Alcaldía de PEREIRA

**INFORME DE SUPERVISIÓN N° 1**

Version: 04

**de 2022**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **DEPENDENCIA:** | **SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** | | |
| **No. CONTRATO Y FECHA:** | 4854 del 12/12/2025 | | |
| **N° CDP Y FECHA:** | 1925 del 07/02/2025 | | |
| **N° COMPROMISO PRESUPUESTAL Y FECHA** | 13123 del 12/12/2025 | | |
| **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** | **$ 2.553.693.083,00** | **FORMA DE PAGO** | **MEDIANTE ACTAS PARCIALES MENSUALES VENCIDAS PREVIA CERTIFICACION DE LA SUPERVISION** |
| **VALOR ADICIONES 1** | | | |
| **VALOR TOTAL DEL CONTRATO** | **$ 2.553.693.083,00** | **VALOR A PAGAR DEL PERIODO** | **$ 214.957.592** |
| **FECHA DE INICIO** | **15/12/2025/04/2025** | **FECHA TERMINACIÓN** | **06/06/2025** |
| **TÉRMINO ADICIONES** | | **FECHA ENTREGA DEL INFORME** | **06/12/2025** |
| **TÉRMINO SUSPENSIONES** | | **PERIODO A PAGAR** | **15/12/2025 a 31/12/2025** |
| **TÉRMINO TOTAL** | **SEIS (6) MESES** | **SUPERVISOR.** | **JORGE IVAN ALVAREZ FRANCO** |

| **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: | **16,66%** |
| 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 operador para el periodo de pago tendrà a disposicion el talento humano requerido para el cumplimiento del objeto contractu | **16,66%** |
| 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. | **16,66%** |
| 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: | **16,66%** |

| | | |
|---|---|---|
| 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.<br><br>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. | **16,66%** |
| 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. | **16,66%** |

| | | |
|---|---|---|
| *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:*<br>*● Ser mayor de 18 años.*<br>*● 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.*<br>*● 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.*<br>*● 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. | **16,66%** |
| 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 esta actividad en el periodo anterior, por lo tanto, no aplica para este periodo. | **16,66%** |
| 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.*<br>*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.*<br><br>*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* | **16,66%** |

| | | |
|---|---|---|
| 10. Garantizar las siguientes especificaciones técnicas para el servicio de transporte de alimentos:<br>✓ 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.<br>✓ 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".<br>✓ Cabina de conducción limpia y libre de corrosión.<br>✓ Tapicería limpia y en buen estado<br>✓ En cabina, no se deben evidenciar sustancias toxicas, contaminantes o peligrosas.<br>✓ Techos limpios, piso seco y limpio, paredes limpias.<br>✓ Ausencia de animales al interior del vehículo y zona de carga.<br>✓ Ausencia de olores desagradables o fuertes.<br>✓ Cinturones de seguridad limpio y en buen estado.<br>✓ Utilización de Estibas, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.<br>✓ 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.<br>✓ 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.<br>✓ Contar con certificado de manipulación de alimentos del conductor y su ayudante, expedido por establecimiento o institución autorizada por la Secretaría de Salud competente.<br>✓ 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. | 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<br><br>Los alimentos son transportados bajo las condiciones que aseguran su conservación y en contenedores especiales para el servicio.<br><br>El vehículo esta adecuado para tal fin con los materiales adecuados para su limpieza.<br>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.<br><br>Techos limpios, cinturones de seguridad en buen estado, uso de estibas y canastillas en buen estado.<br><br>El operador anexa los documentos que habilitan al vehículo para transporte de alimentos:<br>• acta de limpieza y desinfección del vehículo o Concepto de Control de Plagas<br>• certificado de manipulación de alimentos del conductor<br>• certificado que autoriza al vehículo a transportar los alimentos expedido por autoridad sanitaria autorizada.<br>• Copia de la Licencia de Conducción del Conductor del vehículo<br>• Tarjeta de propiedad.<br>• Certificado de Revisión Técnico Mecánica vigente<br>• SOAT vigente. | **16,66%** |
| 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.<br><br>Las personas que acompañan las rutas son auxiliares de enfermería que tienen vigente los cursos de atención de emergencias. | **16,66%** |
| 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.<br>Se realiza control de signos vitales, para monitorear, el estado de la presión arterial y otros signos de alerta.<br>Las actividades incluyen atenciones individuales y grupales que permiten brindar una atención integral | **16,66%** |
| 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:<br>- Nombre del protocolo.<br>- Objetivo general del protocolo.<br>- Objetivos específicos.<br>- Metodología Enfoque.<br>- Actividades a realizarse.<br>- Temáticas o enfoques diferenciales.<br>- Responsables de la ejecución.<br>Para efectos de cumplimiento del requisito anterior los profesionales requeridos para avalar cada protocolo, se establece de la siguiente manera:<br>- Protocolo de trabajo con familias: Trabajador(a) Social.<br>- Protocolo de atención gerontológica: Gerontólogo(a).<br>- Protocolo de atención psicosocial: Psicólogo(a).<br>- Protocolo de atención primaria en salud: Médico Profesional<br>- Protocolo de capacitaciones al Adulto Mayor: Pedagogo(a) y/o Licenciado(a) en Educación.<br>- Protocolo de actividades de Deporte, cultura y recreación: Licenciado(a) en educación física.<br>- Protocolo de encuentros intergeneracionales: Trabajador(a) Social<br>- Protocolo de promoción de trabajo asociativo: Gerontólogo(a) y/o Trabajador(a) social<br>- 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.<br><br>En caso de alguna actualización, deberá entregar la respectiva entrega. | **16,66%** |

| | | |
|---|---|---|
| 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.<br><br>Insumos de fisioterapia: Se realizó la entrega mediante acta de recibido, | **16,66%** |
| 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. | **16,66%** |
| 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. | **16,66%** |

| PERIODO DE PAGO | VALOR TOTAL | VALOR A PAGAR | SALDO POR PAGAR |
|---|---|---|---|
| **02/04/2025 a 01/05/2025** | **$ 2.553.693.083,00** | **$ 214.957.592** | **$ 2.338.735.491** |

**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° 1** Fecha periodo ejecutado 15**/12/2025 al 31/12/2025** 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, 15 de diciembre de 2025**

JORGE IVAN ALAVREZ FRANCO
SUPERVISOR.