INFORME DE CUMPLIMIENTO CONVENIO DE ASOCIACIÓN CONV-00-012 DE 15 DE ABRIL DE 2026

FUNDACIÓN
CASA DE LOS ABUELOS SANTA ANA

Señora
ALBA NELLY DURÁN RODRIGUEZ
Supervisora

De manera atenta me permito presentar informe de actividades correspondientes al período comprendido entre el 17 y el 30 de abril en los siguientes términos:

CONTRATISTA	FUNDACIÓN CADA DE LOS ABUELOS SANTA ANA
DEPENDENCIA	SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL Y ECONÓMICO
NÚMERO DE INFORME	01

GRADO DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

Número de la obligación	Obligación	Actividad realizada	Evidencia
1	Preparar y suministrar alimentación que garantice buenas condiciones de salud para el adulto mayor de acuerdo con la minuta realizada por el profesional en nutrición.	Se realizó la preparación de alimentos diariamente, incluyendo desayuno, media mañana, almuerzo, refrigerio y cena, siguiendo la minuta establecida y los intercambios nutricionales definidos por la profesional en nutrición, de acuerdo con los requerimientos calóricos y dietarios de cada adulto mayor.	-Informe de las manipuladoras de alimentos. -Registro fotográfico de alimentos. -Registro fotográfico de alimentos preparados. -Facturas de compras. Drive: admin@casasantaana-lebrija.com
2	Realizar actividades de orientación psicosocial la cual persigue mitigar el efecto de las patologías de comportamiento que surgen en la tercera edad.	Se prestó el servicio de Psicología mediante valoraciones, intervenciones terapéuticas y acompañamientos individuales y grupales, orientados a fortalecer el bienestar emocional, cognitivo y conductual de los adultos mayores, articulando las acciones con el equipo interdisciplinario según las necesidades de cada usuario.	-Plan de acción. -Informe de gestión. -Registro fotográfico. Drive: admin@casasantaana-lebrija.com
3	Servicios de atención primaria en salud, promoción de estilos de vida saludables, prevención de enfermedades, detección oportuna de patologías; actividad física y promoción de estilos de vida saludable.	Servicio de enfermería al adulto mayor: Se brindó atención integral de enfermería mediante el seguimiento clínico, la administración de medicamentos, la higiene personal, el apoyo en actividades de la vida diaria y la vigilancia permanente del estado de salud de los adultos mayores. Servicio de actividad física con fisioterapeuta: Se desarrollaron sesiones de actividad física y ejercicio terapéutico guiadas por el fisioterapeuta, orientadas a mejorar la movilidad, la	-Informe de los enfermeros (diurno y nocturno). -Plan de acción e informe de gestión de la fisioterapeuta. -Factura de compra de elementos de aseo. -Evidencias fotográficas. Drive: admin@casasantaana-lebrija.com

		fuerza, el equilibrio y la funcionalidad de los adultos mayores. Compra de elementos de aseo e higiene: Se adquirieron los elementos de aseo e higiene necesarios para la atención diaria de los adultos mayores, garantizando condiciones adecuadas de limpieza, seguridad y bienestar.	
4	Diseñar y preparar actividades de capacitación en competencias productivas de acuerdo con los talentos, gustos y preferencias de acuerdo con el estudio del sector, a través de un instructor especializado en el área con el fin de que estos productos puedan ser comercializados por los mismos adultos mayores.	Compra de artículos para la elaboración de manualidades: Se adquirieron los materiales e insumos necesarios para el desarrollo de actividades manuales, garantizando la disponibilidad de recursos adecuados para la participación de los adultos mayores. Aprovechamiento del tiempo libre: Se contó con una persona encargada de promover el aprovechamiento del tiempo libre mediante la realización de manualidades, actividades recreativas y dinámicas culturales que favorecen la estimulación cognitiva, la expresión creativa y la integración social de los adultos mayores.	-Plan de acción, cronograma e informe de gestión de la persona encargada de aprovechamiento del tiempo libre, manualidades y culturales. -Factura de compra de artículos para la elaboración de manualidades. -Evidencias fotográficas. Drive: admin@casasantaana-lebrija.com
5	Se contratará los servicios de personal capacitado para realizar las actividades de deporte, cultura y recreación. Se contará con los elementos necesario y requeridos para realizar las actividades.	Se desarrollaron ejercicios orientados a favorecer la movilidad articular global, procurando activar la mayor cantidad de grupos musculares. Se realizaron caminatas y desplazamientos asistidos con adultos mayores que presentan dificultades en la marcha, con el fin de estimular su movilidad funcional. Se llevaron a cabo valoraciones y sesiones de tratamiento fisioterapéutico individual, con una duración aproximada de treinta minutos para cada usuario que lo requirió.	-Plan de acción -Informe de gestión -Registro fotográfico Drive: admin@casasantaana-lebrija.com
6	Encuentro intergeneracional	Se realizaron actividades intergeneracionales que vincularon a los adultos mayores con catequizandos de	-Informe de gestión -Registro fotográfico Drive: admin@casasantaana-lebrija.com

		Confirmación de la Parroquia San Pedro Apóstol de Lebrija promoviendo el intercambio de experiencias, la integración social y el fortalecimiento de vínculos afectivos a través de dinámicas recreativas, culturales y formativas.	
7	Afiliar a todos los beneficiarios del programa a un seguro exequial que garantice una partida digna.	Se gestionó la afiliación de los adultos mayores en condición de desamparo a los servicios de auxilio fúnebre, garantizando la cobertura y el acompañamiento requerido ante eventualidades.	-Factura de auxilio fúnebre -Comprobante de pago -Listado de afiliados Drive: admin@casasantaana-lebrija.com
8	Garantizar un ambiente limpio y sano	Se contó con una persona encargada de mantener en óptimas condiciones las áreas comunes y habitaciones mediante actividades de limpieza, desinfección, orden y apoyo logístico, asegurando ambientes seguros, higiénicos y adecuados para la atención de los adultos mayores.	-Informe de gestión -Registro fotográfico Drive: admin@casasantaana-lebrija.com
9	Aporte correspondiente a la Fundación (gastos legales, personal administrativo, servicios públicos, nutricionista)	Se efectuaron gastos administrativos complementarios necesarios para el funcionamiento institucional, incluyendo pagos, trámites y adquisiciones que respaldan la operación eficiente y continua de la Fundación.	-Pago de honorarios -Recibos de servicios públicos Drive: admin@casasantaana-lebrija.com

Atentamente,

ADOLFO LEÓN DURÁN, Pbro.
Representante Legal

FUNDACIÓN
CASA DE LOS ABUELOS SANTA ANA

PROPUESTA ECONOMICA

ITEM	NOMBRE DEL PROGRAMA	ACTIVIDADES A REALIZAR	PERSONAL OPERATIVO Y/O PROFESIONALES	CANTIDAD BENEFICIARIOS	NUMERO DE DIAS	VALOR UNITARIO DIA	VALOR MES	VALOR 7 MESES
1	Alimentación que asegure la ingesta necesaria, a nivel proteico- calórico y de micronutrientes que garanticen buenas condiciones de salud para el adulto mayor, de acuerdo con los menús que de manera especial para los requerimientos de esta población, elabore los profesiones de la nutrición.	Preparar y suministrar Alimentación que garanticen buenas condiciones de salud para el adulto mayor de acuerdo a la minuta realizada por el profesional en nutrición.	2 MANIPULADORA DE ALIMENTOS	46	14	$ 3.981,78	$ 2.564.266,32	$ 38.463.994,80
			PREPARACION DE ALIMENTOS DE LUNES A DOMINGO DE 46 ADULTOS MAYORES QUE INCLUYE DESAYUNO REFRIGERIO,ALMUERZO QUE CONSTA DE SOPA, 1 PROTEINA, VERDURA O GRANO, ALMIDON Y JUGO DE FRUTAS, SIGUIENDO LA MINUTA DE LA NUTRICIONISTA CON EL VALOR DE LAS CALORIAS SEGUN LO REQUERIDO POR DIA DEL ADULTO MAYOR,VALOR ALMUERZO UN REFRIGERIO 0EN LAS HORAS DE LA TARDE. SE CONSIGUIRA DONACION DE ALIMENTOS PARA COMPLEMENTAR. Y UNA COMIDA O CENA	46	14	$ 31.675,49	$ 20.399.015,56	$ 305.985.233,40
2	Orientación Psicosocial. Prestada de manera preventiva a toda la población objetivo, la cual persigue mitigar el efecto de las patologías de comportamiento que surgen en la tercera edad y los efectos a las que ellas conducen. Estará a cargo de profesionales en psicología y trabajo social. Cuando sea necesario, los adultos mayores serán remitidos a las entidades de la seguridad social para una atención más específica.	Realizar actividades de Orientación Psicosocial, la cual persigue mitigar el efecto de las patologías de comportamiento que surgen en la tercera edad	SERVICIO DE PSICOLOGIA.	46	14	$ 367,10	$ 236.412,40	$ 3.546.186,00
3	Atención Primaria en Salud. La cual abarcará la promoción de estilos de vida saludable, de acuerdo con las características de los adultos mayores, prevención de enfermedades, 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, medicina general, geriatría y odontología, apoyados en los recursos y actores de la Seguridad Social en Salud vigente en Colombia, en los términos que establecen las normas correspondientes.	Prestar servicios de Atención Primaria en Salud, promoción de estilos de vida saludable, prevención de enfermedades, detección oportuna de patologías- Actividad fisica- estilo de vida saludables	SERVICIO DE ENFERMERIA Y MANEJO DE PREVENCION DIURNO ADULTO MAYOR POR NOMINA	46	14	$ 2.264,52	$ 1.458.350,88	$ 21.875.263,20
			SERVICIO DE ENFERMERIA Y MANEJO DE PREVENCION NOCTURNO ADULTO MAYOR POR NOMINA	46	14	$ 2.264,52	$ 1.458.350,88	$ 21.875.263,20
			SERVICIO DE FISIOTERAPEUTA - ACTIVIDAD FISICA DE LOS ADULTOS MAYORES	46	14	$ 367,10	$ 236.412,40	$ 3.546.186,00
			SE COMPRARAN ELEMENTOS DE ASEO E HIGIENE PERSONAL	46	14	$ 1.468,39	$ 945.643,16	$ 14.184.647,40
4	Capacitación en actividades productivas de acuerdo con los talentos, gustos y preferencias de la población beneficiaria.	Diseñar y preparar actividades de Capacitación en competencias productivas de acuerdo con los talentos, gustos y preferencias de acuerdo al estudio del sector, a través de un instructor especializado en el área, con el fin de que estos productos puedan ser producidos y comercializados por los mismos adultos mayores.	SE COMPRARAN ARTICULOS Y UTILIES DE PAPELERIA PARA REALIZAR LAS MANUALIDADES	46	14	$ 978,55	$ 630.186,20	$ 9.452.793,00
			1 PERSONA ENCARGADA DE DISTRIBUCION DEL TIEMPO LIBRE MANUALIDADES, ACTIVIDADES RECREATIVAS Y CULTURALES, MATERIALES Y MANUALIDADES	46	14	$ 367,10	$ 236.412,40	$ 3.546.186,00
5	Desarrollar un programa de actividad física, Deporte, cultura y recreación, suministrado por personas capacitadas.	Se contratara los servicios de personal capacitado para realizar las actividades de deporte, cultura y recreación. Se contara con los elementos necesarios y requeridos para realizar las atividades.	SE REALIZARAN CAMINATAS, SALIDAS RECREATIVAS, ACTOS CULTURALES, CELEBRACION DE CUMPLEAÑOS, .ACTIVIDADES CON MOTIVO DE FIESTAS NAVIDEÑAS Y RELIGIOSAS	46	14	$ 1.794,95	$ 1.155.947,80	$ 17.339.217,00
6	Encuentros intergeneracionales, en convenio con las instituciones educativas oficiales , Privadas, comunidad en genral y familiares de los beneficiarios	Se invitara a las instituciones educativas oficiales o las privadas que deseen vincularse,empresas y grupos apostolicos , familiares y comuniodad en general para que interactúen con los adultos mayores, acompañados del grupo de profesionales interdisciplinario de la institucion.	SE REALIZARA ENCUENTROS INTERGENERACIONAL CON INSTITUCIONES EDUCATIVAS, EMPRESAS, FAMILIARES Y/O FAMILIARES.	46	14	$ 1.958,23	$ 1.261.100,12	$ 18.916.501,80
7	Afiliar a todos los beneficiarios del programa a un seguro de exequias que garantice una partida digna	Afiliar a todos los beneficiarios del programa a un seguro de exequias que garantice una partida digna	SE AFILIARAN A LOS ADULTOS MAYORES QUE SE ENCUENTREN DESAPARADOS DE AUXILIOS FUNEBRES	46	14	$ 521,37	$ 335.762,28	$ 5.036.434,20
8	Garantizar un ambiente limpio y sano	Garantizar de un ambiente limpio y sano	1 PERSONAL DE SERVICIOS GENERALES - ASEO- SE COMPRAN ELEMENTOS DE ASEO Y DESINFECCION	46	14	$ 1.990,90	$ 1.282.139,60	$ 19.232.094,00
TOTAL GASTOS DEL PROGRAMA CENTRO DE BIENESTAR (APORTES DEL MUNICIPIO) (90%)						**$ 50.000,00**	**$ 32.200.000,00**	**$ 483.000.000,00**
TOTAL APORTES CONVENIDO (GASTOS LEGALES, PERSONAL ADMINISTRATIVO, SERVICIOS PUBLICOS Y SERVICIO DE NUTRICIONISTA) **(10%)**						**$ 5.555,56**	**$ 3.577.777,77**	**$ 53.666.666,67**
TOTAL VALOR DEL CONVENIO								**$ 536.666.666,67**

PRESBÍTERO ADOLFO LEON DURAN
C.C. 91.481.009 de Bucaramanga
Representante Legal
Fundación Casa de los Abuelos Santa Ana - Lebrija

CICLO DE MENÚS
CENTRO DE BIENESTAR

FUNDACIÓN
CASA DE LOS ABUELOS SANTA ANA

SEMANA No 1						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO						
CALDO CON PAPA, LECHE, TOSTADO Y CILANTRO	CALDO CON PAPA, LECHE, TOSTADO Y CILANTRO	CALDO CON PAPA, TOSTADO Y CILANTRO	CALDO DE CARNE, PAPA, TOSTADO Y CILANTRO	SANDWICH DE JAMON,CON PAN TAJADO INTEGRAL Y QUESO	CALDO DE PAPA CON POLLO, TOSTADO, CILANTRO	CALDO CON PAPA, TOSTADO Y CILANTRO
HUEVO EN CALDO	CUAJADA	HUEVO COCIDO				CUAJADA
PAN INTEGRAL	GALLETAS INTEGRALES	AREPA DE MAIZ BLANCO	PANCAKE		AREPA DE MAIZ PELADO	PAN ROLLO
AGUADEPANELA CON LECHE	AGUADEPANELA SIN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AVENA	CAFÉ CON LECHE	AGUADEPANELA SIN LECHE CON CANELA	CHOCOLATE CON LECHE
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
MELON Y MANGO PICADOS	GELATINA	SALPICON	BANANO Y LECHE (piña diabéticos)	MANDARINA (banano no ácidos)	PATILLA EN CUADROS	POSTRE (naranja en rodajas diabéticos)
ALMUERZO						
SOPA DE FIDEOS	SOPA DE PATACON	SOPA DE CEBADA PERLADA	SOPA DE VERDURAS	CREMA DE CEBOLLA	SOPA DE HARINA DE MAIZ	SANCOCHO: CARNE MAGRA, PAPA, YUCA, PLATANO, PAPA NEGRA, PAPA CRIOLLA, ARRACACHA, AHUYAMA)
MUSLO SUDADO	CARNE CON HOGAO	PECHUGA ASADA	CERDO EN SALSA CRIOLLA	ARROZ ATOLLADO (CARNE DE CERDO Y RES, PECHUGA, ZANAHORIA, HABICHUELA, ARVEJA FRESCA, TALLO DE APIO)	PESCADO APANADO	
ARROZ CON PIMENTON	ARROZ AL AJO	MACARRONES EN SALSA ROJA	ARROZ NIEVE		ARROZ AL CILANTRO	ARROZ AL AJO
ARVERJA SUDADA CON ZANAHORIA	GUISO DE CALABACIN, ZANAHORIA, BROCOLI	ENSALADA AGRIDULCE: LECHUGA TIRITAS, ZANAHORIA RALLADA, PIÑA CALADA, MANZANA CUADRITOS Y CREMA DE LECHE	AGUACATE		GUISO DE YOTA	RODAJAS DE TOMATE AL CILANTRO
PAPA ENCHAQUETADA	EN LA SOPA	PURE DE PAPA	MADURO COCIDO	PAPA AMARILLA	COSCOJAS O MONEDAS	EN LA SOPA
JUGO DE FRUTA DECOSECHA						NARANJADA
REFRIGERIO DE LA TARDE						
MILO CON GALLETAS SALTIN	COLADA DE MAIZENA	REFRESCO DE AVENA	NARANJADA Y GALLETA RONDALLA	PERICO Y GALLETA SALTIN CON MERMELADA	ARROZ CON LECHE	MAZATO CON QUESO
CENA						
CALDO DE CARNE, PAPA, TOSTADO, CILANTRO	HUEVO COCIDO	CUAJADA	CALDO DE PATAS DE POLLO	HUEVO PERICOS	CALDO DE CARNE PAPA, TOSTADO,	HUEVO EN TORTILLA
AREPA DE TRIGO	AREPA DE MAIZ PELADO	AREPA DE TRIGO	GALLETAS SALTIN	AREPA DE MAIZ	PAN	AREPA DE MAIZ BLANCO
AGUAPANELA CON CANELA	CHOCOLATE	AROMATICA DE MARACUYA	AROMATICA DE LIMONARIA Y LIMON	AGUAPANELA CON LECHE	AROMATICA DE CIDRON	AGUADEPANELA CON ANIS

CICLO DE MENÚS
CENTRO DE BIENESTAR

FUNDACIÓN
CASA DE LOS ABUELOS SANTA ANA

SEMANA No 2						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO						
HUEVOS REVUELTOS CON BIENESTARINA	CALDO DE CARNE, CON PAPA, TOSTADO Y CILANTRO	CALDO CON PAPA, TOSTADO Y CILANTRO	CALDO CON PAPA, POLLO, TOSTADO Y CILANTRO	CUAJADA	CALDO CON PAPA, POLLO, TOSTADO Y CILANTRO	CALDO CON PAPA, TOSTADO Y CILANTRO
		QUESO TAJADO	PAN	AREPA DE CHOCOLO	GALLETAS SALTIN	SANDWICH DE QUESO
AREPA DE TRIGO	PAN INTEGRAL	AREPA DE MAIZ				
AGUAPANELA	CAFÉ CON LECHE	AGUAPANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUAPANELA NEGRA
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
PICADO DE PIÑA	SALPICÓN	SORBETE DE BANANO	YOGURT	PAPAYA EN PORCIÓN	MANGO PICADO	MELON, PAPAYA, GRANOLA
ALMUERZO						
SOPA DE TOSTADO	SOPA DE ARROZ CON MOLLEJAS Y CORAZONES	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE LENTEJAS	SOPA DE GUINEO	SOPA DE PASTAS	AJIACO SANTAFEREÑO (PECHUGA DESMECHADA, PAPA NEGRA, PAPA CRIOLLA, MAZORCA)
PESCADO ASADO	ESPAGUETTIS EN LECHE	ARROZ CON ATUN, VERDURAS: ARVEJA, HABICHUELA, ZANAHORIA	PECHUGA ASADA	CARNE DE CERDO EN CUADROS SUDADA	CARNE EN GOULASH	
ARROZ AL CILANTRO			ARROZ AL PIMENTON	ARROZ AL AJO	ARROZ AL AJO	ARROZ BLANCO
VERDURAS SALTEADAS: REPOLLO BLANCO, ZUKINI, TALLO DE APIO, BROCOLI, ZANAHORIA EN TIRAS, CABEZONA JULIANAS	ENSALADA DE LECHUGA, MANGO, TOMATE, PEPINO		ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA MORADA	GUISO DE PEPINO DE SUDAR	EN EL GOULASH	BANANO
TAJADAS DE MADURO	PAPA EN CASCOS AL PEREJIL	PAPAS FRITAS	FRITA DE TRIGO	YUCA COCIDA	MADURO CON MELAO	EN LA SOPA
JUGO DE FRUTA DE COSECHA						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
QUESO Y BOCADILLO	SORBETE DE GUANABANA	NARANJA Y TORTA	GELATINA	NESTEA Y MANTECADA	PERICO Y GALLETA RONDALLA	CASPIROLETA
CENA						
BURRITO DE CARNE MOLIDA, QUESO, ZANAHORIA, CALABACIN, CEBOLLA CABEZONA, PIMENTON (EN TIRA DELGADAS SALTEADAS)	CALDO CON PAPA, TOSTADO Y CILANTRO	HUEVO REVUELTO	QUESO	HUEVO PERICO	SOPA DE TORTILLA	CALDO DE PAPA CON POLLO
	HUEVO COCIDO MESTIZA	AREPA DE MAIZ BLANCO	PANCAKE	AREPA	PAN	GALLETAS SODAS
JUGO DE MORA	AROMATICA DE FRUTOS ROJOS (mora, manzana)	AVENA	AROMATICA HIERBABUENA	JUGO DE DURAZNO	AROMATICA	AGUADEPANELA CON CANELA

CICLO DE MENÚS
CENTRO DE BIENESTAR

FUNDACIÓN
CASA DE LOS ABUELOS SANTA ANA

SEMANA No 3						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO						
CHANGUA CON LECHE, TOSTADO Y CILANTRO	CALDO DE MENUDENCIA, TOSTADO Y CILANTRO	CALDO CON PAPA, TOSTADO Y CILANTRO	CALDO CON PAPA, HUEVO, TOSTADO Y CILANTRO	CALDO CON PAPA, TOSTADO Y CILANTRO	CHANGUA CON LECHE, TOSTADO Y CILANTRO	CALDO DE CARNE, PAPA, TOSTADO, CILANTRO
HUEVOS PERICOS		QUESO		CUAJADA	HUEVOS REVUELTOS	
AREPA DE MAIZ BLANCO ASADA	PAN INTEGRAL	AREPA DE MAIZ AMARILLO	GALLETAS SODAS O INTEGRALES	PAN	AREPA DE TRIGO	MESTIZA
AGUADEPANELA CON LECHE	AGUAPANELA	CHOCOLATE CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	CAFÉ CON LECHE
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
MELON Y PAPAYA PICADO	PORCION DE PIÑA	PAPAYA EN CUADROS	BANANO	MELON PICADO EN CUADROS	PICADO DE FRUTA CON GRANOLA	GELATINA
ALMUERZO						
SOPA DE HARINA DE MAIZ	SOPA DE APIO	CREMA DE AHUYAMA	SOPA DE PASTA	SOPA DE MUTE (MAIZ MUTE, CALLO, CARNE, FRIJOL FRESCO, (PAPA NEGRA, PAPA CRIOLLA, AHUYAMA, ZANAHORIA)	SOPA DE ARVEJA	SOPA DE GUINEO Y VERDURAS
CARNE DE CERDO BARBECUE	MUSLO ASADO	CARNE SUDADA CON PAPA	PESCADO APANADO		CARNE EN GOULASH: HABICHUELA Y ZANAHORIA	PECHUGA A LA PLANCHA
ARROZ PICARO (cuadros de maduro frito)	ARROZ NIEVE	ARROZ AL AJO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ESPAGUETTIS EN SALSA CRIOLLA
GUISO DE YOTA	ENSALADA DE REMOLACHA, ARVEJA FRESCA ZANAHORIA COCIDA, Y TOMATE. MAYONESA	TORTA DE ESPINACAS Y ZANAHORIA	ENSALADA DE VEGETALES A LA JULIANA: HABICHUELA, ZANAHORIA, TOMATE, CEBOLLA CABEZONA GRILLE.	AGUACATE	CON LA CARNE	ENSALADA TROPICAL: LECHUGA BATAVIA TIRITAS, ZANAHORIA RALLADA, PIÑA CALADA, MANGO CUADRITOS
YUCA AL VAPOR	PAPA ENCHAQUETADA		YUCA EN PALITOS FRITA	EN LA SOPA	MADURO COCIDO	EN LA SOPA
JUGO DE FRUTA DE COSECHA						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
COLADA DE MAIZENA	COLADA DE ARROZ	TORTA CASERA	SORBETE DE FRESA	DULCE DE GUAYABA CON QUESO	MAZATO CON GALLETA DUCALES	PETO
		CAFÉ CON LECHE				
CENA						
RELLENA Y PAPA CON HOGAO	SANDWICH DE QUESO	CALDO DE PAPA CON HUEVO, TOSTADO Y CILANTRO	EMPANADA MIXTA	CALDO DE PAPA CON CARNE TOSTADO Y CILANTRO	CALDO DE PAPA CON POLLO, TOSTADO Y CILANTRO	CUAJADA
		PAN		AREPA DE MAIZ BLANCO	GALLETAS SALTIN	AREPA DE MAIZ BLANCO ASADA
AROMATICA DE FRUTAS	AVENA	AROMATICA DE PIÑA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	AGUAPANELA CON CANELA	AROMATICA DE HIERBAS CON MANZANA	AGUAPANELA CON CIDRON

CICLO DE MENÚS
CENTRO DE BIENESTAR

FUNDACIÓN
CASA DE LOS ABUELOS SANTA ANA

SEMANA No 4						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO						
CALDO DE PAPA, TOSTADO Y CILANTRO	CALDO CON PAPA, LECHE, TOSTADO Y CILANTRO	CALDO CON PAPA, CARNE, TOSTADO Y CILANTRO	CALDO CON PAPA, HUEVO, TOSTADO Y CILANTRO	CALDO CON PAPA, POLLO, TOSTADO Y CILANTRO	CALDO CON PAPA CON LECHE, TOSTADO Y CILANTRO	CALDO CON MENUDENCIAS
QUESO	HUEVOS PERICO				QUESO	
PANCAKES DE AVENA Y BANANO	PAN INTEGRAL	AREPA DE MAIZ AMARILLO	PAN	AREPA DE TRIGO	MESTIZA	AREPA DE MAIZ BLANCO
CHOCOLATE CON LECHE	CAFÉ CON LECHE	AGUAPANELA CON LECHE	CAFE CON LECHE	AGUAPANELA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUAPANELA
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
PICADO DE MANZANA ROJA, BANANO Y PAPAYA	PICADO DE PIÑA OROMIEL (banano no ácidos)	SALPICON	GELATINA	PAPAYA, SANDIA, MANGO CON GRANOLA	PORCION DE SANDIA	POSTRE DE GELATINA
ALMUERZO						
SOPA DE CUCHUCO	SOPA DE CEBADA PERLADA	SOPA DE PATACON	CREMA DE CEBOLLA	SOPA DE FRIJOL	SOPA DE PASTAS	SOPA DE AVENA
CERDO EN CUADRITOS	ATUN	CARNE SUDADA EN CUADROS	ALAS EN SALSA BARBECUE	HUEVO FRITO Y CHORIZO	CHOP SUEY	PESCADO A LA PLANCHA
ARROZ PERLA	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON TROZOS DE PAPA	ESPAGUETTIS EN SALSA ROJA	ARROZ	ARROZ AL AJO	ARROZ
ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA ROJA Y AGUACATE	ENSALADA SEMIRUSA CON ATUN (sin papa)	GUISO DE AHUYAMA	GUISO DE CALABACIN VERDE Y AMARILLO CON ZANAHORIA	PICO DE GALLO		RODAJAS DE TOMATE AL LIMON
PAPA ENCHAQUETADA	PAPA CRIOLLA AL VAPOR CON PEREHI	EN LA SOPA	PAPA AL PEREJIL	TAJADA DE MADURO	YUCA COCIDA	PLATANO EN CUADROS CON HOGAO
JUGO DE FRUTA DE COSECHA						LIMONADA
REFRIGERIO DE LA TARDE						
JUGO DE MORA Y GALLETA INTEGRAL	AVENA Y GALLETAS DUCALES	REFRESCO DE ARROZ	CASPIROLETA	SORBETE DE MANGO	DULCE DE MORA Y CREMA DE LECHE	YOGURT
CENA						
HUEVOS PERICOS	MACARRONES CON SALCHICHA	CALDO DE PAPA CON CORAZON, HIGADO, MOLLEJAS	SANDWICH DE POLLO CON PAN TAJADO INTEGRAL	CALDO DE CARNE, PAPA, TOSTADO Y CILANTRO	, AREPA BLANCA FRITA HUEVO REVUELTO CON CARNE (trozos de carne cocida pequeños)	CALDO CON PAPA, HUEVO, TOSTADO Y CILANTRO
PAN	PAPAS FRITAS	GALLETAS INTEGRALES		PAN BOLITA		TOSTADAS INTEGRALES
AROMATICA DE HIERBAS CON MARACUYA	JUGO DE MARACUYA	AROMATICA DE HIERBABUENA	AROMATICA	AGUAPANELA CON LECHE	AVENA	AROMATICA DE FRUTOS ROJOS

CICLO DE MENÚS
CENTRO DE BIENESTAR

FUNDACIÓN
CASA DE LOS ABUELOS SANTA ANA

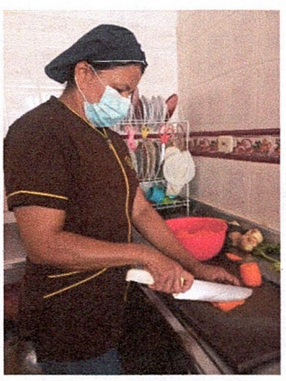
SEMANA No 5						
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
DESAYUNO						
CALDO CON HUEVO, PAPA, CILANTRO , TOSTADO	CHANGUA CON LECHE, TOSTADO Y CILANTRO HUEVOS PERICO	CALDO CON PAPA, POLLO, TOSTADO Y CILANTRO	CALDO CON PAPA, CARNE, TOSTADO Y CILANTRO	CALDO CON PAPA, POLLO, TOSTADO Y CILANTRO	CALDO DE PAPA, HUEVO TOSTADO Y CILANTRO, LECHE	CALDO DE PAPA, TOSTADO Y CILANTRO QUESO
AREPA DE TRIGO	PAN TAJADO INTEGRAL	AREPA DE MAIZ AMARILLO	PAN ROLLO	GALLETAS SODAS O INTEGRALES	AREPA DE HARINA DE TRIGO	MESTIZA
CHOCOLATE CON LECHE	AGUAPANELA	AGUAPANELA	CAFE CON LECHE	CAFE CON LECHE	AGUAPANELA	CHOCOLATE CON LECHE
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
GELATINA	AROMATICA CON GALLETA INTEGRAL	BANANO, MANZANA, PERA Y YOGURT	PAPAYA	PICADO DE PIÑA (banano no àcidos)	PICADO DE PAPAYA, BANANO Y SANDIA	PERA CRIOLLA EN CASCOS
ALMUERZO						
SOPA DE PASTAS	SOPA DE FRIJOL	SOPA DECUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE TOSTADO	SOPA DE VERDURA	CREMA DE AHUYAMA	SOPA DE VERDURAS
FRICASSE DE POLLO	CARNE MOLIDA Y HUEVO FRITO	PERNIL SUDADO	PESCADO ASADO	CARNE FRITA	CARNE DE CERDO EN GOULASH	LASAGÑA MIXTA: CARNE Y POLLO
ARROZ PERLA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ BLANCO	PASTAS AL BURRO	ARROZ AL CILANTRO	
EN EL FRICASSE	AGUACATE EN PORCIÓN	ENSALADA MORADA REMOLACHA:ARVEJA, ZANAHORIA Y TOMATE, MAYONESA	VERDURAS SALTEADAS: REPOLLO BLANCO, ZUKINI, TALLO DE APIO, BROCOLI, ZANAHORIA EN TIRAS, CABEZONA JULIANAS	EN LA SOPA	EN EL GOULASH	EN LA SOPA
YUCA FRITA	MADURO COCIDO	PAPA ENCHAQUETADA	MADURO ASADO	PAPA EN CHUPE	PAPA FRANCESA	ARROZ
JUGO DE FRUTA DE COSECHA						LIMONADA
REFRIGERIO DE LA TARDE						
JUGO DE MARACUYA Y GALLETA INTEGRAL (aromática no ácidos)	DULCE DE MORA CON CREMA DE LECHE (PIÑA diabéticos))	CASPIROLETA (naranja en rodajas:no lacteos	AROMATICA GALLETA RONDALLA	COLADA DE MAIZENA (sandía no lácteos)	SORBETE DE CURUBA (banano no lácteos)	PERICO GALLETA WAFER (tinto: no lacteos)
CENA						
CALDO DE PAPA CON CARNE TOSTADO Y CILANTRO	CALDO DE ALAS, PAPA, TOSTADO, CILANTRO	CALDO DE PAPA, TOSTADO, CILANTRO		SOPA DE PASTAS CON MENUDENCIAS	CALDO DE PAPA, TOSTADO, LECHE, CHILANTRO	HAMBURGUESA: PAN BOLA, CARNE MOLIDA, CEBOLLA, TOMATE, LECHUGA
GALLETA SALTIN	AREPA DE MAIZ BLANCO	TORTA DE TRIGO (con maduro o banano)	EMPANADA MIXTA	TORTA DE GARBANZO	SOUFLE DE POLLO	
AROMATICA CON TROZOS DE MANZANA	AGUADEPANELA CONLIMON	AROMATICA	AVENA	AROMATICA DE PIÑA	AGUAPANELA CON CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL

	INFORME DE GESTIÓN	FUNDACIÓN CASA DE LOS ABUELOS SANTA ANA

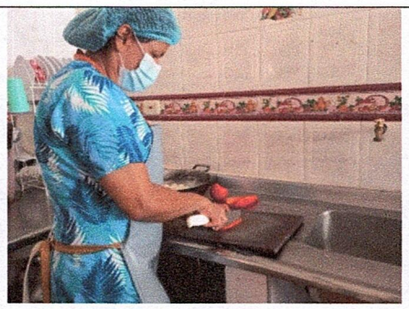
IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO	
PROGRAMA	CENTRO DE BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR
SERVICIO	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
RESPONSABLE	LETICIA BALETA CALLEJAS
PERÍODO	17 AL 30 DE ABRIL DE 2026

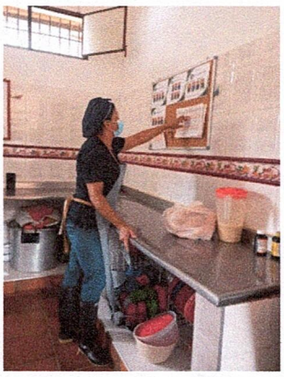
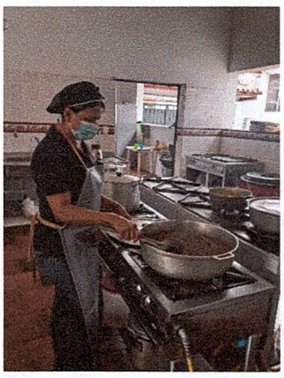
DETALLE DEL SERVICIO PRESTADO	
INTRODUCCIÓN	El presente informe tiene como propósito dar a conocer las actividades y gestiones desarrolladas por el equipo de manipuladoras de alimentos del Centro de Bienestar del Adulto Mayor ofrecido por la Fundación Casa de los Abuelos Santa Ana, durante el periodo comprendido entre el viernes 17 y el jueves 30 de abril de 2026, en cumplimiento del convenio de cooperación establecido con la Alcaldía Municipal de Lebrija y bajo la supervisión de la Secretaría de Desarrollo Social. El documento busca evidenciar el cumplimiento de los lineamientos técnicos, administrativos y sanitarios que orientan la prestación del servicio alimentario, de conformidad con la normatividad vigente en materia de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), manipulación higiénica de alimentos y bioseguridad, así como con las recomendaciones nutricionales dirigidas a la población adulta mayor. El servicio de alimentación representa un componente esencial dentro de la atención integral que se ofrece a los beneficiarios del Centro, garantizando una nutrición adecuada, equilibrada y segura que favorezca su bienestar físico, emocional y social. En este marco, las manipuladoras de alimentos desempeñan un papel fundamental en la recepción, preparación, conservación y distribución de los alimentos, asegurando condiciones óptimas de calidad e inocuidad en cada una de las etapas del proceso. Este informe presenta de manera estructurada los objetivos, resultados, evidencias, procesos de capacitación, controles sanitarios, acciones de mejora y conclusiones que dan cuenta del compromiso institucional con la salud, dignidad y calidad de vida de las personas mayores atendidas en el Centro. Asimismo, busca fortalecer la transparencia y rendición de cuentas ante la administración municipal y contribuir al mejoramiento continuo del servicio alimentario.
OBJETIVO GENERAL	Garantizar la adecuada manipulación, preparación y distribución de los alimentos ofrecidos a los adultos mayores del Centro de Bienestar, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias, las recomendaciones nutricionales y los estándares institucionales de calidad, para contribuir al bienestar, la salud y la seguridad alimentaria de los usuarios.
OBJETIVO ESPECÍFICO	1. Aplicar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en todas las etapas del proceso (recepción, almacenamiento, preparación y distribución), asegurando la inocuidad y conservación de los productos. 2. Cumplir con los lineamientos del plan de alimentación y las dietas establecidas por el área de nutrición o por los profesionales de salud responsables. 3. Mantener en óptimas condiciones de limpieza, orden y desinfección las áreas, equipos y utensilios utilizados en la cocina y comedor institucional.

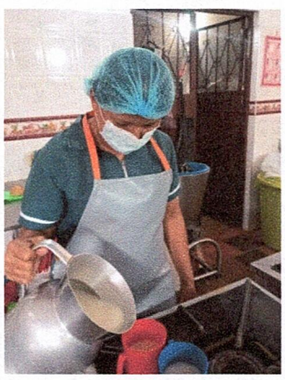
	4. Implementar las normas de bioseguridad y seguridad en el trabajo para prevenir riesgos laborales y garantizar un entorno saludable. 5. Registrar y reportar oportunamente cualquier anomalía relacionada con la calidad de los alimentos, equipos o condiciones del área de trabajo. 6. Fomentar hábitos alimenticios saludables y contribuir, desde el servicio alimentario, al bienestar integral y la calidad de vida de los adultos mayores.
RESULTADOS	Durante el periodo evaluado, el equipo de manipuladoras de alimentos del Centro de Bienestar del Adulto Mayor de la Fundación Casa de los Abuelos Santa Ana cumplió de manera satisfactoria con las actividades establecidas en el plan de trabajo y con los lineamientos técnicos definidos por la Alcaldía Municipal de Lebrija y la Secretaría de Desarrollo Social. 1. Prestación continua y oportuna del servicio alimentario: Se garantizó la entrega diaria de alimentos a los adultos mayores beneficiarios, cubriendo los tiempos de comida establecidos (desayuno, almuerzo y refrigerio), con menús variados y balanceados que respondieron a las recomendaciones nutricionales. 2. Cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Se aplicaron las normas de higiene en la recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, asegurando condiciones adecuadas de temperatura, limpieza y manipulación, en cumplimiento de la normatividad sanitaria. 3. Condiciones adecuadas de infraestructura y equipos: Las áreas de cocina, comedor y almacenamiento se mantuvieron en condiciones de orden, limpieza y funcionalidad, garantizando la conservación y seguridad de los alimentos y utensilios utilizados. 4. Fortalecimiento de la formación del personal manipulador: El personal participó en capacitaciones sobre temas de higiene alimentaria, manipulación segura, prevención de contaminación cruzada, nutrición del adulto mayor y seguridad en el trabajo, promoviendo una cultura de calidad y cuidado. 5. Cumplimiento de los controles de calidad y seguimiento interno: Se realizaron registros diarios y semanales de temperatura, limpieza, rotación de alimentos y control de plagas, los cuales fueron verificados por la coordinación del Centro y evidencian un manejo responsable y organizado del servicio. 6. Contribución al bienestar integral de los usuarios: Los adultos mayores manifestaron satisfacción con la calidad, presentación y puntualidad en la entrega de los alimentos, valorando positivamente la atención y el trato recibido por parte del personal de cocina. 7. Acciones de mejora implementadas: Se optimizaron los tiempos de preparación y distribución, se reforzó la rotulación de alimentos en almacenamiento, y se fortalecieron los

	protocolos de limpieza y desinfección para garantizar mayor inocuidad y seguridad alimentaria.
CONCLUSIONES	• Cumplimiento integral del servicio: El equipo de manipuladoras de alimentos del Centro de Bienestar del Adulto Mayor Santa Ana demostró un cumplimiento satisfactorio de las funciones asignadas, garantizando la continuidad, calidad e inocuidad del servicio alimentario durante el periodo evaluado, conforme a los lineamientos establecidos por la Alcaldía Municipal de Lebrija y la Secretaría de Desarrollo Social. • Aplicación efectiva de normas sanitarias y de calidad: Se evidenció la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de los protocolos de higiene, limpieza y bioseguridad en todas las etapas del proceso alimentario, contribuyendo a prevenir riesgos sanitarios y a fortalecer la confianza institucional y comunitaria en el servicio prestado. • Compromiso y responsabilidad del personal manipulador: Las manipuladoras de alimentos mostraron compromiso, sentido de pertenencia y responsabilidad en el cumplimiento de sus labores, manteniendo una actitud de servicio y respeto hacia los adultos mayores, lo que incide positivamente en el ambiente institucional y en la atención integral de los beneficiarios. • Aportes al bienestar y salud de los adultos mayores: La adecuada preparación y distribución de alimentos nutritivos y balanceados contribuyó significativamente a la salud, bienestar físico y emocional de los usuarios, fortaleciendo la misión del Centro de ofrecer una atención digna y humanizada. • Necesidad de sostenimiento y mejora continua: Aunque los resultados son favorables, se considera importante continuar fortaleciendo los procesos de capacitación del personal, la dotación de equipos y utensilios, y la implementación de estrategias de mejora continua que garanticen la sostenibilidad y eficiencia del servicio alimentario.
EVIDENCIAS	 

	INFORME DE GESTIÓN	FUNDACIÓN CASA DE LOS ABUELOS SANTA ANA




COLABORADOR	DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
Firma:	**Firma:**
Nombre: Leticia Baleta C. **Documento:** 23109663	

Comprobante de Nómina

FUNDACION CASA DE ABUELOS SANTA ANA
Nit 890209034

Periodo de Pago: **2026/04/01 - 2026/04/30**
Comprobante Número:**608**

Nombre: **LETICIA BALETA CALLEJAS**
Identificación: **23109663**
Cargo: **Auxiliar de Servicios Generales**
Salario básico: **$1,750,905.00**

INGRESOS

Concepto	Cantidad	Valor
Sueldo	30.00	$ 1,750,905.00
Aux. de transporte/Aux. de conectividad digital	30.00	$ 249,095.00
Recargo dominical o festivo	60.00	$ 350,181.00
Total Ingresos		**$ 2,350,181.00**

DEDUCCIONES

Concepto	Cantidad	Valor
Fondo de salud	0.0	$ 84,043.00
Fondo de pensión	0.0	$ 84,043.00
RECUPERACIONES	0.0	$ 10,000.00
Total Deducciones		**$ 178,086.00**

NETO A PAGAR	$ 2,172,095.00

Leticia Baleta
23109663

Este comprobante de nómina fue elaborado y enviado a través de Siigo. Si desea esta funcionalidad contáctenos.

	NOMINA DETALLADA POR CONCEPTO	FUNDACIÓN CASA DE LOS ABUELOS SANTA ANA

Período	1/04/2026 - 30/04/2026

Datos empleados	Ingresos									
Nombre	Sueldo	Aux. de transporte/Aux. de conectividad digital	Horas extras diurnas 125%	Recargo Nocturno	Vacaciones	Recargo dominical o festivo	Bonificación ocasional	Recargo nocturno dominical o festivo ordinario	Total Ingresos	Total (Ingresos + Parafiscales)
EFRAIN TOBON	1.850.000,00	249.095,00	346.875,00			518.000,00			2.963.970,00	3.999.373,75
MELISSA ANDREA ARCHILA	1.750.905,00	249.095,00				280.145,00			2.280.145,00	3.216.343,57
LETICIA BALETA CALLEJAS	1.750.905,00	249.095,00				350.181,00			2.350.181,00	3.292.215,91
ANDREA KATERINE RICO CÁCERES	1.750.905,00	249.095,00				420.217,00			2.420.217,00	3.368.088,24
LUZ ADRIANA BOHORQUEZ	1.750.905,00	249.095,00				175.090,00			2.175.090,00	3.102.533,99
LELY DEL CARMEN MENDEZ VASQUEZ	1.750.905,00	249.095,00				350.181,00			2.350.181,00	3.292.215,91
KARINA RICO CÁCERES	1.750.905,00	249.095,00				420.217,00			2.420.217,00	3.368.088,24
MARÍA ISABEL RANGEL DE LA CRUZ	1.750.905,00	249.095,00				350.181,00			2.350.181,00	3.292.215,91
MARÍA DEL CARMEN SANDOVAL SERRANO	1.750.905,00	249.095,00	192.708,00	178.062,00		148.000,00		106.375,00	2.625.145,00	3.590.093,57
ORLANDO LUIS GARRIDO DÍAZ	1.850.000,00	249.095,00	134.896,00	237.417,00		148.000,00		106.375,00	2.725.783,00	3.741.337,83
JECENIA ARROYO MENDEZ	616.617,00	83.032,00		148.385,00	1.233.333,00	148.000,00		88.646,00	2.318.013,00	2.773.961,67
DIEGO ARMANDO CASTRO MENDOZA	1.850.000,00	249.095,00	192.708,00	259.000,00		148.000,00		88.646,00	2.787.449,00	3.808.142,66
	18.323.857,00	**2.573.982,00**	**520.312,00**	**822.864,00**	**1.233.333,00**	**2.938.212,00**	**0,00**	**390.042,00**	**26.802.602,00**	**40.844.611,25**

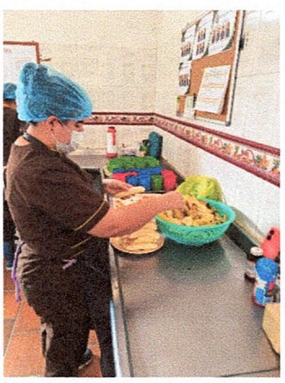
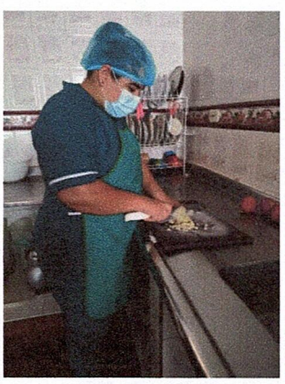
Datos empleados	Seguridad social y parafiscales									
Nombre	EPS	AFP	ARL	SENA	ICBF	CCF	Prima	Cesantías	Intereses a cesantías	Vacaciones
EFRAIN TOBON	157.250,00	222.000,00	9.657,00	37.000,00	55.500,00	74.000,00	226.239,58	174.924,58	1.749,25	77.083,33
MELISSA ANDREA ARCHILA	148.826,93	210.108,60	9.139,72	35.018,10	52.527,15	70.036,20	169.254,17	166.666,67	1.666,67	72.954,38
LETICIA BALETA CALLEJAS	148.826,93	210.108,60	9.139,72	35.018,10	52.527,15	70.036,20	175.090,50	166.666,67	1.666,67	72.954,38
ANDREA KATERINE RICO CÁCERES	148.826,93	210.108,60	9.139,72	35.018,10	52.527,15	70.036,20	180.926,83	166.666,67	1.666,67	72.954,38
LUZ ADRIANA BOHORQUEZ	148.826,93	210.108,60	9.139,72	35.018,10	52.527,15	70.036,20	160.499,58	166.666,67	1.666,67	72.954,38
LELY DEL CARMEN MENDEZ VASQUEZ	148.826,93	210.108,60	9.139,72	35.018,10	52.527,15	70.036,20	175.090,50	166.666,67	1.666,67	72.954,38
KARINA RICO CÁCERES	148.826,93	210.108,60	9.139,72	35.018,10	52.527,15	70.036,20	180.926,83	166.666,67	1.666,67	72.954,38
MARÍA ISABEL RANGEL DE LA CRUZ	148.826,93	210.108,60	9.139,72	35.018,10	52.527,15	70.036,20	175.090,50	166.666,67	1.666,67	72.954,38
MARÍA DEL CARMEN SANDOVAL SERRANO	148.826,93	210.108,60	9.139,72	35.018,10	52.527,15	70.036,20	198.004,17	166.666,67	1.666,67	72.954,38
ORLANDO LUIS GARRIDO DÍAZ	157.250,00	222.000,00	9.657,00	37.000,00	55.500,00	74.000,00	206.390,67	174.924,58	1.749,25	77.083,33
JECENIA ARROYO MENDEZ	52.412,45	73.994,04	3.218,74	12.332,34	18.498,51	24.664,68	186.248,42	58.304,08	583,04	25.692,38
DIEGO ARMANDO CASTRO MENDOZA	157.250,00	222.000,00	9.657,00	37.000,00	55.500,00	74.000,00	211.529,50	174.924,58	1.749,25	77.083,33
	1.714.777,85	**2.420.862,84**	**105.307,53**	**403.477,14**	**605.215,71**	**806.954,28**	**2.245.291,25**	**1.916.411,17**	**19.164,11**	**840.577,38**

	INFORME DE GESTIÓN	FUNDACIÓN CASA DE LOS ABUELOS SANTA ANA

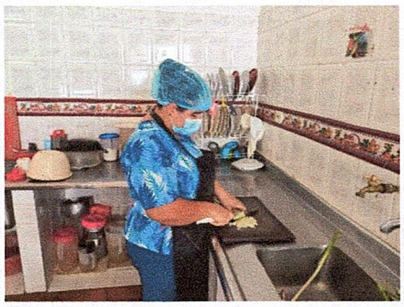
IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO	
PROGRAMA	CENTRO DE BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR
SERVICIO	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
RESPONSABLE	ANDREA KATERINE RICO CÁCERES
PERÍODO	17 AL 30 DE ABRIL DE 2026

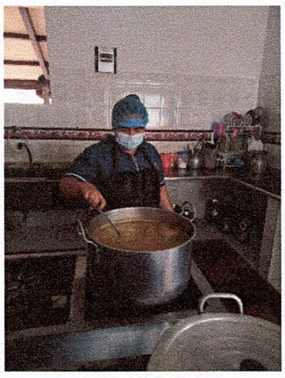
DETALLE DEL SERVICIO PRESTADO	
INTRODUCCIÓN	El presente informe tiene como propósito dar a conocer las actividades y gestiones desarrolladas por el equipo de manipuladoras de alimentos del Centro de Bienestar del Adulto Mayor ofrecido por la Fundación Casa de los Abuelos Santa Ana, durante el periodo comprendido entre el viernes 17 y el jueves 30 de abril de 2026, en cumplimiento del convenio de cooperación establecido con la Alcaldía Municipal de Lebrija y bajo la supervisión de la Secretaría de Desarrollo Social. El documento busca evidenciar el cumplimiento de los lineamientos técnicos, administrativos y sanitarios que orientan la prestación del servicio alimentario, de conformidad con la normatividad vigente en materia de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), manipulación higiénica de alimentos y bioseguridad, así como con las recomendaciones nutricionales dirigidas a la población adulta mayor. El servicio de alimentación representa un componente esencial dentro de la atención integral que se ofrece a los beneficiarios del Centro, garantizando una nutrición adecuada, equilibrada y segura que favorezca su bienestar físico, emocional y social. En este marco, las manipuladoras de alimentos desempeñan un papel fundamental en la recepción, preparación, conservación y distribución de los alimentos, asegurando condiciones óptimas de calidad e inocuidad en cada una de las etapas del proceso. Este informe presenta de manera estructurada los objetivos, resultados, evidencias, procesos de capacitación, controles sanitarios, acciones de mejora y conclusiones que dan cuenta del compromiso institucional con la salud, dignidad y calidad de vida de las personas mayores atendidas en el Centro. Asimismo, busca fortalecer la transparencia y rendición de cuentas ante la administración municipal y contribuir al mejoramiento continuo del servicio alimentario.
OBJETIVO GENERAL	Garantizar la adecuada manipulación, preparación y distribución de los alimentos ofrecidos a los adultos mayores del Centro de Bienestar, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias, las recomendaciones nutricionales y los estándares institucionales de calidad, para contribuir al bienestar, la salud y la seguridad alimentaria de los usuarios.
OBJETIVO ESPECÍFICO	1. Aplicar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en todas las etapas del proceso (recepción, almacenamiento, preparación y distribución), asegurando la inocuidad y conservación de los productos. 2. Cumplir con los lineamientos del plan de alimentación y las dietas establecidas por el área de nutrición o por los profesionales de salud responsables. 3. Mantener en óptimas condiciones de limpieza, orden y desinfección las áreas, equipos y utensilios utilizados en la cocina y comedor institucional.

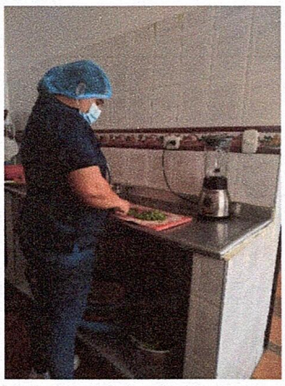
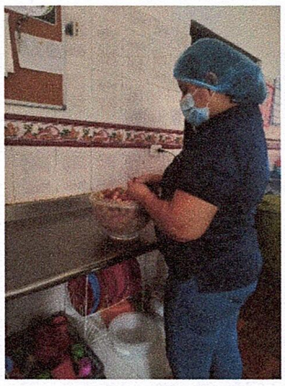
	4. Implementar las normas de bioseguridad y seguridad en el trabajo para prevenir riesgos laborales y garantizar un entorno saludable. 5. Registrar y reportar oportunamente cualquier anomalía relacionada con la calidad de los alimentos, equipos o condiciones del área de trabajo. 6. Fomentar hábitos alimenticios saludables y contribuir, desde el servicio alimentario, al bienestar integral y la calidad de vida de los adultos mayores.
RESULTADOS	Durante el periodo evaluado, el equipo de manipuladoras de alimentos del Centro de Bienestar del Adulto Mayor de la Fundación Casa de los Abuelos Santa Ana cumplió de manera satisfactoria con las actividades establecidas en el plan de trabajo y con los lineamientos técnicos definidos por la Alcaldía Municipal de Lebrija y la Secretaría de Desarrollo Social. 1. Prestación continua y oportuna del servicio alimentario: Se garantizó la entrega diaria de alimentos a los adultos mayores beneficiarios, cubriendo los tiempos de comida establecidos (desayuno, almuerzo y refrigerio), con menús variados y balanceados que respondieron a las recomendaciones nutricionales. 2. Cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Se aplicaron las normas de higiene en la recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, asegurando condiciones adecuadas de temperatura, limpieza y manipulación, en cumplimiento de la normatividad sanitaria. 3. Condiciones adecuadas de infraestructura y equipos: Las áreas de cocina, comedor y almacenamiento se mantuvieron en condiciones de orden, limpieza y funcionalidad, garantizando la conservación y seguridad de los alimentos y utensilios utilizados. 4. Fortalecimiento de la formación del personal manipulador: El personal participó en capacitaciones sobre temas de higiene alimentaria, manipulación segura, prevención de contaminación cruzada, nutrición del adulto mayor y seguridad en el trabajo, promoviendo una cultura de calidad y cuidado. 5. Cumplimiento de los controles de calidad y seguimiento interno: Se realizaron registros diarios y semanales de temperatura, limpieza, rotación de alimentos y control de plagas, los cuales fueron verificados por la coordinación del Centro y evidencian un manejo responsable y organizado del servicio. 6. Contribución al bienestar integral de los usuarios: Los adultos mayores manifestaron satisfacción con la calidad, presentación y puntualidad en la entrega de los alimentos, valorando positivamente la atención y el trato recibido por parte del personal de cocina. 7. Acciones de mejora implementadas: Se optimizaron los tiempos de preparación y distribución, se reforzó la rotulación de alimentos en almacenamiento, y se fortalecieron los

	protocolos de limpieza y desinfección para garantizar mayor inocuidad y seguridad alimentaria.
CONCLUSIONES	• Cumplimiento integral del servicio: El equipo de manipuladoras de alimentos del Centro de Bienestar del Adulto Mayor Santa Ana demostró un cumplimiento satisfactorio de las funciones asignadas, garantizando la continuidad, calidad e inocuidad del servicio alimentario durante el periodo evaluado, conforme a los lineamientos establecidos por la Alcaldía Municipal de Lebrija y la Secretaría de Desarrollo Social. • Aplicación efectiva de normas sanitarias y de calidad: Se evidenció la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y de los protocolos de higiene, limpieza y bioseguridad en todas las etapas del proceso alimentario, contribuyendo a prevenir riesgos sanitarios y a fortalecer la confianza institucional y comunitaria en el servicio prestado. • Compromiso y responsabilidad del personal manipulador: Las manipuladoras de alimentos mostraron compromiso, sentido de pertenencia y responsabilidad en el cumplimiento de sus labores, manteniendo una actitud de servicio y respeto hacia los adultos mayores, lo que incide positivamente en el ambiente institucional y en la atención integral de los beneficiarios. • Aportes al bienestar y salud de los adultos mayores: La adecuada preparación y distribución de alimentos nutritivos y balanceados contribuyó significativamente a la salud, bienestar físico y emocional de los usuarios, fortaleciendo la misión del Centro de ofrecer una atención digna y humanizada. • Necesidad de sostenimiento y mejora continua: Aunque los resultados son favorables, se considera importante continuar fortaleciendo los procesos de capacitación del personal, la dotación de equipos y utensilios, y la implementación de estrategias de mejora continua que garanticen la sostenibilidad y eficiencia del servicio alimentario.
EVIDENCIAS	 

	INFORME DE GESTIÓN	FUNDACIÓN CASA DE LOS ABUELOS SANTA ANA







COLABORADOR	DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
Firma: ANDREA. RICO.	**Firma:**
Nombre:	
Documento: 1002.995.377.	

Comprobante de Nómina

FUNDACION CASA DE ABUELOS SANTA ANA
Nit 890209034

Periodo de Pago: **2026/04/01 - 2026/04/30**
Comprobante Número:**601**

Nombre: **ANDREA KATERINE RICO CACERES**
Identificación: **1002995377**
Cargo: **Auxiliar de Servicios Generales**
Salario básico: **$1,750,905.00**

INGRESOS			DEDUCCIONES		
Concepto	**Cantidad**	**Valor**	**Concepto**	**Cantidad**	**Valor**
Sueldo	30.00	$ 1,750,905.00	Fondo de salud	0.0	$ 86,845.00
Aux. de transporte/Aux. de conectividad digital	30.00	$ 249,095.00	Fondo de pensión	0.0	$ 86,845.00
Recargo dominical o festivo	72.00	$ 420,217.00	RECUPERACIONES	0.0	$ 10,000.00
Total Ingresos		**$ 2,420,217.00**	**Total Deducciones**		**$ 183,690.00**

NETO A PAGAR	**$ 2,236,527.00**

ANDREA. RICO
1002995377

Este comprobante de nómina fue elaborado y enviado a través de Siigo. Si desea esta funcionalidad contáctenos.

NOMINA DETALLADA POR CONCEPTO

FUNDACIÓN
CASA DE LOS ABUELOS SANTA ANA

Periodo	1/04/2026 - 30/04/2026

Datos empleados	Ingresos									
Nombre	Sueldo	Aux. de transporte/Aux. de conectividad digital	Horas extras diurnas 125%	Recargo Nocturno	Vacaciones	Recargo dominical o festivo	Bonificación ocasional	Recargo nocturno dominical o festivo ordinario	Total Ingresos	Total (Ingresos + Parafiscales)
EFRAIN TOBON	1.850.000,00	249.095,00	346.875,00			518.000,00			2.963.970,00	3.999.373,75
MELISSA ANDREA ARCHILA	1.750.905,00	249.095,00				280.145,00			2.280.145,00	3.216.343,57
LETICIA BALETA CALLEJAS	1.750.905,00	249.095,00				350.181,00			2.350.181,00	3.292.215,91
ANDREA KATERINE RICO CÁCERES	1.750.905,00	249.095,00				420.217,00			2.420.217,00	3.368.088,24
LUZ ADRIANA BOHORQUEZ	1.750.905,00	249.095,00				175.090,00			2.175.090,00	3.102.533,99
LELY DEL CARMEN MENDEZ VASQUEZ	1.750.905,00	249.095,00				350.181,00			2.350.181,00	3.292.215,91
KARINA RICO CÁCERES	1.750.905,00	249.095,00				420.217,00			2.420.217,00	3.368.088,24
MARÍA ISABEL RANGEL DE LA CRUZ	1.750.905,00	249.095,00				350.181,00			2.350.181,00	3.292.215,91
MARÍA DEL CARMEN SANDOVAL SERRANO	1.750.905,00	249.095,00	192.708,00	178.062,00		148.000,00		106.375,00	2.625.145,00	3.590.093,57
ORLANDO LUIS GARRIDO DÍAZ	1.850.000,00	249.095,00	134.896,00	237.417,00		148.000,00		106.375,00	2.725.783,00	3.741.337,83
JECENIA ARROYO MENDEZ	616.617,00	83.032,00		148.385,00	1.233.333,00	148.000,00		88.646,00	2.318.013,00	2.773.961,67
DIEGO ARMANDO CASTRO MENDOZA	1.850.000,00	249.095,00	192.708,00	259.000,00		148.000,00		88.646,00	2.787.449,00	3.808.142,66
	18.323.857,00	**2.573.982,00**	**520.312,00**	**822.864,00**	**1.233.333,00**	**2.938.212,00**	**0,00**	**390.042,00**	**26.802.602,00**	**40.844.611,25**

Datos empleados	Seguridad social y parafiscales									
Nombre	EPS	AFP	ARL	SENA	ICBF	CCF	Prima	Cesantías	Intereses a cesantías	Vacaciones
EFRAIN TOBON	157.250,00	222.000,00	9.657,00	37.000,00	55.500,00	74.000,00	226.239,58	174.924,58	1.749,25	77.083,33
MELISSA ANDREA ARCHILA	148.826,93	210.108,60	9.139,72	35.018,10	52.527,15	70.036,20	169.254,17	166.666,67	1.666,67	72.954,38
LETICIA BALETA CALLEJAS	148.826,93	210.108,60	9.139,72	35.018,10	52.527,15	70.036,20	175.090,50	166.666,67	1.666,67	72.954,38
ANDREA KATERINE RICO CÁCERES	148.826,93	210.108,60	9.139,72	35.018,10	52.527,15	70.036,20	180.926,83	166.666,67	1.666,67	72.954,38
LUZ ADRIANA BOHORQUEZ	148.826,93	210.108,60	9.139,72	35.018,10	52.527,15	70.036,20	160.499,58	166.666,67	1.666,67	72.954,38
LELY DEL CARMEN MENDEZ VASQUEZ	148.826,93	210.108,60	9.139,72	35.018,10	52.527,15	70.036,20	175.090,50	166.666,67	1.666,67	72.954,38
KARINA RICO CÁCERES	148.826,93	210.108,60	9.139,72	35.018,10	52.527,15	70.036,20	180.926,83	166.666,67	1.666,67	72.954,38
MARÍA ISABEL RANGEL DE LA CRUZ	148.826,93	210.108,60	9.139,72	35.018,10	52.527,15	70.036,20	175.090,50	166.666,67	1.666,67	72.954,38
MARÍA DEL CARMEN SANDOVAL SERRANO	148.826,93	210.108,60	9.139,72	35.018,10	52.527,15	70.036,20	198.004,17	166.666,67	1.666,67	72.954,38
ORLANDO LUIS GARRIDO DÍAZ	157.250,00	222.000,00	9.657,00	37.000,00	55.500,00	74.000,00	206.390,67	174.924,58	1.749,25	77.083,33
JECENIA ARROYO MENDEZ	52.412,45	73.994,04	3.218,74	12.332,34	18.498,51	24.664,68	186.248,42	58.304,08	583,04	25.692,38
DIEGO ARMANDO CASTRO MENDOZA	157.250,00	222.000,00	9.657,00	37.000,00	55.500,00	74.000,00	211.529,50	174.924,58	1.749,25	77.083,33
	1.714.777,85	**2.420.862,84**	**105.307,53**	**403.477,14**	**605.215,71**	**806.954,28**	**2.245.291,25**	**1.916.411,17**	**19.164,11**	**840.577,38**

CENTRO DE BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR
Abril 2026

ALIMENTACIÓN

FECHA	PROVEEDOR	VALOR
16/04/2026	Juan Carlos Acevedo	$ 1.297.000,00
16/04/2026	Juan Carlos Acevedo	$ 1.950.000,00
16/04/2026	Juan Carlos Acevedo	$ 2.210.000,00
18/04/2026	Autoservicio y panadería La Gran Vía	$ 6.944.100,00
30/04/2026	Sergio Plata	$ 8.092.000,00
TOTAL		$ 20.493.100,00

Centroabastos
Central de Abastos de Bucaramanga S.A.



JUAN CARLOS

Bodega 5 - Puesto 15
Cel: 310 268 5178

Fecha: Abril. 16.-2026.

Señor (es): Asilo Santa. ana. - lebrija.

Direccion: 890209.034.9.

CANT.	DESCRIPCIÓN	V. UNIT.	V. TOTAL
3.	RePollo. morado		20.000.
20k	Aguacate.		180.000.
2b.	Yuca.		300.000.
3b	PaPa. unica.		100.000.
3.	Espinaca.		15.000.
1.b.	Platano.		300.000.
	Canela. entera.		28.000.
6.	Batavia.		20.000.
15.	Coliflor.		110.000
10k	Guineo.		42.000.
2016	Berenjena.		70.000.
10K	Yota.		42000.
5.	RePollos.		20.000.
		TOTALS	1.297.000

IMAGEN PUBLICITARIA- MARTIN GONZALEZ NIT 91.268.691-9 Tel 6337503

Centroabastos

Central de Abastos de Bucaramanga S.A.



JUAN CARLOS

Bodega 5 - Puesto 15

Cel: 310 268 5178

Fecha: Abril-16-2026.

Señor (es): Asilo Santa ana. - lebrija.

Direccion: 890209.034-9

CANT.	DESCRIPCION	V. UNIT.	V. TOTAL
1b.	habichuela.		280.000.
1b.	frijol.		150.000.
1b.	Zanahoria.		220.000.
1b.	Cabezona roja.		140.000.
1caja	Ajo.		70.000.
1can	Pimentoin		110.000.
1b.	Arveja.		70.000
1Can	Tomate.		120.000.
1b.	PePino.		90.000
1/2b	Remolacha.		100.000.
1b.	Mazorca.		160.000.
1b.	Cabezona.		120.000.
1b	Criolla.		125.000.
1b.	APio.		145.000.
1b.	RePollo.		50.000.
		TOTALS	1.950.000.

IMAGEN PUBLICITARIA- MARTIN GONZALEZ NIT 91.256.031-6 Tel 6339703

Centroabastos
Central de Abastos de Bucaramanga S.A.



JUAN CARLOS

Bodega 5 - Puesto 15
Cel: 310 268 5178

Fecha: Abril - 16 - 2026.

Señor (es): Asilo. Santa. ana. - lebrija.

Direccion: 8909.034 - 9.

CANT.	DESCRIPCIÓN	V. UNIT.	V. TOTAL
1b.	Maracuyá.		140.000.
15	Pepinos.		30.000.
4can	Mandarina.		200.000.
4can	Guayaba.		290.000.
2@	Mora.		150.000.
1can	lulo.		130.000.
4can	limon. ta.		250.000.
10can	Naranja.		380.000.
2man	Perejil		40.000.
2can	Banano.		320.000.
15	Calabacin.		25.000.
2can	Papaya.		100.000.
1can	Tomate. arbol.		80.000.
4man	Cilantro.		50.000
1bul.	Piña.		25.000.
		TOTAL$	2.210.000.

IMAGEN PUBLICITARIA- MARTIN GONZALEZ Nit 91.286.691-6 Tel 633475 03

AUTOSERVICIO Y PANADERIA LA GRAN VIA
ELSA MARIA SARMIENTO GOMEZ
Nit: 30208086-7 Responsable de IVA
CR 26 11 B 11 ARENALES CAMPESTRE - GIRON - SANTANDER
Tel: 313 3417476
E-mail: lagranviaventas@gmail.com

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

No. 105582

Número de Autorización 18764100421493 de 2025-10-22 Rango 24001 a 150000 vence 2027-10-22

Doc. Externo:

CLIENTE: Fundación casa de los abuelos Santa Ana

NIT/C.C.: 890209034-9 TELÉFONOS:

DIRECCIÓN: CIUDAD: Lebrija

FORMA DE PAGO: **CONTADO** MEDIO DE PAGO: **EFECTIVO**

FECHA	DÍA	MES	AÑO
	18	04	2026
FECHA DE VENCIMIENTO	DÍA	MES	AÑO
	18	04	2026

CANT.	REF.	DESCRIPCIÓN	VR. UNI.	DCTO.	% IVA	TOTAL
30	7707047400338	Gavassa macarron 1000g	6,500	0	5	195,000
20	7702109000334	Campi sal 500g	14,500	0	19	290,000
40	7702032117833	Sello rojo cafe 425g	24,500	0	19	980,000
36	7702028000347	Diana aceite vitaminas 2000ml	19,500	0	19	702,000
30	7705370010040	Arroz nacional 10 libras	19,000	0	0	570,000
30	7707171310503	Azucar corriente 5 libras	9,800	0	5	294,000
60	7702085012482	Doria tornillo 250g	2,200	0	5	132,000
30	7707171311982	Maiz pira Monterovira 500g	2,400	0	0	72,000
70	7702085013069	Doria fideos 500g	4,100	0	5	287,000
30	7707171310107	Garbanzo jr 500g	3,300	0	0	99,000
3	7702439001087	Mayonesa bary 1000g	14,500	0	19	43,500
30	7702028021670	Sabrina mantequilla * 4 und	6,300	0	19	189,000
75	7702084137520	Harina pan 1000g	3,700	0	5	277,500
450	7707262680102	Compota bbfruit manzana doy	2,000	0	19	900,000
75	7707171310169	Frijol blanco JR 500g	4,200	0	0	315,000
20	7704841161243	Leche freskaleche deslact 1100 ml *6	29,900	0	0	598,000
75	7707197613404	Robinson leudante 1000g	3,700	0	5	277,500
75	7707197617846	Robinson tradicional 1000g	3,600	0	5	270,000
20	7702025185344	Saltin noel 3 tacos	6,700	0	19	134,000
30	7702085019023	Doria spaguetti 1000g	7,000	0	5	210,000
30	7702085012499	Doria tornillo verduras 250g	2,700	0	5	81,000
2	7702439001070	Salsa tomate bary 1000g	13,800	0	19	27,600

Valor en letras: Seis Millones Novecientos Cuarenta y Cuatro Mil Cien Pesos

VENDEDOR: CAJA 2	CLIENTE:	SUBTOTAL	6,328,359
AUTORIZA	ACEPTADA	DCTO	0
		IVA	615,741
NIT/C.C. :	NIT/C.C. :	TOTAL	6,944,100

Esta factura por si sola surte los efectos de titulo valor, en razón del cumplimiento de lo establecido en la ley 1231 de 2008, estatuto tributario, código de comercio y demás normas.

Emisión: 2026-04-18 15:02:03 Expedición: 2026-04-18 15:02:03 Fabricante: ITECSOFT S.A.S. NIT: 901414566-2
CUFE: 1cc038cc7895eefa7bf880b42ae27a16f2f5c678e3dbe23756d0048d2cb113f1a31e21ec9291ab7ddd116d5aa7tx9761

Software: ITS CONTABLE 2.0 - www.itscontable.com



Carnes de Primera – Costes Especiales
Res - Cerdo - Pollo

Calle 12 No. 12-54 Lebrija
Cel: 316 897 9270
316 799 3499 - 318 681 0405

NIT, 1099368810-0
No responsable de IVA

FACTURA DE VENTA
Nº 0275

CLIENTE: FUNDACIÓN CASA DE ABUELOS SANTA ANA

NIT o C.C.:

DIRECCIÓN:

TELÉFONO:

FECHA	DÍA	MES	AÑO
	30	04	26

CANT.	DESCRIPCIÓN	VR. UNITARIO	VR. TOTAL
66	Cogote		1.122.000
76	Cerdo		1.140.000
8	Patas		60.000
206	Sudar		3.502.000
32	Molidos		593.000
26	Asar		494.000
100	Ahumados		150.000
10	Carne sopa		185.000
18	Callo		234.000
36	Carne Mute		612.000

SON:

TOTAL $ 8.092.000

Elaborado
SERGIO PLATA G°
1099368810

Aceptado

C.C. o Nit.

Esta factura de venta se asimila en sus efectos legales a una Letra de Cambio según Articulo 774 del Código de Comercio.