasta 28 marzo 2026
ok	licencia lc11000166124 conducto vigente 04 marzo 20228
ok	póliza responsabilidad civil vigente 17/02/2026
ok	soat hasta 20/02/2026
ok	aportes salud pension arl conductor Ramírez Marín Sebastián ok
ok	tecnicomecanica

teq676	chevroleth frr bus blanca cerrada diessel 41 personas servitranscal s.a.s
	john alexander herrera velasquez conductor
ok	tarjeta operación hasta 23/04/2027
ok	tecnicomecanica hasta el 22/02/2026
ok	licencia lc03005036202 vigente 18/10/2025
ok	poliza responsabilidad civil hasta 12/06/2025
ok	soat 25/07/2025
ok	aportes salud pensión ar conductor herrera velazquez john alexander
ok	preventiva 14/ enero 2025

Se revisaron las minutas de recorridos y se hicieron sugerencias en la elaboración y manejo de archivo de la documentación en orden cronológico y por rutas.

PLAN DE INTERNET OK
Se verifica la facturación del servicio y el pago cumpliendo la oferta económica.

INFORME DE EJECUCION

AGOSTO. 2025						
ANALISIS Y REVISION DE SOPORTES PAGO CIUDAD FUTURO EL OSO INFORME 5 - AGOSTO					APORTE ALCALDIA	APORTE ESAL
COMPONENTE	DESCRIPCION	VR UNITARIO	CANTIDAD	VALOR	$	$
ALIMENTACION 1	DESAYUNO	$ 8.033	1914	$ 15.375.794	$ 13.838.214	$ 1.537.579
ALIMENTACION 2	REFRIGERIO	$ 6.050	1914	$ 11.579.700	$ 10.421.730	$ 1.157.970
ALIMENTACION 3	ALMUERZO	$ 14.833	1889	$ 28.020.160	$ 25.218.144	$ 2.802.016
ALIMENTACION 1	ALMUERZO	$ 14.833	1914	$ 28.390.994	$ 25.551.894	$ 2.839.099
ALIMENTACION 2	REFRIGERIO	$ 6.050,00	1889	$ 11.428.450	$ 10.285.605	$ 1.142.845
ALIMENTACION 3	CENA	$ 14.100,00	1889	$ 26.634.900	$ 23.971.410	$ 2.663.490
EXEQUIAL (CONTEO 182- SE LE PAGA 180)	EXEQUIAL	$ 7.400,00	138	$ 1.021.200	$ 919.080,00	$ 102.120,00
NOMINA	1 DE AGOST0	1 DE SEPTIEMRBE		$ 131.841.147	$ 118.525.191	$ 13.315.956
TRANSPORTE ALIMENTOS	1 DE AGOSTO	2 DE SEPTIEMRBE		$ 7.483.333	$ 6.735.000	$ 748.333
TRANSPORTE (2) RUTAS	3 DE AGOSTO	1 DE SEPTIEMRBE	$ 46.080.000,00	$ 46.080.000	$ 41.472.000	$ 4.608.000
PLAN DE INTERNET	1 DE AGOSTO	4 DE SEPTIEMRBE		$ 216.000	$ 194.400,00	$ 21.600,00
ACTIVIDADES RECREATIVAS	1 DE AGOSTO	1 DE SEPTIEMRBE		$ 580.000,00	$ 522.000,00	$ 58.000,00
						$ -
				$ 308.651.678	$ 277.654.669	$ 30.997.009

factura

Total, a facturar al operador de este informe es de $ 308.651.678 (Trescientos ocho millones seiscientos cincuenta y uno mil seiscientos setenta y ocho pesos /mcte).

Elaboró: – Rodolfo A Gonzalez Ramírez
Contratista de Apoyo

Nota: se aclara que el apoyo es en el componente financiero, en lo cuantificable ya que la revisión de los alcances la hará el apoyo a la supervisión jurídica y la supervision técnica para el desarrollo del centro como tal.

NOTA: Para este informe se anexa actas de entrega dotación y la factura que soporta las actas de entrega del personal que devenga menos de dos salarios mínimo (12) personas.

Vr factura $ 11.250.000
Vr causado$ 9.068.358

Quedando una diferencia en dotación a favor del CAM de $ 2.181.642 por razones de excedente en algunos item para entrega posterior o decisión propia del instituto con esa dotación.

Atentamente

YESENIA PAOLA CORDOBA QUESADA
Sub -secretario de Grupos Vulnerables y Programas Especiales Supervisor

Pereira, Septiembre 16 de 2025

Señores
ASOCIACIÓN CIUDAD FUTURO
L.C.

Asunto: Informe de ejecución del convenio No.3034 de 2 DE ABRIL de 2025 con objeto:

"*Aunar esfuerzos técnicos administrativos operativos y financieros para brindar servicios de atención a la población adulto mayor a través de los centros de vida ubicados en el municipio de Pereira, garantizando la entrega de la canasta básica de servicios definida en la ley 1276 de 2009 articulo 11 y resolución 000055 de 2018*. suscrito con ASOCIACION CIUDAD FUTURO"

INFORME 5 PERIODO DEL 02 DE AGOSTO AL 1 DE SEPTIEMBRE DEL 2025.

Cordial saludo,

En calidad de supervisor(a), presento informe de ejecución del contrato del asunto, con la siguiente información:

<table>
<tr><td>Contrato:</td><td>No.3034 de 2 de abril del 2025</td></tr>
<tr><td>Nombre e identificación del Contratista:</td><td>ASOCIACION CIUDAD FUTURO Nit 900415283-4</td></tr>
<tr><td>Objeto:</td><td>Aunar esfuerzos técnicos administrativos operativos y financieros para brindar servicios de atención a la población adulto mayor a través de los centros de vida ubicados en el municipio de Pereira, garantizando la entrega de la canasta básica de servicios definida en la ley 1276 de 2009 articulo 11 y resolución 000055 de 2018.</td></tr>
<tr><td>Valor:</td><td>
<table>
<tr><th colspan="3">RESUMEN DE APORTES X ENTIDAD</th></tr>
<tr><th>ENTIDAD</th><th>% de cofinanciación</th><th>VALOR $ APORTES EN DINERO O EN ESPECIE</th></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

	MUNICIPIO DE PEREIRA	89,96%	$ 1.741.811.090
	ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO	10,04%	$ 194.301.527
	TOTAL, DEL CONVENIO	**100%**	**$ 1.936.112.617**

Plazo:	05 meses
Fecha acta de inicio:	2/4/2025
Fecha de terminación:	1/09/2025
Pagos realizados a la fecha:	5 DE 5

Saldo Pendiente Por Ejecutar

PERIODO	VALOR DESEMBOLSO MUNICIPIO	APORTE $ ESAL	TOTAL, EJECUTADO	SALDO PENDIENTE $ MUNICIPIO	SALDO $ PENDIENTE ESAL	TOTAL, CONVENIO	SAL PENDI PO EJEC
VALOR INICIAL CONVENIO	1,741.811.090	194.301.527				1.936.112.616	
PAGO 1 ABRIL DEL 2025	262.307.168	29,281.469	291.588.637	1.479.503.922	165,020.058		1.644.
PAGO 2-MAYO DEL 2025	308.809.239	34.458.480	343.267.719			1.301.256.261	
PAGO 3- JUNIO DEL 2025	282.407.860	31.529.872	313.937.732			987.318.529	
PAGO 4- JULIO DEL 2025	294.509.333	32.723.259	327.232.592			660.085.937	

REVISION DE NOMINA: Se adjunta nomina revisada de acuerdo a la oferta, factor multiplicador y novedades, en el correo de observaciones inicialmente se dejo establecida diferencia para su ajuste y corrección del cuadro de ejecución.

Se anexa Nomina: ver informe anexo

Alcaldía de PEREIRA

INFORME DE SUPERVISIÓN

NOMINA PERIODO DEL 1 AL 2 DE AGOSTO DE 2025

CARGO	NOMBRE	DIAS MES	DIAS LABORADOS
COORDINADOR	CRISTIAN JAVIER DIAZ SANCHEZ	30	30
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	LAURA MAYERLY RODRÍGUEZ	30	30
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	ALEXA OROZCO	30	30
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	KAROL ACEVEDO NUEVO INGRESO	26	26
AUXILIAR PARA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS	SANDRA PATRICIA AGUDELO	30	30
AUXILIAR PARA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS	ANGELA MARÍA URIBE	30	30
SALVAVIDAS	JOAN MANUEL ARANGO	30	30
MANIPULADOR DE ALIMENTOS	MARICELA BATERO	27	27
MANIPULADOR DE ALIMENTOS	LAURA XIMENA GÓMEZ	30	30
MANIPULADOR DE ALIMENTOS	AURA ELVIRA MUÑOZ GÓMEZ	22	22
MANIPULADOR DE ALIMENTOS	DAVID DUQUE HERRERA	30	30
MANTENIMIENTO Y ASEO	DECIRE ESCORCIA	30	30
MANTENIMIENTO Y ASEO	DANIEL ESTIVEN HERRERA M	30	30
MANTENIMIENTO Y ASEO	JAMES ARLEX RIOS	30	30
AUX ENFERMERÍA	SARA VALENTINA LONDOÑO	30	30
AUX ENFERMERÍA	MAYSA CASTILLO	30	30
PROF EN CIENCIAS DEL DEPORTE	LEONARDO ACEVEDO ISAZA	30	30
PROF EN CIENCIAS DEL DEPORTE	JHOVANA MARÍA TIQUE	30	30
PROF EN CIENCIAS DEL DEPORTE	JHOLVI VANESA PIEDRAHITA MONTOYA	30	30
PROF EN CIENCIAS DEL DEPORTE	JUAN PABLONIETO NUEVO INGRESO	13	13
PROF EN CIENCIAS DEL DEPORTE	LAURA LÓPEZ	30	30
PROF EN CIENCIAS DEL DEPORTE	CLAUDIA AMARILES	30	30
PROF EN CIENCIAS DEL DEPORTE	YAHIR ESTEBAN TREJOS ARICAPA	30	30
MANUALIDADES	VICTORIA SANTAMARIA	30	30
MANUALIDADES	BIBIANA COLLAZOS	30	30
FISIOTERAPIA	ISABELLA LÓPEZ GONZALEZ	30	30
PROFESIONAL SGST	JOSE NESTOR RESTREPO ARIAS	30	30
TECNOLOGO EN SISTEMAS	ELIZABETH MANSO OSPINA	30	30
PSICOLOGO	ANA MARÍA ROJAS	30	30
PSICOLOGO	DALLANA ALEJANDRA AMADO	30	30
TRABAJADOR SOCIAL	GLORIA INÉS ARIAS MOLINA	30	30
TRABAJADOR SOCIAL	JHON ALEXANDER URIBE	30	30
NUTRICIONISTA	KAREN POSADA	30	30
AUXILIAR CONTABLE falta soporte nom	ANDRES IBAÑEZ	30	30
GERONTÓLOGO	LUZ ADRIANA OSORIO	30	30

MANIPULADOR DE ALIMENTOS	MARCO JAVIER RODRIGUEZ M.	30	30
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	SANDRA LILIANA VILLA	4	4

Parte 2

		SALARIO	Salario base				
		Dotacion	RIESGO	%			
		8,00%		2,36%			
AUXILIO DE TRANSPORTE	TOTAL DEVENGADO	$ 0			TOTAL NOMINA	FM	
-	4.700.000	-			$ 7.227.002	1,54	
200.000	2.250.000	$ 164.000			$ 3.551.523	1,58	
200.000	2.250.000	$ 164.000			$ 3.551.523	1,58	
173.333	1.949.999	$ 142.133			$ 3.077.985	1,58	
	2.050.000				$ 2.050.000	1,00	
	2.050.000				$ 2.050.000	1,00	fa
200.000	2.650.000	$ 196.000			$ 4.198.587	1,58	
179.999	2.024.998	$ 147.600			$ 3.196.368	1,58	
200.000	2.250.000	$ 164.000			$ 3.551.523	1,58	in
146.667	1.650.000	$ 120.267			$ 2.604.451	1,58	L
	-	$ -					
	1.700.000				$ 1.700.000	1,00	
	1.700.000					1,00	
	1.700.000				$ 1.700.000	1,00	
200.000	2.650.000	$ 196.000			$ 4.198.587	1,58	
200.000	2.650.000	$ 196.000			$ 4.198.587	1,58	
	3.800.000				$ 5.843.108	1,54	
	3.800.000				$ 5.843.108	1,54	

	3.800.000				$ 5.843.108	1,54	
	1.646.666				$ 2.532.012	1,54	
	3.800.000				$ 5.843.108	1,54	
	3.800.000				$ 5.843.108	1,54	
	-				$ -	#¡DIV/0!	
	2.850.000				$ 4.382.331	1,54	
-	2.850.000				$ 4.382.331	1,54	
-	3.800.000				$ 5.843.108	1,54	
-	3.800.000				$ 3.800.000	1,00	
-	2.850.000				$ 2.850.000	1,00	
-	3.800.000				$ 3.800.000	1,00	
-	3.800.000				$ 3.800.000	1,00	
-	3.800.000				$ 3.800.000	1,00	
-	3.800.000				$ 3.800.000	1,00	
	3.800.000				$ 3.800.000	1,00	
200.000	2.250.000	$ 180.000			$ 3.567.523	1,59	
-	3.800.000				$ 5.387.108	1,42	

127.816.089

$ 200.000	2.250.000	$ 164.000			$ 3.551.523		
$ 26.666	299.999	$ 21.867			$ 473.535		L
	-	$ -			$ -		

4.025.058

$ 1.855.867

131.841.147

$ 9.279.333

$ 9.200.500 Dotacion causada

REVISION ALIMENTACION: Se hizo la validación y la revisión del alcance alimentación descargando la información de las planillas en un cuadro de control en Excel para cotejar los 180 AM, en jornada de la mañana 95 y jornada de la tarde 95 para un total de 190 AM cupo (el operador maneja por encima de 90 5 AM por jornada) para conservar en las dos jornadas el cupo de 90 AM.

Adicionalmente alimentación 1 2 3 de la mañana raciones y en la tarde alimentación 1 2 3 de la tarde total de 3803 raciones entre las dos jornadas.

REVISION DEL SPP: Se hizo la revisión y la validación del spp donde se encontró en la jornada de la mañana 1914 y en la jornada de la tarde 1889 este cuadro se comparó con la asistencia SPP cuadro exacto.

Se hizo el cotejo de huellas y firmas por cada uno de los AM DEL CENTRO DEL OSO

REVISION SERVICIO EXEQUIAL: Se hizo la revisión y la validación del pago Mapfre en su relación contra la plantilla que se utilizó para alimentación y poder validar en total cuantos AM de los 190 están con cobertura exequial y se encontró que nos arrojó un total de 138 AM en plan cobertura , donde se liquidó el valor 7.400 CADA UNO para un total de $ 1.021.200

TRANSPORTE DE ALIMENTOS OK
Se verifica la factura de servicio, pago y fotos del vehículo

TRANSPORTE PERSONAS 2- RUTAS
Se verificaron los documentos de cada uno de los vehículos y sus conductores

tgk658	Chevrolet frr bus blanca cerrado diessel 41 personas S e b a s t i a n r a m i r e z m a r i n c o n d u c t o r
ok	tarjeta operación vigente nov 2024 a nov 2026 royal tours
ok	Tecnicomecanica vigente hasta 28 marzo 2026
ok	licencia lc11000166124 conducto vigente 04 marzo 20228
ok	póliza responsabilidad civil vigente 17/02/2026
ok	soat hasta 20/02/2026
ok	aportes salud pension arl conductor Ramírez Marín Sebastián ok
ok	tecnicomecanica

teq676	chevroleth frr bus blanca cerrada diessel 41 personas servitranscal s.a.s
	john alexander herrera velasquez conductor
ok	tarjeta operación hasta 23/04/2027
ok	tecnicomecanica hasta el 22/02/2026
ok	licencia lc03005036202 vigente 18/10/2025
ok	poliza responsabilidad civil hasta 12/06/2025
ok	soat 25/07/2025
ok	aportes salud pensión ar conductor herrera velazquez john alexander
ok	preventiva 14/ enero 2025

Se revisaron las minutas de recorridos y se hicieron sugerencias en la elaboración y manejo de archivo de la documentación en orden cronológico y por rutas.

PLAN DE INTERNET OK
Se verifica la facturación del servicio y el pago cumpliendo la oferta económica.

INFORME DE EJECUCION

AGOSTO. 2025						
ANALISIS Y REVISION DE SOPORTES PAGO CIUDAD FUTURO EL OSO INFORME 5 - AGOSTO					APORTE ALCALDIA	APORTE ESAL
COMPONENTE	DESCRIPCION	VR UNITARIO	CANTIDAD	VALOR	$	$
ALIMENTACION 1	DESAYUNO	$ 8.033	1914	$ 15.375.794	$ 13.838.214	$ 1.537.579
ALIMENTACION 2	REFRIGERIO	$ 6.050	1914	$ 11.579.700	$ 10.421.730	$ 1.157.970
ALIMENTACION 3	ALMUERZO	$ 14.833	1889	$ 28.020.160	$ 25.218.144	$ 2.802.016
ALIMENTACION 1	ALMUERZO	$ 14.833	1914	$ 28.390.994	$ 25.551.894	$ 2.839.099
ALIMENTACION 2	REFRIGERIO	$ 6.050,00	1889	$ 11.428.450	$ 10.285.605	$ 1.142.845
ALIMENTACION 3	CENA	$ 14.100,00	1889	$ 26.634.900	$ 23.971.410	$ 2.663.490
EXEQUIAL (CONTEO 182- SE LE PAGA 180)	EXEQUIAL	$ 7.400,00	138	$ 1.021.200	$ 919.080,00	$ 102.120,00
NOMINA	1 DE AGOST0	1 DE SEPTIEMRBE		$ 131.841.147	$ 118.525.191	$ 13.315.956
TRANSPORTE ALIMENTOS	1 DE AGOSTO	2 DE SEPTIEMRBE		$ 7.483.333	$ 6.735.000	$ 748.333
TRANSPORTE (2) RUTAS	3 DE AGOSTO	1 DE SEPTIEMRBE	$ 46.080.000,00	$ 46.080.000	$ 41.472.000	$ 4.608.000
PLAN DE INTERNET	1 DE AGOSTO	4 DE SEPTIEMRBE		$ 216.000	$ 194.400,00	$ 21.600,00
ACTIVIDADES RECREATIVAS	1 DE AGOSTO	1 DE SEPTIEMRBE		$ 580.000,00	$ 522.000,00	$ 58.000,00
						$ -
				$ 308.651.678	$ 277.654.669	$ 30.997.009

factura

Total, a facturar al operador de este informe es de $ 277.654.669 (doscientos setenta y siete millones seiscientos cincuenta y cuatro mil seiscientos sesenta y nueve pesos /mcte).



Elaboró: – Rodolfo A Gonzalez Ramírez
Contratista de Apoyo

Nota: se aclara que el apoyo es en el componente financiero, en lo cuantificable ya que la revisión de los alcances la hará el apoyo a la supervisión jurídica y la supervision técnica para el desarrollo del centro como tal.

NOTA: Para este informe se anexa actas de entrega dotación y la factura que soporta las actas de entrega del personal que devenga menos de dos salarios mínimo (12) personas.

Vr factura $ 11.250.000
Vr causado$ 9.068.358

Quedando una diferencia en dotación a favor del CAM de $ 2.181.642 por razones de excedente en algunos item para entrega posterior o decisión propia del instituto con esa dotación.

Atentamente



YESENIA PAOLA CORDOBA QUESADA
Sub -secretario de Grupos Vulnerables y Programas Especiales Supervisor

INFORME DE SUPERVISIÓN N° 5

Version: 04

de 2022

DEPENDENCIA:	**SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO**		
No. CONTRATO Y FECHA:	3034 del 31/03/2025		
N° CDP Y FECHA:	1925 del 07/02/2025		
N° COMPROMISO PRESUPUESTAL Y FECHA	3965 del 31/03/2025		
OBJETO:	AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, OPERATIVOS Y FINANCIEROS PARA BRINDAR SERVICIOS DE ATENCIÓN A LA POBLACIÓN ADULTA MAYOR A TRAVÉS DE LOS CENTROS VIDA UBICADOS EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA, GARANTIZANDO LA ENTREGA DE LA CANASTA BÁSICA DE SERVICIOS DEFINIDA EN LA LEY 1276 DE 2009 ARTÍCULO 11 Y RESOLUCIÓN 000055 DE 2018		
CONTRATISTA:	ASOCIACIÓN CIUDAD FUTURO - ANDRES IBAÑEZ MENDEZ	**900.415.283-4**	
VALOR DEL CONTRATO	**$ 1.741.811.090,00**	**FORMA DE PAGO**	**MEDIANTE ACTAS PARCIALES MENSUALES VENCIDAS PREVIA CERTIFICACION DE LA SUPERVISION**
VALOR ADICIONES	**$ 533.875.487,00**		
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	**$ 2.275.686.577,00**	**VALOR A PAGAR DEL PERIODO**	**$ 277.654.669**
FECHA DE INICIO	**02/04/2025**	**FECHA TERMINACIÓN**	**29/11/2025**
PRORROGA 1	**veinticinco (25) días**		
PRORROGA 2	**2 MESES Y 4 DIAS**		
TÉRMINO ADICIONES		**FECHA ENTREGA DEL INFORME**	**04/08/2025**
TÉRMINO SUSPENSIONES		**PERIODO A PAGAR**	**02/07/2025 a 01/08/2025**
TÉRMINO TOTAL	**SIETE (7) MESES VENTINUEVE (29) DÍAS**	**SUPERVISOR.**	**YESENIA PAOLA CÓRDOBA QUESADA**
ALCANCE DEL CONTRATO			**% DE EJECUCIÓN DEL ALCANCE DEL CONTRATO**
1. Brindar los servicios de atención a los adultos mayores distribuidos en los siguientes CENTROS VIDA del Municipio de Pereira, para lo cual cada operador seleccionado atenderá diariamente de lunes a sábado (NO INCLUYE FESTIVOS):	El operdor este periodo se brindó los servicios de atención integral a 180 adultos mayores en el centro vida el Oso, teniendo en cuenta la ley 1276 de 2009, y su canasta básica de servicios. Los 180 adultos mayores atendidos se encuentran divididos en dos jornadas, es decir 90 para la jornada de la mañana y 90 para la jornada de la tarde. Los días de atención fueron durante este periodo: • Semana 1: 2 de agosto • Semana 2: 4-5-6-8-9 de agosto • Semana 3: 11-12-13-14-15-16 de agosto • Semana 4: 19-20-21-22-23 de agosto • Semana 5: 25-26-27-28-29-30 de agosto • Semana 6: 1 de septiembre. Los servicios de atención brindados consisten en: • Orientación Psicosocial: brindando espacios de atenciones para mejorar la salud mental • Atención primaria en salud: por medio de acciones de prevención y promoción de la salud. • Aseguramiento en salud: todos los usuarios tienen cubrimiento en régimen subsidiado por medio de Sisbén A1 – C18 (en cada carpeta de cada usuario se encuentra). • Capacitación en actividades productivas, permite que los adultos realicen actividades para mejorar su capacidad productiva. • Deporte, recreación y cultura, con clases en el gimnasio, piscina, caminatas, danzas y juegos recreativos. • Encuentros intergeneracionales, el cual se llevó a cabo el viernes 15 de agosto con la institución educativa • Uso del internet, mediante talleres para el uso de los internet dirigidos por la tecnóloga en sistemas. • Auxilio exequial: lo que permite tener cobertura de los beneficiarios en caso de ser necesario. Todos estos servicios fueron gestionados y ejecutados durante este periodo. Todos estos servicios fueron gestionados y ejecutados durante este periodo. Todos estos servicios fueron gestionados y ejecutados durante este periodo.		**62,50%**

2 Garantizar el Talento Humano mínimo requerido para brindar la atención a los adultos mayores del centro vida, de acuerdo con las siguientes requerimientos o condiciones de perfil, cantidad, tiempo de dedicación.	El operdor aporta los siguientes perfiles para el cumplimiento del contrato NOMBRE COMPLETO CARGO TIEMPO DEDICACIÓN CRISTIAN DÍAZ SÁNCHEZ COORDINADOR TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) KAREN POSADA GONZALEZ NUTRICIONISTA PRESTACION DE SERVICIOS MARICELA BATERO LOPEZ MANIPULADORA DE ALIMENTOS TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) LAURA XIMENA GOMEZ MANIPULADORA DE ALIMENTOS TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) AURA ELVIRA MUÑOZ G. MANIPULADORA DE ALIMENTOS TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) MARCO JAVIER RODRIGUEZ MANIPULADOR DE ALIMENTOS TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) MAISA CASTILLO MATURANA AUXILIAR ENFERMERIA TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) SARA LONDOÑO AUXILIAR ENFEMERIA TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) VICTORIA SANTAMARIA TALLERISTA EN MANUALIDADES TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) BIBIANA COLLAZOS TALLERISTA EN MANUALIDADES TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) LEONARDO ACEVEDO PROFESIONAL DEPORTES TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) JHOLVI VANESSA PIEDRAHITA PROFESIONAL DEPORTES TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) CLAUDIA AMARILES PROFESIONAL DEPORTES TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) JUAN PABLO NIETO PROFESIONAL DEPORTES TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) LAURA CAROLINA LOPEZ PROFESIONAL EN DEPORTES TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) JHOVANA TIQUE PROFESIONAL EN DEPORTES TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) DALLANA ALEJANDRA AMADO PSICOLOGA PRESTACION DE SERVICIOS ANA MARIA ROJAS PSICOLOGA PRESTACION DE SERVICIOS JHON ALEXANDER URIBE TRABAJO SOCIAL PRESTACION DE SERVICIOS GLORIA ARIAS TRABAJO SOCIAL PRESTACION DE SERVICIOS JOSE NESTOR RESTREPO PROFESIONAL SEGURIDAD SGSST. PRESTACION DE SERVICIOS ISABELLA LOPEZ GONZALEZ FISIOTERAPEUTA PRESTACION DE SERVICIOS LUZ ADRIANA OSORIO GERONTOLOGA TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) DECIRE ESCORIA SERVICIOS GENERALES TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) JAMES RIOS HERRRA AUXILIAR MANTENIMIENTO PRESTACION DE SERVICIOS JOAN MANUEL ARANGO SALVAVAIDAS TIEMPO COMPLETO (OBRA LABOR) SANDRA AGUDELO ATENCION EMERGENCIAS PRESTACION DE SERVICIOS ANGELA URIBE ATENCION EMERGENCIAS PRESTACION DE SERVICIOS	**62,50%**
3.Suministrar o entregar a los adultos mayores del centro vida los suministros, dotaciones y servicios de consumo individual y colectivo, así como dotar al Centro de Vida de los elementos insumos o servicios que garanticen su correcto y buen funcionamiento según las condiciones de descripción técnica, unidad de medida, cantidad, frecuencia y forma de entrega, estipulado en el clausulado del contrato	Durante este periodo el operdor no se suministraron dotaciones ni elementos a los adultos mayores, ya que todas las entregas se completaron en periodos anteriores.	**62,50%**
4.Garantizar el suministro de alimentación en dos jornadas así: desayuno- refrigerio-almuerzo y almuerzo – refrigerio - cena, para los adultos mayores beneficiarios que se encuentren debidamente caracterizados y priorizados por el municipio; estas raciones alimentarias se suministrarán a cada Adulto Mayor en la modalidad servido en la sede Centro Vida, durante seis (6) días a la semana (No incluye festivos), según el tiempo de ejecución del contrato y en la hora establecida por el municipio, previo cronograma entregado por la Secretaría de Desarrollo Social y Político. Para la construcción del ciclo de menús y sus anexos, el Profesional de Nutrición y dietética, deberá usar la Minuta Suministrada por la Secretaría de Desarrollo Social y Político. (VER ANEXO TECNICO DEL COMPONENTE DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN DEL PROGRAMA CENTRO VIDA).	El operdor durante este periodo suministró la alimentación de lunes a viernes en dos jornadas así: Alimentación: durante este periodo se entregaron 1.914 desayunos, 1.914 refrigerios en la mañana y 1,914 almuerzos en la jornada de la mañana. En la jornada de la tarde 1.890 almuerzos, 1.890 refrigerios en la tarde y 1.890 cenas. En total se suministró: DESAYUNO 1.914 REFRIGERIOS AM 1.914 ALMUERZOS 3.804 REFRIGERIOS PM 1.890 CENA 1.890 El periodo de alimentación es del 02 de agosto al 01 de septiembre de 2025, de lunes a sábados, sin incluir festivos. Durante este periodo se suministró la alimentación de lunes a viernes en dos jornadas así: Jornada de la mañana desayuno (8:00 am) refrigerio (10:00 am) Almuerzo (12:00 pm) Jornada de la tarde almuerzo (1:00 pm) refrigerio (2:45 pm) cena (4:45 pm). Los sábados se realizó jornada unificada con desayuno (8:00 am) refrigerio (10:00 am) almuerzo (12:00pm). Toda bajo la minuta suministrada por la Secretaría de desarrollo social y político, y mediante supervisión de la profesional en nutrición y dietética. Se garantiza el suministro de la minuta de alimentación a través de porta comidas y menaje debidamente desinfectado, garantizando la inocuidad y salubridad de los mismos de acuerdo a la Ley 9 de 1979 y demás normas concordantes.	**62,50%**
5.El lugar y condiciones del sitio de operación y preparación de los alimentos, al igual que el almacenamiento de los insumos y alimentos, debe cumplir con todas las normas vigentes que lo rigen en cuanto a la manipulación y entrega final del producto, y en lo que concierne a las medidas de bioseguridad, limpieza y desinfección establecidas, para este fin, el proveedor y/o operador debe anexar en cada uno de los informes mensuales presentados a la Supervisión del contrato, los certificados vigentes del organismo de control o autoridad que avale o certifique la operación y preparación de alimentos y/o del lugar donde preparó los alimentos.	El operador cuenta con planta de procesamiento de alimentos y el almacenamiento de insumos que cumple con todas las normas vigentes que lo rigen para la preparación, manipulación y entrega de los productos aptos para su consumo, la cual presenta los certificados de funcionamiento vigentes y los avales correspondientes para proveer este servicio. El funcionamiento de la planta inicia a partir de las 4:00 am con todo el proceso de preliminares para lograr hacer la entrega de los alimentos en los horarios establecidos. El operador continua con el mismo proveedor de alimentos, (planta de procesamiento), sobre la cual se realiza los respectivos pedidos de acuerdo a las solicitudes del centro vida. Por lo tanto, no se requiere ninguna actividad diferente en este alcance.	**62,50%**

6. Garantizar que todo el personal que realice actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso (fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y distribución) acredite los carné y diplomas de curso de manipulación de alimentos, así como haberse practicado los exámenes de laboratorio que demuestren que el personal es apto para la manipulación de alimentos cumpliendo con lo establecido en la Resolución No 2674 de 2013 y demás normas aplicables.	El operdor cuenta con personal de manipulación de alimentos del centro vida, con los documentos, exámenes, carnets de manipulación debidamente legales para el proceso de manipulación de alimentos, de acuerdo a los establecido en la resolución No, 2674 de 2013. En este periodo solo se tuvo en cuenta 4 manipuladores, debidamnete certificados para manipulación de alimentos MARICELA BATERO LOPEZ MANIPULADORA DE ALIMENTOS LAURA XIMENA GOMEZ MANIPULADORA DE ALIMENTOS AURA ELVIRA MUÑOZ G. MANIPULADORA DE ALIMENTOS MARCO JAVIER RODRIGUEZ MANIPULADOR DE ALIMENTOS.	**62,50%**

7,El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos *establecidos en la normatividad sanitaria vigente y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:* *● Ser mayor de 18 años.* *● Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo* *establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio del contrato.* *● Tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para realizar* *las tareas que se le asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para* *evitar la contaminación de alimentos.* *● Para el caso de los conductores y ayudantes de los vehículos, estos deben contar con la dotación* *apropiada, completa y en óptimo estado para la ejecución de las actividades de distribución de* *acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 o demás normas que la modifiquen o sustituyan*	Los manipuladores de alimentos que hacen parte del programa del centro vida el oso, cumplen con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria, son mayores de 18 años lo que se evidencia en sus documentos de identidad, tienen certificación medica apta para el manejo de alimentos de acuerdo a la norma y están capacitados para las tareas asignadas.	**62,50%**
8 Dotar al Talento Humano que se encuentre en el Centro Vida de los elementos de bioseguridad establecidos en la Resolución número 350 de marzo 1 de 2022 Ministerio de Salud y Protección Social; Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para el desarrollo de las actividades económicas, sociales, culturales y del Estado Necesarios para el pleno cumplimiento de la función, conforme a las obligaciones del contratista u operador.	El operado realizó entrega de dotación al personal con elementos de bioseguridad para los manipuladores de alimentos se entregaron tapabocas, gorros y traje de labor. Para los profesionales que realizan actividades, capacitaciones y atenciones se les hace entrega de chaleco institucional con el fin de cumplir con las funciones dentro del centro vida,Esta actividad se cumplió durante el informe anterior, donde a todo el personal se le realizó entrega de la dotación de acuerdo a la resolución número 350 de marzo 1 de 2022 Ministerio de Salud y Protección Social. El día 30 de agosto se realiza la entrega de la dotación para el personal que por ley accede a este beneficio. En este caso aplica para los que devengan 2 salarios mínimos legales vigentes o menos. Se hace entrega de dotación para: • Cuatro (4) manipuladores de alimentos • Tres (3) auxiliares administrativos • Dos (2) talleristas de manualidades • Un (1) salvavidas	**62,50%**
9.El asociado deberá contar con los vehículos necesarios para realizar el transporte de los alimentos que así lo requieran a los puntos de distribución final, garantizando el cumplimiento de los requisitos en la entrega de los alimentos de acuerdo con la Ley 9 de 1979 y con el articulo 29 la Resolución 2674 de 2013 expedida por Ministerio de Salud, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, los cuales serán susceptibles de inspección y supervisión previo inicio del contrato y cuando el supervisor lo considere pertinente.	*El operador cuenta con el vehículo debidamente autorizado para el transporte de alimentos desde la planta hasta el centro vida el oso, garantizando el cumplimiento de los requisitos de entrega de alimentos de la ley 9 de 1979 y la resolución 2674 de 2013.* *Transporte de alimentos: diariamente el vehículo identificado con placa TTY-760 es el encargado de transportar los alimentos desde el punto de distribución hacía el centro vida. Durante el primer informe se entregó los documentos habilitantes que avalan el funcionamiento del vehículo, cualquier actualización en su documentación será anexada.* *El recorrido inicia a las 7:00 am con la recogida del desayuno y el refrigerio para la jornada de la mañana en el punto de distribución, posteriormente alrededor de las 10:00 am se recoge el almuerzo para las dos jornadas y finalmente la cena alrededor de las 3:00 pm, para completar el suministro correcto de recolección y entrega de alimentos*	**62,50%**
10. Garantizar las siguientes especificaciones técnicas para el servicio de transporte de alimentos: ✓ Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación (cadena de frío) hasta su destino final. ✓ El vehículo debe ser adecuado para el fin perseguido y fabricado con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa. Los vehículos de transporte de alimentos deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: "Transporte de Alimentos". ✓ Cabina de conducción limpia y libre de corrosión. ✓ Tapicería limpia y en buen estado ✓ En cabina, no se deben evidenciar sustancias toxicas, contaminantes o peligrosas. ✓ Techos limpios, piso seco y limpio, paredes limpias. ✓ Ausencia de animales al interior del vehículo y zona de carga. ✓ Ausencia de olores desagradables o fuertes. ✓ Cinturones de seguridad limpio y en buen estado. ✓ Utilización de Estibas, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. ✓ En caso de tercerizar el servicio de transporte de alimentos, el contratista se asegurará que el transporte garantice las previsiones y normatividad exigida para el transporte de alimentos puntualmente Resolución 2674 de 2013 durante toda la ejecución del contrato. ✓ Contar con acta de limpieza y desinfección del vehículo o Concepto de Control de Plagas del proponente, como evidencia del proceso de saneamiento durante toda la ejecución del contrato. ✓ Contar con certificado de manipulación de alimentos del conductor y su ayudante, expedido por establecimiento o institución autorizada por la Secretaría de Salud competente. ✓ Contar con certificado que autoriza al vehículo a transportar los alimentos expedido por autoridad sanitaria autorizada. (Secretaría de Salud competente),	El transporte de alimentos desde la Planta de procesamiento hasta el Centro Vida, se tiene desde el inicio del programa, garantizando el cumplimiento de los requisitos en la entrega de los alimentos de acuerdo con la Ley 9 de 1979 y con el articulo 29 la Resolución 2674 de 2013 expedida por Ministerio de Salud Los alimentos son transportados bajo las condiciones que aseguran su conservación y en contenedores especiales para el servicio. El vehículo esta adecuado para tal fin con los materiales adecuados para su limpieza. El vehículo lleva la leyenda transporte de alimentos visiblemente. Tiene la cabina de conducción limpia, libre de corrosión y la tapicería en buen estado óptimo para su uso. Techos limpios, cinturones de seguridad en buen estado, uso de estibas y canastillas en buen estado. El operador anexa los documentos que habilitan al vehículo para transporte de alimentos: • acta de limpieza y desinfección del vehículo o Concepto de Control de Plagas • certificado de manipulación de alimentos del conductor • certificado que autoriza al vehículo a transportar los alimentos expedido por autoridad sanitaria autorizada. • Copia de la Licencia de Conducción del Conductor del vehículo • Tarjeta de propiedad. • Certificado de Revisión Técnico Mecánica vigente • SOAT vigente.	**62,50%**

11. Disponer para la ejecución del convenio de los vehículos necesarios para cubrir las rutas para el transporte de los adultos mayores por dia, durante el mes, según la ruta descrita en el clausulado.	 El operador realizó el alquiler de 2 vehículos según especificaciones técnicas para prestación del servicio de transporte de pasajeros según las rutas establecidas. Las personas que acompañan las rutas son auxiliares de enfermería que tienen vigente los cursos de atención de emergencias.	**62,50%**
12. Brindar atención primaria en Salud. Este servicio esencial abarcará la promoción de estilos de vida saludable, de acuerdo con las características individuales del adulto mayor, la prevención de enfermedades, la detección oportuna de patologías y remisión a los servicios de salud cuando ello se requiera. Se incluye la atención primaria, entre otras, de patologías relacionadas con la malnutrición, la psicopatología y la geriatría.	El operador durante este periodo brindó atención primaria en salud a 180 adultos mayores usuarios del programa, mediante atenciones psicosociales, capacitaciones y talleres de estilos de vida saludable, prevención de enfermedades, valoraciones nutricionales, valoraciones de enfermería, atención en gerontología, acompañamiento en trabajo social. Todas estas actividades fueron orientadas por los profesionales de las diferentes áreas del programa. Se realiza control de signos vitales, para monitorear, el estado de la presión arterial y otros signos de alerta. Las actividades incluyen atenciones individuales y grupales que permiten brindar una atención integral	**62,50%**

13. Elaborar los protocolos de atención al Adulto Mayor de acuerdo a los siguientes parámetros: Protocolo de trabajo con familias - Protocolo de atención gerontológica, Protocolo de atención psicosocial - Protocolo de atención primaria en salud - Protocolo de capacitaciones - Protocolo de actividades de deporte, cultura y recreación - Protocolo de encuentros intergeneracionalesProtocolo de promoción del trabajo asociativo. Estos protocolos deben estar avalados por profesionales idóneos, que incluyan por lo menos: - Nombre del protocolo. - Objetivo general del protocolo. - Objetivos específicos. - Metodología Enfoque. - Actividades a realizarse. - Temáticas o enfoques diferenciales. - Responsables de la ejecución. Para efectos de cumplimiento del requisito anterior los profesionales requeridos para avalar cada protocolo, se establece de la siguiente manera: - Protocolo de trabajo con familias: Trabajador(a) Social. - Protocolo de atención gerontológica: Gerontólogo(a). - Protocolo de atención psicosocial: Psicólogo(a). - Protocolo de atención primaria en salud: Médico Profesional - Protocolo de capacitaciones al Adulto Mayor: Pedagogo(a) y/o Licenciado(a) en Educación. - Protocolo de actividades de Deporte, cultura y recreación: Licenciado(a) en educación física. - Protocolo de encuentros intergeneracionales: Trabajador(a) Social - Protocolo de promoción de trabajo asociativo: Gerontólogo(a) y/o Trabajador(a) social - Protocolo de alimentación: Nutricionista	El operador hace entrega de los protocolos solicitados durante el informe anterior (1), los cuales fueron elaborados en el primer mes, y ya se encuentran en marcha para este periodo, por lo tanto, esta actividad ya se cumplió. En caso de alguna actualización, deberá entregar la respectiva entrega.	**62,50%**
14. Adecuar el cuarto de enfermería de las instalaciones de los Centros Vida a más tardar una semana después de la suscripción del acta de inicio con los elementos mínimos necesarios descritos en la ficha técnica, tales como:	Los elementos de enfermería y su adecuación fueron entregados durante el periodo anterior. Insumos de fisioterapia: Se realizó la entrega mediante acta de recibido,	**62,50%**
15. Activar el Sistema de emergencias Médicas SEM, para el traslado oportuno y urgente del adulto mayor en caso de ser necesario, desde los Centro Vida hasta el Hospital o Centro de Salud más cercano que garantice la estabilidad del Adulto Mayor.	Esta actividad no ha sido necesaria realizarla por parte del operador , ya que no se ha presentado emergencia médica con los usuarios debido al cuidado y atención que se brindan y a los procesos de promoción y prevención.	**62,50%**
16. Garantizar el cumplimento de los requerimientos establecidos en el ANEXO TECNICO DEL COMPONENTE DE ALIMENTACION Y NUTRICION DEL PROGRAMA CENTRO VIDA que hace parte integral del estudio técnico, así como de las actividades que debe desarrollar el profesional en nutrición y dietética.	El operador durante este periodo garantizó el cumplimiento de los componentes de alimentación y nutrición del programa evidenciados en la entrega de soportes de alimentación, minuta, informe de actividades del profesional en nutrición y todos los componentes que hacen parte de la entrega de alimentos para los usuarios.	**62,50%**

PERIODO DE PAGO	VALOR TOTAL	VALOR A PAGAR	SALDO POR PAGAR
02/04/2025 a 01/05/2025	**$ 1.741.811.090,00**	**$ 262.307.168**	**$ 1.479.503.922**
02/05/2025 a 01/06/2025		**$ 308.809.239**	**$ 1.170.694.683**
02/06/2025 a 01/07/2025		**$ 282.407.860**	**$ 888.286.823**
02/07/2025 a 01/08/2025		**$ 284.509.333**	**$ 603.777.490**
ADICION 1	**$ 533.875.487,00**		**$ 1.137.652.977**
02/08/2025 a 01/09/2025	**$ 2.275.686.577,00**	**$ 277.654.669**	**$ 859.998.308**

CERTIFICACIÓN ENTREGA DE EVIDENCIAS DEL PERIODO A PAGAR

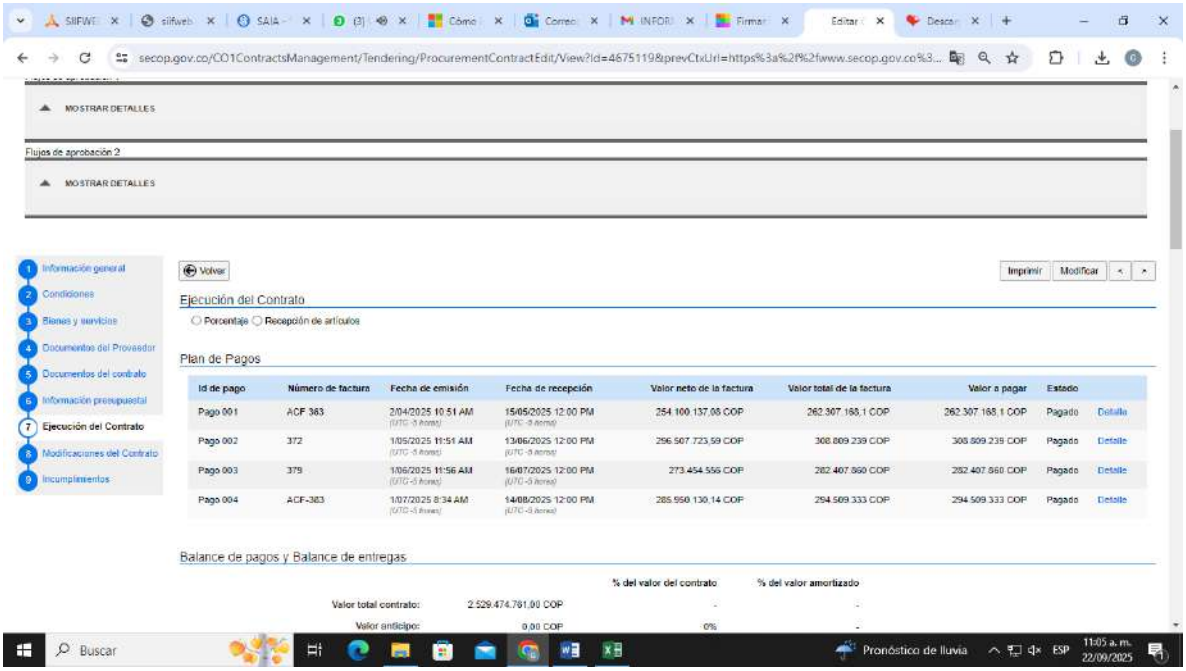
Se certifica que el/la contratista hace entrega de las evidencias correspondientes al informe de actividades **N° 05** Fecha periodo ejecutado 02**/08/2025 al 01/09/2025** de forma Fisica X Digital _X_ , con copia al Archivo de Gestion de la Secretaria de Desarrollo Social y Politico Si X No_____

CONSTANCIA DE RECIBO A SATISFACCIÓN

Cumpliendo con lo estipulado en el numeral 08 del Decreto 587 de abril de 2022, por medio del cual se adopta el Manual de supervision e interventoria para el sector central del Municipio de Pereira, me permito certificar que el contratista cumplió las metas contractuales programadas en lo relacionado al Objeto contractual "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, OPERATIVOS Y FINANCIEROS PARA BRINDAR SERVICIOS DE ATENCIÓN A LA POBLACIÓN ADULTA MAYOR A TRAVÉS DE LOS CENTROS VIDA UBICADOS EN EL MUNICIPIO DE PEREIRA, GARANTIZANDO LA ENTREGA DE LA CANASTA BÁSICA DE SERVICIOS DEFINIDA EN LA LEY 1276 DE 2009 ARTÍCULO 11 Y RESOLUCIÓN 000055 DE 2018"

Pereira, 22 de septiembre de 2025

YESENIA PAOLA CÓRDOBA QUESADA
SUPERVISOR.


MOSTRAR DETALLES
Flujos de aprobación 2
MOSTRAR DETALLES
1 Información general
2 Condiciones
3 Bienes y servicios
4 Documentos del Proveedor
5 Documentos del contrato
6 Información presupuestal
7 Ejecución del Contrato
8 Modificaciones del Contrato
9 Incumplimientos
Volver
Imprimir
Modificar
Ejecución del Contrato
Porcentaje
Recepción de artículos
Plan de Pagos
Id de pago
Número de factura
Fecha de emisión
Fecha de recepción
Valor neto de la factura
Valor total de la factura
Valor a pagar
Estado
Pago 001
ACF 383
2/04/2025 10:51 AM
15/05/2025 12:00 PM
254.100.137,06 COP
262.307.168,1 COP
262.307.168,1 COP
Pagado
Detalle
Pago 002
372
1/05/2025 11:51 AM
13/06/2025 12:00 PM
296.507.723,59 COP
308.809.239 COP
308.809.239 COP
Pagado
Detalle
Pago 003
379
1/06/2025 11:56 AM
16/07/2025 12:00 PM
273.454.556 COP
282.407.560 COP
282.407.560 COP
Pagado
Detalle
Pago 004
ACF-383
1/07/2025 8:34 AM
14/08/2025 12:00 PM
285.950.130,14 COP
294.509.333 COP
294.509.333 COP
Pagado
Detalle
Balance de pagos y Balance de entregas
% del valor del contrato
% del valor amortizado
Valor total contrato:
2.529.474.761,00 COP
Valor anticipo:
0,00 COP
0%
Buscar
Pronóstico de lluvia
ESP
11:05 a. m.
22/09/2025