

OBJETO: “AUNAR ESFUERZOS TECNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROYECTOS “RECUPERACIÓN INTEGRAL DE LOS HABITANTES DE CALLE DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA” Y “APOYO EN CENTRO DE ACOGIDA PARA HABITANTES DE CALLE EN EL DISTRITO DE BARRANQUILLA”.

1. DATOS DEL CONTRATO:

CONTRATANTE	DISTRITO ESPECIAL, INDUSTRIAL Y PORTUARIO DE BARRANQUILLA
CONTRATISTA	SECRETARIADO DE PASTORAL SOCIAL - CARITAS BARRANQUILLA. NIT No. 890.103.741-1
OBJETO	“AUNAR ESFUERZOS TECNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROYECTOS “RECUPERACIÓN INTEGRAL DE LOS HABITANTES DE CALLE DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA” Y “APOYO EN CENTRO DE ACOGIDA PARA HABITANTES DE CALLE EN EL DISTRITO DE BARRANQUILLA”.
PLAZO DE EJECUCIÓN	HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2026
VALOR	\$ 269.285.714
FECHA DEL ACTA DE INICIO	06 DE MAYO DE 2026
PERIODO DEL INFORME	AL 30 DE JUNIO DEL 2026

2. PRESENTACIÓN: AUNAR ESFUERZOS TECNICOS ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA LA IMPLEMENTACION DE LOS PROYECTOS RECUPERACION INTEGRAL DE LOS HABITANTES DE CALLE DEL DISTRITO DE BARRANQUILLA Y APOYO EN CENTRO DE ACOGIDA PARA HABITANTES DE CALLE EN EL DISTRITO DE BARRANQUILLA.

La fecha de inicio de ejecución del contrato fue el día 06 de mayo de 2026, a continuación, se presenta el informe de gestión.

3. DESCRIPCIÓN: El presente contrato se ejecutó durante este periodo en el Centro de Acogida Día ubicado en la Cra. 38 con Calle 17 esquina y en el Hogar De Paso ubicado en la Cra. 38 No 35 – 58 donde se desarrolla el Proyecto de Recuperación e Inclusión Social para los Habitantes De y En Calle con factores de riesgo, estos centros de atención cuentan con espacios acondicionados para la atención de los ciudadanos en situación de habitanza en calle con factores de riesgo, como lo son:

- ✓ Actividades educativas,
- ✓ Atención básica en salud.

Es por ello por lo que se prestó todo el apoyo como para la prestación de cada uno de los servicios que permitieron brindar atención nutricional con enfoque diferencial a la población de habitantes de y en calle del Distrito de Barranquilla y de esa manera, mediante los servicios que se prestaron se da cumplimiento al objeto del contrato en el mes de octubre de esta manera facilitamos los procesos de interacción y alimentación como lo contempla las condiciones contractuales.

En consecuencia y buscando brindar un mejor servicio al Programa Habitante de Calle se hizo indispensable prestar un servicio eficaz, que permitió que se realizaran los diferentes eventos para lo cual, desde el SECRETARIADO DE PASTORAL SOCIAL - CARITAS BARRANQUILLA se brindó toda la atención y disponibilidad permanente para atender los requerimientos de la supervisión del contrato y en cumplimiento de las especificaciones del objeto contractual.

Las cantidades requeridas para cada ítem fueron las que solicitó el supervisor para cada caso y evento concreto. Entregamos los elementos y servicios, poniendo a disposición la totalidad de estos y demás requerimientos solicitados, en los lugares y plazos requeridos para cada solicitud, de acuerdo con cada una de las actividades.

4.. ACTIVIDADES: A continuación, se especifican las actividades y eventos que se realizaron para la ejecución del proyecto del centro de acogida día y recuperación e inclusión social habitantes de y en calle con factores de riesgo del distrito de Barranquilla para los cuales como operador logístico cumplimos con los requerimientos que a continuación mencionamos los cuales fueron solicitados por el supervisor del contrato:

1. Entrega de insumos para la preparación de alimentos para habitantes de calle: Es el proceso mediante el cual se distribuyeron y entregaron los productos alimenticios e ingredientes necesarios (como arroz, aceite, Fruver, granos, entre otros) al personal encargado de la preparación de las comidas destinadas a las personas en situación de calle, con el fin de garantizar una alimentación adecuada, oportuna y segura como parte de la atención integral brindada por el programa. Brindamos apoyo para realizar 3 actividades de salud y nutrición que promovieron en los beneficiarios hábitos y estilos de vida saludables para la promoción de la

salud y prevención de la enfermedad a los beneficiarios del centro día y del proyecto de recuperación e inclusión social.

2. Brindamos insumos para la preparación de raciones alimentarias representadas en desayunos en el hogar de paso y en el centro de acogida día.

3. Brindamos insumos para la preparación de raciones alimenticias representadas en almuerzos en el hogar de paso y en el centro de acogida día.

4. Brindamos insumos para la preparación de raciones alimentarias representadas en cenas en las horas de la tarde en el hogar de paso.

EN CADA UNA DE LAS ACTIVIDADES DESCRITAS ANTERIORMENTE
BRINDAMOS:

Informe de Cumplimiento Contractual

En el marco del contrato suscrito, informamos a continuación el desarrollo de las obligaciones contractuales y el cumplimiento de los compromisos adquiridos por parte del contratista:

1. Acatamos y dimos respuesta oportuna a todas las indicaciones y requerimientos escritos emitidos por el supervisor del contrato, dentro de los términos establecidos.
2. El supervisor realizó labores de vigilancia y control en las diferentes fases de ejecución del contrato, especialmente durante la entrega del servicio. Se cumplió con el ciclo de minutas presentado por el supervisor y con todas las condiciones estipuladas en el contrato.
3. La cantidad de insumos requerida para la entrega de las raciones fue determinada por el supervisor del contrato, en función de las necesidades previamente identificadas.
4. Actuamos en todo momento de buena fe y en coherencia con el objeto contratado.
5. Asumimos de manera responsable todos los gastos y riesgos derivados del desarrollo del contrato, bajo nuestra propia responsabilidad.
6. El contrato se ha ejecutado conforme a los términos y condiciones establecidos y formulados en la propuesta aprobada.
7. Se constituyeron oportunamente todas las pólizas pactadas, incluyendo la póliza de cumplimiento y la de responsabilidad civil extracontractual.
8. Nos encontramos al día en el pago de los aportes parafiscales durante toda la ejecución del contrato. Acreditamos también el cumplimiento del aporte al Sistema de Seguridad Social (pensiones y salud), soportado con certificación firmada por el revisor fiscal, que da cuenta de que la empresa cumplió con todas sus obligaciones en esta materia.

9. Como contratistas, somos los únicos responsables de la contratación del personal requerido para la ejecución del objeto contractual. En cumplimiento de esta obligación, aportamos las planillas de pago correspondientes, conforme lo exige el Distrito.
10. Cumplimos a cabalidad con todas las obligaciones establecidas en el pliego de condiciones y en la minuta estándar del contrato.
11. Durante el periodo evaluado, respondimos por la calidad del servicio contratado, garantizando el cumplimiento de los estándares técnicos y operativos exigidos.
12. Se dispuso de manera inmediata todo lo necesario para el cumplimiento del objeto contractual desde la legalización del contrato, conforme a las obligaciones establecidas.
13. El personal asignado para la ejecución del contrato fue idóneo, calificado, capacitado y vinculado directamente por nuestra empresa. Se realizó además una supervisión directa y oportuna durante el desarrollo de todas las actividades.
14. Se presentaron las facturas correspondientes, debidamente discriminadas de acuerdo con las actividades desarrolladas, dentro de los plazos establecidos por el supervisor y cumpliendo los requisitos contractuales.
15. Presentamos el informe de ejecución correspondiente al periodo finalizado al 31 de julio de 2025, el cual detalla todos los eventos realizados en el marco del contrato.
16. En cada suministro realizado, se garantizó el cumplimiento de la normatividad vigente aplicable a cada actividad, observando las disposiciones legales y técnicas correspondientes.
17. Se garantizó el correcto funcionamiento técnico de todos los elementos requeridos para la adecuada ejecución del contrato, asegurando así la continuidad y calidad del servicio.
18. Todo el apoyo que brindamos como contratistas contribuyó significativamente a que, a cada una de las personas beneficiarias que acudieron a las actividades realizadas en el marco del presente contrato, se les garantizara una atención integral, oportuna y de calidad. Esto incluyó el suministro adecuado de insumos y elementos, la disposición de personal capacitado, la aplicación de protocolos de atención conforme a las exigencias contractuales, y el cumplimiento riguroso de la programación establecida por el supervisor del contrato.

Se aseguraron condiciones óptimas para la entrega del servicio, respetando los principios de equidad, dignidad humana y pertinencia frente a las necesidades específicas de la población beneficiaria. Nuestra gestión permitió el desarrollo armónico y coordinado de todas las actividades planificadas, lo que se tradujo en la

cobertura efectiva de los usuarios previstos, el cumplimiento de los cronogramas de ejecución, y el mantenimiento de los estándares de calidad requeridos.

De esta manera, se dio cumplimiento no solo al objeto contractual, sino también al propósito misional del servicio orientado al bienestar de la comunidad atendida. Todo lo anterior se realizó en articulación con la supervisión técnica del contrato, garantizando la trazabilidad de los procesos, la transparencia en el manejo de los recursos, y la generación de informes de seguimiento que respaldan cada fase de ejecución.



Taller 1. Alimentación Saludable con Recursos Disponibles

Objetivo General

Fortalecer los conocimientos de los participantes sobre la importancia de una alimentación equilibrada utilizando alimentos nutritivos, accesibles y disponibles en su entorno.

Objetivos Específicos

- Reconocer los principales grupos de alimentos y su función en el organismo.
- Identificar alternativas económicas para mantener una alimentación saludable.
- Promover decisiones adecuadas al momento de seleccionar los alimentos de cada comida.

Metodología

La actividad se desarrolló mediante una exposición participativa complementada con ejercicios prácticos de clasificación de alimentos y una reflexión colectiva sobre las posibilidades de mejorar la alimentación con los recursos disponibles.

Materiales

- Material gráfico de grupos de alimentos.
- Imágenes ilustrativas.
- Marcadores y hojas de trabajo.

Duración

60 minutos.

Resultados

Los participantes fortalecieron sus conocimientos sobre alimentación balanceada e identificaron opciones nutritivas que pueden incorporar en su alimentación cotidiana.

Taller 2. Higiene Alimentaria y Prevención de Enfermedades**Objetivo General**

Promover prácticas seguras de manipulación y consumo de alimentos como estrategia para prevenir enfermedades de origen alimentario.

Objetivos Específicos

- Reforzar la importancia del lavado adecuado de manos.
- Identificar factores que pueden contaminar los alimentos.
- Incentivar prácticas básicas de higiene durante la preparación y consumo de las comidas.

Metodología

Se realizó un conversatorio acompañado de demostraciones prácticas sobre higiene personal y manipulación segura de alimentos, permitiendo la participación activa de los asistentes mediante preguntas y análisis de situaciones cotidianas.

Materiales

- Jabón.
- Toallas desechables.
- Material didáctico.

Duración

45 minutos.

Resultados

Se evidenció una mayor sensibilización frente a la importancia de mantener hábitos de higiene para prevenir enfermedades gastrointestinales.

Taller 3. Hidratación y Cuidado Integral de la Salud**Objetivo General**

Promover hábitos adecuados de hidratación como parte del autocuidado y la conservación de la salud física.

Objetivos Específicos

- Reconocer la importancia del consumo diario de agua.

- Identificar señales de deshidratación.
- Incentivar el consumo frecuente de bebidas saludables.

Metodología

Se desarrolló una charla interactiva acompañada de ejercicios de identificación de síntomas relacionados con la deshidratación y espacios de participación donde los asistentes compartieron sus experiencias.

Materiales

- Láminas educativas.
- Agua potable.
- Vasos para demostración.
-

Duración

45 minutos.

Resultados

Los asistentes comprendieron la importancia de mantener una adecuada hidratación y manifestaron mayor disposición para incrementar el consumo de agua durante el día.

Taller 4. Alimentación para el Fortalecimiento de las Defensas

Objetivo General

Sensibilizar a los participantes sobre el papel de una alimentación saludable en el fortalecimiento del sistema inmunológico.

Objetivos Específicos

- Identificar alimentos ricos en vitaminas y minerales.
- Reconocer hábitos que favorecen la prevención de enfermedades.
- Promover prácticas de autocuidado relacionadas con la alimentación.
-

Metodología

La actividad incluyó una presentación participativa, preguntas orientadoras y un ejercicio grupal para construir ejemplos de menús saludables utilizando alimentos de fácil acceso.

Materiales

- Imágenes de frutas y verduras.
- Cartulinas.
- Marcadores.
-

Duración

60 minutos.

Resultados

Los participantes identificaron alimentos protectores para la salud y comprendieron la

importancia de incluirlos con mayor frecuencia en su alimentación.

Taller 5. Uso Responsable de los Alimentos y Prevención del Desperdicio

Objetivo General

Promover el aprovechamiento eficiente de los alimentos disponibles mediante prácticas que contribuyan a reducir el desperdicio y optimizar los recursos.

Objetivos Específicos

- Reconocer alternativas para aprovechar integralmente los alimentos.
- Sensibilizar sobre el impacto del desperdicio alimentario.
- Incentivar prácticas responsables de consumo.

Metodología

Se realizó un diálogo participativo acompañado de ejemplos prácticos y un ejercicio grupal donde los participantes propusieron estrategias para aprovechar mejor los alimentos recibidos.

Materiales

- Material gráfico.
- Hojas de trabajo.
- Marcadores.
-

Duración

60 minutos.

Resultados

Los asistentes expresaron mayor compromiso con el aprovechamiento responsable de los alimentos, reconociendo acciones sencillas que contribuyen a disminuir las pérdidas y optimizar los recursos disponibles.

ALIMENTACION: se entregaron a los beneficiarios de los proyectos de recuperación e inclusión social al igual que en el centro de acogida día un total de **29.220 raciones de alimentos discriminadas de la siguiente manera**

DESAYUNOS	ALMUERZOS	CENA	TOTAL
3.020	3.020	3.020	9.060 raciones alimenticia entregadas en el hogar de paso
2.520	2.520		5.040 raciones alimenticia entregadas en el centro de acogida día.
TOTAL, RACIONES DE COMIDAS ENTREGADAS EN EL MES DE JUNIO A TRAVEZ DE LOS INSUMOS ENTREGADOS PARA SU PREPARACION 14.100			

REGISTRO PRESUPUESTAL

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
FRUVER	KILOGRAMOS	3370	\$1.200	\$4.045.000
ARROZ	KILOGRAMOS	3364	\$3.360	\$11.303.040
ACEITES	KILOGRAMOS	500	\$4.000	\$2.000.000
GRANOS	KILOGRAMOS	900	\$3.500	\$3.150.000
CARNICOS	KILOGRAMOS	1327	\$9.000	\$11.949.000
BEBIDAS	KILOGRAMOS	2400	\$1.200	\$2.880.000
HUEVO	KILOGRAMOS	600	\$5.000	\$3.000.000
LECHE	KILOGRAMOS	600	\$2.000	\$1.200.000
QUESO	KILOGRAMOS	400	\$7.000	\$2.800.000
CAFÉ	KILOGRAMOS	200	\$6.000	\$1.200.000
HARINA	KILOGRAMOS	600	\$3.000	\$1.800.000
PANADERIA	KILOGRAMOS	300	\$6.000	\$1.800.000
TOTAL	KILOGRAMOS	13.171	\$49.260	\$ 47.125.000

HARINA	KILOGRAMOS	300	\$3.000	\$900.000
TOTAL	KILOGRAMOS	5. 671	\$43.260	\$ 18.850.000

AQUÍ INCLUIR TODOS LOS ALIMENTOS DE
LA LISTA QUE SE PRESENTO PARA EL PROCESO

REGISTRO FOTOGRAFICO





TALLERES NUTRICIONALES Y DE SALUD



