INFORME RESUMEN DE ACTIVIDADES	
PERIODO DEL INFORME:	JULIO 1 AL 31 DE 2026
FECHA DE PRESENTACIÓN DEL INFORME:	25/08/2026
MUNICIPIO	AGUADAS
CONVENIO NO.	CONVENIO DE ASOCIACIÓN NÚMERO 100.12.1.01 DE 2026
NOMBRE DEL CONTRATISTA	Asociación Redes de Solidaridad
No. DE IDENTIFICACIÓN	900011309-2
TELÉFONO DE CONTACTO	3122818834
PLAZO DE EJECUCIÓN	El plazo de ejecución del convenio: Desde el acta de inicio 15 de enero de 2026 hasta el 27 de agosto de 2026
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	OCHOCIENTOS VEINTINUEVE MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS ($829.400.000). De los cuales el municipio de aguadas aporta la suma de QUINIENTOS OCHENTA MILLONES DE PESOS ($580.000.000) que equivalen al 70% del valor del proyecto y el conveniente debe aportar la suma de DOSCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS ($249.400.000) que equivalen al restante 30 % del proyecto.
VALOR INICIAL MÁS ADICIÓN	No aplica
OBJETO DEL CONTRATO	AUNAR ESFUERZOS PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL Y BIENESTAR A LOS ADULTOS MAYORES DEL PROGRAMA CENTRO VIDA Y CENTROS DE PROTECCIÓN DEL MUNICIPIO DE AGUADAS QUE SE ENCUENTREN EN CONDICIONES DE VULNERABILIDAD
CLÁUSULA 3**:** ACTIVIDADES ESPECÍFICAS DEL CONVENIO	1. Asignar un coordinador que cumpla con el perfil para liderar cada una de las actividades para la existencia nutricional psicosocial, bienestar y cuidado a 90 personas adultos mayores vinculadas al programa centro vida del centro de acción social de aguadas lugar en el cual se desarrollan las actividades con esa población para el programa del adulto mayor. 2. Asignar una psicóloga para la atención, cuidado y seguimiento clínico psicológico a los adultos del programa. 3. Asignar a trabajadora social para acompañamiento a los 90 adultos del programa asegurando asistencia psicosocial y bienestar de los mismos 4. Asignar talleristas para acompañamiento a los 90 adultos del programa asegurando asistencia psicosocial y bienestar de los mismos.

5. Asignar a una persona para realizar actividad relacionadas con servicios generales para garantizar el cuidado de 90 adultos del programa.
6. Asignar dos manipuladoras de alimentos que cuenten con capacitación requerida para la preparación y entrega de los alimentos suministrados a los 90 adultos del programa en condiciones de saneamiento y salubridad pública requeridos.
7. Asignar auxiliares de enfermería para garantizar el monitoreo y cuidado de 90 adultos mayores según el anexo técnico identificado como propuesta, según el anexo técnico identificado como propuesta
8. Convenir con una institución que posea la infraestructura idónea con lo relacionado con higiene y de habitabilidad ofreciendo a los adultos mayores la posibilidad de asistir y participar en diferentes actividades por cada área de talento humano vinculado con la institución.
9. Brindar una alimentación balanceada de acuerdo a la minuta y a sus derivados consisten en almuerzo y refrigerio la minuta deberá ser fijada por el contratista en un lugar visible en la cocina de la institución asegurando las buenas prácticas de manipulación de alimentos y limpieza del lugar.
10. Realizar actividades y responsabilidades incluidas dentro de la propuesta técnica de economía convenio de asociación.

Alimentación: lunes a sábado en el programa centro vida.

Alimentación	# Beneficiarios
Almuerzo y refrigerio tarde	90

Características de la minuta

El ciclo de menú consta de dos ciclos de 6 días cada uno (lunes a sábado) en el programa centro vida
Consumir todos los grupos de alimentos de forma variada, los glúcidos en un 55% a 60% y aumenta la cantidad de acuerdo con el ingreso energético total, sin sobrepasar un 10% en consumo de azúcares simples (azúcar refinada).
Se recomienda disminuir el consumo de lípidos en un 30% con respecto al ingreso energético total, también reducir el colesterol en 300 mg/día.
Controlar el consumo de proteínas siempre y cuando el consumo de calorías sea el adecuado.

Consumir fibra dietaría a diario, su ingesta no debe ser inferior a 22 gr/día. Controlar el consumo de sal en 3 gr/día para evitar el exceso de sodio en el cuerpo. La distribución alimentaria calculada para cada adulto mayor será la siguiente: Se propone que la alimentación se entregue en el Centro Vida y Centro de Protección Municipales se proporcione desde la diversificación de productos de la canasta familiar que aporten los componentes en proteína, hidratos de carbono y grasas que requieren los beneficiarios para mantener o mejorar su estado nutricional.

Si bien, el grupo a atender son personas mayores; las necesidades nutricionales y requerimientos energéticos varían de acuerdo con la modalidad de la atención; en centro vida, por ejemplo; en el adulto mayor sano, se recomienda calcular el requerimiento energético basados en:

IMC < 21=	• 21.4Kcal/Kg por día
IMC > 21=	• 18.4Kcal/Kg por día

Ejemplo: adulto mayor de 70 Kcal IMC 25, su RCC será de 1498 Kcal por día aproximado (70 kg x 21.4 Kcal).

Sin embargo, en el adulto mayor con patologías de base y estilos de vida sedentario, como el caso de las personas que viven en centros de larga estancia, requiere que se asegure la ingesta necesaria, a nivel proteico - calórico y de micronutrientes que responda sus necesidades, así las cosas, los criterios a tener en cuenta en la ingesta diaria recomendada es:

PROTEÍNAS: 1g/kg día o la alimentación debe tener un %proteínico de 9% a 15%.

LÍPIDOS: 30% de las calorías totales.

3% de ácidos grasos esenciales. 10% de grasas saturadas.

300mg colesterol para prevenir CV.

CARBOHIDRATOS: Se obtiene por diferencia de los lípidos y proteínas por lo cual corresponde entre un 60% al 65% de las calorías totales.

Con una ingesta diaria recomendada de 1756.3 Kcal

NUTRIENTES	ALIMENTOS	RECOMENDACIONES
Hidratos de Carbono	Pan, cereales, papas, leguminosas	4 a 7 porciones diarias
Proteínas de Buena calidad y Calcio	Alimentos lácteos	2 a 3 porciones diarias
Proteínas, hierro y Zinc	Leguminosas (frijol, arveja, garbanzos) / Huevos	Consumo diario
Grasas	Aceites, margarinas, semillas	Ingesta diaria, máximo 4 cucharadas por día
Hidratos de Carbono simple	Azúcares y derivados	Consumo moderado 2 a 3 cucharadas
Fibras, Vitaminas y Minerales	Vegetales y Frutas	Mínimo 2 platos de verduras crudas o cocidas, o jugo de fruta natural.

Se diseñará el menú especialmente para la población a atender, estará conformado por un ciclo de minutas, ofreciendo variedad en las preparaciones y en la presentación de los alimentos de acuerdo con las recomendaciones de consumo diario de calorías y nutrientes para población colombiana según el Instituto colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).

11. Realizar la entrega de alimentación preparada a 71 personas mayores adscritas a los centros de protección de larga estancia del municipio de Aguadas San Vicente de Paúl, Santa Laura Montoya y Santa Catalina según el número de beneficiarios por CBA.

12.Realizar asignación de personal de acuerdo con propuesta a 71 personas mayores adscritas al centro de protección y larga estancia del municipio del municipio de Aguadas San Vicente de Paúl, Santa Laura Montoya y Santa Catalina según el número de beneficiarios por CBA.

Centro de bienestar	# Beneficiarios
Santa Laura	17
San Vicente	29
Santa Catalina	25
Total	71

13. Realizar los aportes pactados en el convenio de acuerdo con anexo técnico.

14. Realizar entrega del listado de cada uno de los adultos mayores en los informes de supervisión.

15. Hacer entrega mensual de cronograma de actividades según la solicitud de entregables para los informes de supervisión o casos requeridos.

16. Contar con expediente de cada uno de los adultos mayores que contenga, historia clínica, fórmula de medicamentos e intervenciones del personal contratado, donde se evidencie el proceso de las personas mayores, su documentación y demás aspectos importantes para la buena administración de la información.

17. Registrar la contabilidad del recurso del proyecto, evidenciando y soportando los gastos mensuales de cada uno de los ítems contratados

<table>
<tr><td></td><td>para que el municipio y las demás autoridades o entidades que ejerzan vigilancia sobre el proyecto.
18. Presentar informe cualitativo y cuantitativo y por obligaciones, con sus respectivos soportes, de acuerdo con las directrices, formatos y medio físico o electrónico dispuestos por el supervisor del contrato. Anexando listado de la población beneficiarios, todos los informes deben presentarse en medio físico.
19. informar inmediatamente a la secretaría de gobierno sobre el fallecimiento, retiro voluntario, expulsión y/o hospitalización por correo electrónico de un usuario favorecido por el programa de igual forma registrar la novedad en el informe.
20. Comunicar al supervisor del convenio cualquier situación que ponga en riesgo el correcto desarrollo de gestión contractual a cargo del municipio de Aguadas caldas.
21. Evitar la ejecución de actividades que no estén contenidas como obligaciones contractuales en caso de ser ejecutadas no serán reconocidas ni reunidas por parte de la entidad contratante
22. Ejecutar las obligaciones contractuales de buena fe y dando todo caso la configuración de una relación de subordinación
23. Distribuir el recurso de acuerdo con lo estipulado en la ficha gobernación y el anexo técnico 1 propuesta.</td></tr>
<tr><td>DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES ESPECÍFICAS DEL CONVENIO</td><td>DESCRIPCIÓN/ DESARROLLO DE LAS OBLIGACIONES</td></tr>
<tr><td>EQUIPO TÉCNICO Y PROFESIONAL (OBLIGACIONES 1 A 7)</td><td>A continuación, se describe el avance del periodo, dando respuesta a cada obligación de manera individual.

Talento humano (cargos): Coordinador; Manipulador de alimentos; Auxiliar de servicios generales; Tallerista; Psicóloga; Profesional área social; Auxiliar de enfermería.

<table>
<tr><td>Talento humano</td><td>Cantidad</td><td>Nombre y Apellido</td></tr>
<tr><td>Coordinador</td><td>1</td><td>Cindy Torres</td></tr>
<tr><td>Manipulador de alimentos</td><td>2</td><td>Ener Yamile López y Diana Rodríguez</td></tr>
<tr><td>Auxiliar de servicios generales</td><td>1</td><td>Ana Loaiza</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Tallerista	1	Margarita Henao
Psicóloga	1	Valentina Flórez
Profesional área social	1	Paula Paniagua
Auxiliar de enfermería	1	Juan Grisales

1. De acuerdo con lo estipulado en el convenio, la profesional social Cindy Juliana Torres, profesional en Desarrollo Familiar, adelantó actividades de coordinación.
2. En el mes de julio, y en cumplimiento del convenio, se dio continuidad al contrato con la psicóloga Valentina Flórez, quien desarrolló acciones orientadas al autocuidado, la salud mental y la escucha activa de las personas mayores.
3. Durante el periodo se garantizó la vinculación y permanencia de la profesional del área social Paula Paniagua. En julio se realizaron acciones de acompañamiento psicosocial dirigidas a las personas mayores beneficiarias, enfocadas en la promoción del bienestar emocional, la escucha activa y el fortalecimiento de redes de apoyo, dando cumplimiento a la obligación establecida en el convenio.
4. La vinculación de María Margarita Henao se mantuvo durante el periodo del informe. En desarrollo de sus actividades, la tallerista realizó acciones orientadas al fortalecimiento de las habilidades cognitivas y sociales de las personas mayores.
5. Durante la vigencia se dio continuidad al contrato de la auxiliar de servicios generales, quien garantiza condiciones salubridad y ambientes saludables para la atención de las personas mayores.
6. En cumplimiento de esta obligación, las señoras Ener Yamile López y Diana Rodríguez continuaron garantizando la entrega diaria de alimentos, de manera inocua y conforme a la minuta establecida, con el fin de brindar una alimentación idónea a las personas mayores.

**Se anexan los informes de actividades del equipo.*
**Se anexan los soportes de pago de seguridad social del personal (prestación de servicios y obra o labor).*

7. En el mes de julio periodo del presente informe se dío continuidad a las actividades y acciones de atención en salud y

acompañamiento a las personas mayores, a través de los servicios prestados por el auxiliar de enfermería Juan Daniel Grisales, en el mes se le brindaron elementos y herramientas que garantizan las atenciones de cuidado y prevención.

8. Para garantizar la prestación del servicio se efectuó el pago de servicios públicos del Centro de Acción Social, lugar donde se desarrollan las actividades de atención a las personas mayores; Se garantizó el desarrollo de las actividades en el centro de acción social institución con condiciones para la atención de la población.
9. En cumplimiento de esta obligación, se garantizó la entrega diaria de alimentación preparada (almuerzo y refrigerio), de lunes a sábado, conforme a la minuta nutricional establecida y a los lineamientos técnicos definidos, asegurando una atención acorde con los requerimientos nutricionales de la población atendida 90 personas mayores del municipio que cumplen con los requisitos y de acuerdo con la base de datos el municipio.
   Con base en la minuta definida por el área de nutrición, se estableció la entrega de alimentos de lunes a sábado.

Esta minuta garantiza el aporte de elementos esenciales y nutritivos, de acuerdo con los procesos de alimentación (almuerzo y refrigerio en la tarde).

Evidencias anexas: Tablas de alimentación y número de beneficiarios; listados de entrega; minuta y anexos de características de la minuta.

Inicio de semana			Fin de semana			Total, personas mayores
Día	Mes	Año	Día	Mes	Año	
1	07	2026	4	07	2026	90
6	07	2026	11	07	2026	90
13	07	2026	18	07	2026	90
20	07	2026	25	07	2026	90
27	07	2026	31	07	2026	90

Se anexa base de datos de personas atendidas.

Inicio de semana			Fin de semana			Total, personas mayores
Día	Mes	Año	Día	Mes	Año	
1	07	2026	5	07	2026	71
6	07	2026	12	07	2026	71

13	07	2026	19	07	2026	71
20	07	2026	26	07	2026	71
27	07	2026	31	07	2026	71

Se anexa listados de entrega de alimentos recibidos por las coordinadoras de los centros a:
Cecilia Giraldo Herrerra
Maria Elsy Marulanda

10. Características de la minuta centro vida

Programa o Proyecto: CENTRO DIA **GRUPO DE EDAD: MAYORES DE 55 años**

SEMANA No. 2					
LUNES	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SÁBADO**
ALMUERZO					
Crema ahuyama	Sopa de verduras	Cazuela de frijoles con plátano verde picado	Sopa de arveja verde	Sopa de moneditas de plátano	Crema de espinaca
Carne molida guisada	Goulash de hígado	Torta de carne	Contramuslo de pollo sudado	Pollo cocido	Carne molida
Arroz blanco	Arroz verde	Arroz con zanahoria	Espaguetis en salsa criolla	Arroz pajarito	Arroz
Yuca dorada	Papa salada				
Ensalada de Lechuga, piña y queso	Ensalada de tomate verde y zanahoria	Cascos de tomate y cilantro	pure de papa con cebolla	Ensalada rusa se adiciona la proteína (zanahoria, arveja, papa, aplo, cebolla, cabezona, mayonesa)	Ensalada zanahoria rallada y tomate
Jugo fruta de temporada Jugo de mora	Jugo fruta de temporada Jugo de maracuyá	Jugo fruta de temporada Jugo de guanábana/limonada	Jugo fruta de temporada Jugo de tomate de árbol	Jugo fruta de temporada (Jugo de guayaba)	Limonada natural
REFRIGERIO DE LA TARDE					
jugo fruta de temporada	avena	gelatina	arroz con leche	colada	Bolsa de yogurt
galleta /producto de panadería	galleta de sal	Galleta tipo waffer	galleta sal	producto de panadería	Galleta dulce

Programa o Proyecto: CENTRO DIA **GRUPO DE EDAD: 55 años y mayores de 74 años**

SEMANA No. 1					
LUNES	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SABADO**
ALMUERZO					
Sopa de verduras	Sopa de lentejas	Cazuela de frijoles calados	Sopa de guineo	Sopa de pastas	Ajiaco
Pechuga desmechada encebollada	Albóndigas en salsa criolla	carne con verduras tipo goulash	torta de carne	Colombina de pollo a la criolla	Pollo
Espaguetis en salsa criolla	Arroz con zanahoria	Arroz pajarito	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz
	Banano	Plátano maduro cocido		Pure papa con mayonesa	
Ensalada de papa, zanahoria, arveja verde, cebolla cabezona y mayonesa	Ensalada de lechuga y tomate	Ensalada de lechuga, tomate y apio	Ensalada de habichuela y zanahoria guisada	Ensalada de lechuga, piña y crema de leche	Banano o aguacate
Jugo fruta de temporada (tomate de árbol)	Jugo fruta de temporada (lulo o guanábana)	Jugo fruta de temporada (guayaba)	Jugo fruta de temporada (mora)	Jugo fruta de temporada (banano)	Jugo de temporada (Guayaba)
REFRIGERIO DE LA TARDE					
COLADA DE MAICENA	Colada avena	ARROZ CON LECHE	AVENA FRIA	JUGO DE FRUTA DE TEMPORADA (guayaba)	Gelatina personal
PAN TAJADO		GALLETA SAL	PRODUCTO DE PANADERIA	MANTECADA	Galleta tipo wafer/rondalla

Se anexa informe y registro fotográfico del acompañamiento

Distribución alimentaria

VALOR CALORICO TOTAL		% EN AZUCARES DE LA DIETA	
	100	118,65	Corresponde al 5% del VCT
	5		

Kcal por cada cucharadita	20	
Total día en cucharaditas	5,9325	
ESTANDARIZACIÓN DE MEDIDA POR TIEMPO DE COMIDA		
Tiempo de comida	Gramos	cucharadita
Bebida almuerzo	10	2
Bebida media tarde	10	2
30 gramos de azúcar de mesa/ día		

PESO SERVIDO POR PREPARACIÓN		
TIEMPO EN DE COMIDA	PREPARACIÓN	PESO SERVIDO
ALMUERZO	SOPA O CREMA	250 CC
	ALIMENTO PROTEICO	
	CARNES ROJAS Y VISCERAS	80 GRAMOS
	CARNES BLANCAS	90 GRAMOS
	ATUN	100 GRAMOS
	LEGUMINOSAS	120 GRAMOS
	CEREAL O DERIVADO	
	ARROZ	90 GRAMOS
	PASTAS	90 GRAMOS
	TUBERCULO O ACOMPAÑANTE	70 GRAMOS
	VERDURA FRESCA O COCIDA	80-90 GRAMOS
	JUGO DE FRUTA	60-80 GRAMOS
		200CC
REFRIGERIO DE LA TARDE	BEBIDA LACTEA	200 CC
	CEREAL O DERIVADO	30 GRAMOS
		1 UND DE PAN/ROSCON/HOJALDRE
		3 GALLETAS SAL O DULCE
		1 REBANADA DE TORTA PEQUEÑA
		MAIZ TRILLADO 40 GRAMOS
		ARROZ BLANCO 40 GRAMOS
	FRUTA	90-120 GRAMOS

11. Realizar la entrega de alimentación preparada durante el mes a las personas mayores adscritas a los centros de protección de larga estancia del municipio de Aguadas San Vicente de Paúl Santa Laura Montoya y Santa Catalina según el número de beneficiarios por CBA, las cuales se relacionan en los listados, para el presente mes los centros reportaron 71 personas mayores

12.Realizar asignación de personal de acuerdo con propuesta a las personas mayores adscritas al centro de protección y larga estancia del municipio del municipio de Aguadas San Vicente de Paúl, Santa Laura Montoya y Santa Catalina según el número de beneficiarios por CBA, para el presente mes las coordinadoras de los centros repuntaron 71 como se describe en el cuadro.

Centro de bienestar	# Beneficiarios
Santa Laura	17
San Vicente	29
Santa Catalina	25
Total	71

Se anexan listados por semana de los centros.

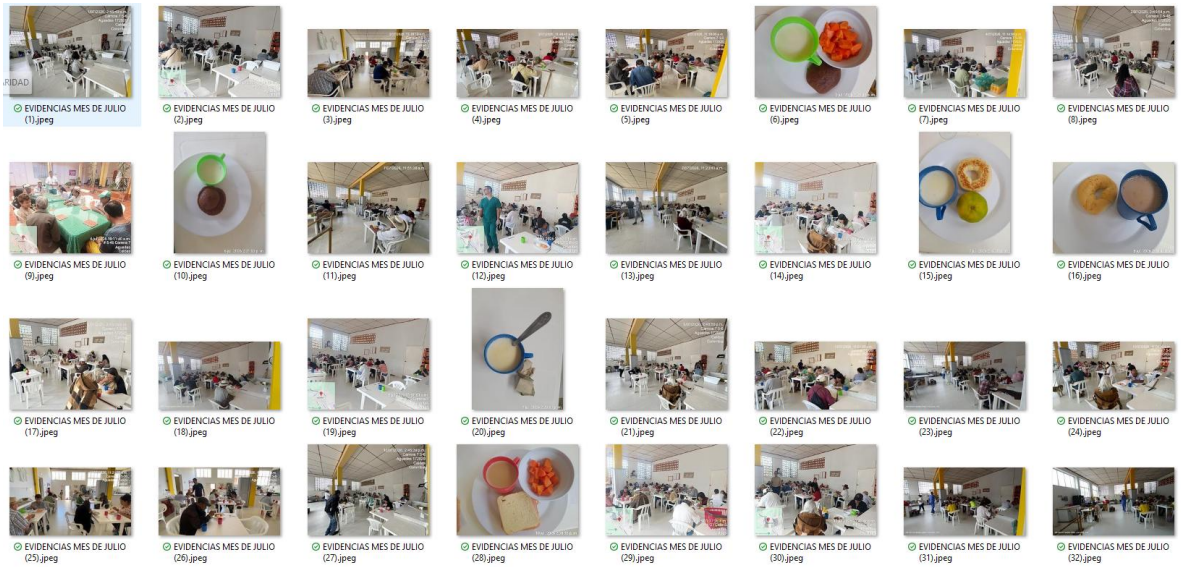
	13. Para el periodo reportado se realizan los aportes pactados en el convenio de acuerdo con el anexo técnico para el óptimo funcionamiento del programa. 14. Durante el mes que corresponde al informe se entregan listados de cada uno los centros donde esta firma o huella de participación en el programa y de la entrega de alimento de lunes a sábado centro día/vida y lunes a domingo centros de protección. 15. Se hace entrega de cronograma en físico y se carga al drive compartido para verificación. 16. se cuenta con carpeta -expediente de cada uno de los beneficiarios en los cuales se tiene historia clínica, fórmula de medicamentos de las personas mayores y las intervenciones del personal contratado, donde se evidencie el proceso de las personas mayores, su documentación y demás aspectos importantes para la buena administración de la información, en el centro vida se cuenta con una carpeta por persona mayor en la cual se registra la información relevante para la atención y el cumplimiento de requisitos del programa.
EJECUCIÓN PRESUPUESTAL DEL CONVENIO	18 Ejecución presupuestal y registro del recurso (ver detalle a continuación). Recurso total $580.000.000 Recurso ejecutado $69.201.232

GRAN TOTAL CENTRO VIDA	ENERO 20 AL 31		FEBRERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO	
CONCEPTO	DIAS	VALOR	DIAS	VALOR	DIAS	VALOR	DIAS	VALOR	DIAS	VALOR	DIAS	VALOR	DIAS	VALOR
ALMUERZO	11	$ 10.299.500,64	24	$ 22.471.637,76	26	$ 24.343.020,00	24	$ 22.470.480,00	26	$ 24.344.274,24	23	$ 21.535.319,52	16	$ 14.991.091,84
REF. TARDE	11	$ 4.515.516,72	24	$ 9.852.036,48	26	$ 10.672.740,00	24	$ 9.830.160,00	26	$ 10.673.039,52	23	$ 9.441.534,96	16	$ 6.568.024,32
														$ 0,00
COORDINADOR	12	$ 1.048.078,72	1	$ 2.620.197	1	$ 2.620.197	1	$ 2.620.197	1	$ 2.620.197	1	$ 2.620.197	23	$ 2.620.197
												$0		$0
MANIPULADORES	12	$ 2.380.491,20	1	$ 5.951.228	1	$ 5.951.228	1	$ 5.951.228	1	$ 5.951.228	1	$ 5.951.228	23	$ 5.951.228
AUX SER GENERALES	12	$ 1.190.245,60	1	$ 2.975.614	1	$ 2.975.614	1	$ 2.975.614	1	$ 2.975.614	1	$ 2.975.614	23	$ 2.975.614
TRABAJADOR SOCIAL	12	$ 869.440,00	1	$ 2.173.600	1	$ 2.173.600	1	$ 2.173.600	1	$ 2.173.600	1	$ 2.173.600	23	$ 2.173.600
PSICÓLOGO	12	$ 869.440,00	1	$ 2.173.600	1	$ 2.173.600	1	$ 2.173.600	1	$ 2.173.600	1	$ 2.173.600	23	$ 2.173.600
AUX DE ENFERMERÍA	12	$ 1.190.245,60	1	$ 2.975.614	1	$ 2.975.614	1	$ 2.975.614	1	$ 2.975.614	1	$ 2.975.614	23	$ 2.975.614
							1		1	$0	1	$0		$0
TALLERISTA	12	$ 660.000,00	1	$ 1.650.000	1	$ 1.650.000	1	$ 1.650.000	1	$ 1.650.000	1	$ 1.650.000	23	$ 1.650.000
						$0								
ELEMENTOS DE ASEO		$ 1.299.201,37	1	$ 2.598.402,74		$ 2.598.403		$ 2.598.403		$389.760				
INSUMOS DE ENFERMERÍA CENTRO		$ 1.340.000,00	1	$ 2.680.000,00		$ 2.680.000		$680.000		$402.000				$ 2.000.000
MATERIALES DE PAPELERÍA CENTRO		$ 1.043.005,62	1	$ 2.086.011,23		$ 2.086.011		$ 2.086.011		$312.902				
MATERIALES Y ENCUENTROS INTERGENERACIONALES			1			$ 4.080.000						$ 7.446.000		
LOGISTICA		$ 1.700.000,00	1	$ 3.400.000,00		$ 3.400.000		$ 3.400.000		$510.000				
	TOTA	$ 28.405.165,47		$ 63.607.941,01		$ 70.380.027		$ 61.584.907		$ 57.151.829		$ 58.942.707		$ 44.068.969

CENTRO DE PROTECCIÓN CENTROS DE PROTECCION	ENERO		FEBERO		MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO	
CONCEPTO	DIAS	VALOR	DIAS	VALOR	DIAS	VALOR	DIAS	VALOR	DIAS	VALOR	DIAS	VALOR	DIAS	VALOR
ALMUERZO	12	$ 7.479.643,89	28	$ 17.452.502	31	$ 18.741.175,00	30	$ 18.699.060,00	31	$ 19.322.413,39	30	$ 16.509.123,90	31	$ 18.539.072,30
REF. TARDE	12	$ 2.660.042,36	28	$ 6.206.766	31	$ 6.663.875,00	30	$ 6.648.900,00	31	$ 6.871.776,10	30	$ 5.871.264,67	31	$ 6.593.190,68
ELEMENTO DE ASEO PARA EL CENTRO	1	$777.196												
MATERIALES DE PAPELERIA PARA EL CENTRO				$ 848.137,57										
TOTAL CENTRO DE PROTECCION		$ 10.916.882,38		$ 24.507.405,49		$ 25.405.050,00		$ 25.347.960,00		$ 26.194.189,49		$ 22.380.388,58		$ 25.132.262,99
TOTAL MES		$ 39.322.047,85		$ 88.115.346,51		$ 95.785.077		$ 86.932.866,77		$ 83.346.018		$ 81.323.096,85		$ 69.201.231,85

	Se elaboró el presente informe y entregó al supervisor con los soportes exigidos y listados de población beneficiaria. ● **Se anexa:** Informe físico radicado; anexos (listados evidencias de alimentación, fotografías de actividades). Información complementaria en carpeta Drive compartida. 19. Para el periodo del informe se informan de manera oportuna las novedades de la población beneficiaria. Se comunicaron oportunamente las novedades presentadas (fallecimientos, retiros voluntarios, hospitalizaciones u otras), y se registraron en el informe mensual para mantener la base de datos actualizada. Población beneficiaria del Centro Vida y centros de protección del municipio de Aguadas, según novedades del periodo. Base de datos actualizada; registros/soportes de novedades incluidos en el informe. 20. Comunicar al supervisor cualquier situación de riesgo. Se mantuvo comunicación permanente con el supervisor del convenio y se realizaron las comunicaciones oficiales requeridas para gestionar oportunamente situaciones que pudieran afectar el desarrollo del programa. 21. No se ejecutan actividades no contempladas en el convenio. Se ejecutaron únicamente las actividades incluidas como obligaciones contractuales, evitando acciones no pactadas. Se anexa informe de actividades y soportes que evidencian el cumplimiento de las obligaciones pactadas. 22. Ejecutar obligaciones de buena fe, sin subordinación. Se ejecutaron las obligaciones bajo principios de buena fe, responsabilidad y transparencia, conforme al convenio y a la normativa vigente. Obligación 23. Los recursos se distribuyen de acuerdo con el recurso ficha, anexo técnico y propuesta. Se distribuyeron los recursos del convenio conforme a lo estipulado en el anexo técnico y la propuesta, priorizando los componentes del programa (talento humano, alimentación y operación).

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERIODO DEL CONVENIO



Cordialmente,

JUAN FELIPE HOYOS LOPEZ
R.P. Asociación Redes de Solidaridad