INFORME DE ACTIVIDADES

Fecha de presentación del Informe:

31	10	2026

NUMERO DEL INFORME:	1

SUPERVISOR:	CARLOS ANDRÉS VELÁSQUEZ CORREA				
No. DEL CONTRATO:	149-2026	**Fecha de Inicio**	09/10/2026	**Fecha de terminación**	27/11/2026
CONTRATISTA:	LUZ MARINA LOPEZ CHANCY			**Cédula o Nit**	21.970.465
CORREO ELECTRONICO:	luzmarinalopezchanci@gmail.com			**Teléfono:**	3225019188
OBJETO:	PRESTAR LOS SERVICIOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE), EN EL MUNICIPIO DE SAN JOSÉ DE LA MONTAÑA, ANTIOQUIA				
VALOR DEL CONTRATO:	DOS MILLONES TRESCIENTOS SETENTA MIL PESOS M/L ($2.370.000)				
ADICION No. y fecha Otrosí N1:					
Valor:					
Tiempo:					
No. y fecha Otrosí N2:					
Valor:					
Tiempo:					

PERIODO INFORMADO							
DESDE	*09*	*10*	*2026*	**HASTA**	*31*	*10*	*2026*

SEGUIMIENTO AL OBJETO CONTRACTUAL
DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO
• Preparar raciones alimentarias en el sitio de acuerdo a los cupos asignados a cada sede. • Verificar que la minuta establecida, se ajuste a la calidad y cantidad dependiendo de los cupos asignados a cada institución. • Desinfectar diariamente los espacios para la entrega del complemento. • Llevar un registro de asistencia de los estudiantes que reciben el complemento. • Registros fotográficos de la ejecución del contrato. • Elaborar los formatos de la ejecución del plan de saneamiento (diario, semanal y mensual). • Manipular los alimentos dando cumplimiento a las especificaciones formuladas por el profesional en Nutrición de la Secretaria de Inclusión Social y Familia de la Gobernación de Antioquia. • Preparar, servir y distribuir los alimentos de acuerdo con el menú establecido y la minuta avalada por la Secretaria de Inclusión Social y Familia

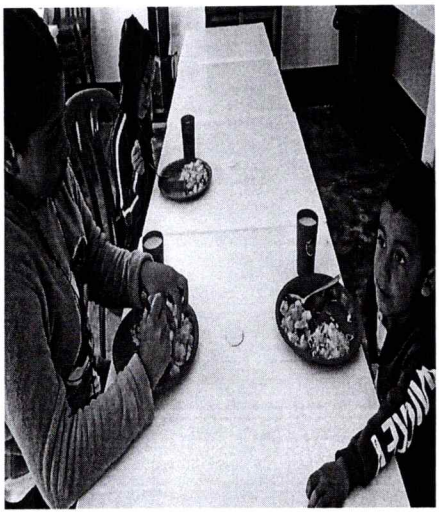
INFORME DE ACTIVIDADES

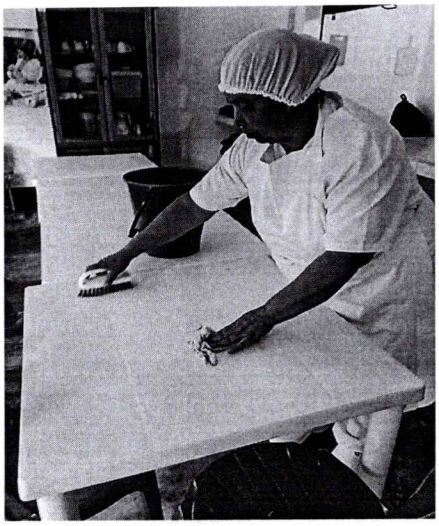
SEGUIMIENTO AL OBJETO CONTRACTUAL
DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO
• Recepcionar, almacenar y conservar los alimentos de acuerdo a las normas establecidas, además de refrigerar los alimentos en forma adecuada para que se conserve la cadena de frio. • Conocer y cumplir la normatividad en relación con la manipulación de alimentos. • Mantener orden y limpieza en su sitio de trabajo. • Cumplir con los estándares de presentación personal acorde a la normatividad de manipulación de alimentos, uso adecuado y permanente de elementos de protección personal (tapabocas, gorro, delantal). • Utilizar de forma responsable los insumos entregados para la realización de su trabajo. • Asistir a las reuniones y capacitaciones realizadas por parte de las entidades competentes (ICBF, Gobernación, Municipio, entre otros). • Cumplir con la papelería requerida para la contratación (exámenes médicos, certificado de manipulación de alimentos, entre otros) • Cumplir con el reglamento estipulado para los restaurantes escolares. (Resolución 29452 de 2017- decreto 2936 de 1949) • Cumplir con el decreto 539 de 2014 y la ley 9 de 1979. • Resolución 2674 de 2013 Decreto y 2162de 1983. • Debe establecer las normas HACCP (Análisis de riesgos y control de puntos Críticos) durante la ejecución del contrato. • Verificar el cumplimiento con los requisitos generales de los empaques según la NTC 522; para los productos hortofrutícolas. • Verificar que los productos que se reciben deben cumplir con todo lo establecido por el INVIMA o Autoridades fitosanitarias. • Apoyar las actividades de complementación alimentaria para los niños y jóvenes del Municipio de San José de la montaña. • Aplicar plan de saneamiento y desinfección de las bodegas que están al servicio de los programas de nutrición y bienestar para la población vulnerable. • Realizar las demás actividades que le asigne el supervisor(a) del contrato con relación a la naturaleza del mismo.

INFORME DE ACTIVIDADES

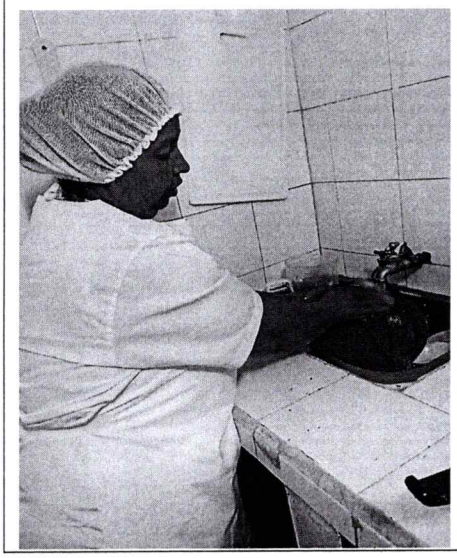
SEGUIMIENTO AL OBJETO CONTRACTUAL
DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS - EVIDENCIAS OCTUBRE













Luz Marina Lopez Chancy

LUZ MARINA LOPEZ CHANCY
C.C. 21.970.465

MINEDUCACIÓN | Alimentos para Aprender | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | Alcaldía San José de la Montaña

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de manejo de los Residuos Sólidos

Datos generales							
1. Establecimiento educativo	I.E.FRANCISCO ABEL GALLEGO C.E.R CONGO				2. Código DANE	10565800012402	
3. Municipio	SAN JOSE DE LA MONTAÑA	4. Subregión	NORTE	5. Modalidad	~~Ración Preparada en Sitio -RPS~~	Ración Industrializada -RI	
6. Responsable del registro							

7. Fecha (dd/mm/aaaa)	8. Tipo de residuo sólido			9. Disposición final / Aprovechamiento	Observaciones
	Aprovechables (Blanco)	No aprovechables (Negro)	Orgánicos (Verde)		
1.10.2026		X		bolqueta municipio	
2.10.2026		X	X	Conpostaje Huerta	
13.10.2026		X			
14.10.2026	X	X	X	bolqueta municipio	
15.10.2026		X		Conpostaje Huerta	
16.10.2026		X	X	bolqueta municipio	
19.10.2026		X	X	Conpostaje Huerta	
20.10.2026		X	X	Conpostaje Huerta	
21.10.2026		X	X	bolqueta municipio	
22.10.2026		X	X	bolqueta municipio	
23.10.2026		X	X	Conpostaje Huerta	
26.10.2026		X	X	Conpostaje Huerta	
27.10.2026		X			
28.10.2026	X	X	X	bolqueta municipio	
29.10.2026		X		Conpostaje Huerta	
30.10.2026		X	X	bolqueta municipio	
				Conpostaje municipio	

MINEDUCACIÓN

Alimentos para Aprender

GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA

Alcaldía San José de la Montaña

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE

Registro de Limpieza y Desinfección

Datos generales					
Establecimiento educativo	I.E.FRANCISCO ABEL GALLEGO C.E.R CONGO			Código DANE	10565800012402
Municipio	SAN JOSE DE LA MONTAÑA	Subregión	NORTE	Modalidad	RPS X / RI

Aspectos	Frecuencia	Tiempo de exposición	Agua/Hipoclorito al 5,25%	MES:																								
Verduras y frutas	Cada que los incluya el menú	Sumergir Por 1 minuto	1 litros / 1 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Enlatados			1 litros / 1 ml		X		X				X					X												
Huevos					X		X				X					X		X		X			X					
Empaques de alimentos Para RI	Cada que los incluya el menú	Sumergir 5 minutos	1 litros / 1 ml																									
Utensilios- cubiertos- tablas para picar -bandejas-vasos-vaso licuadora	Diaria	Limpiar y desinfectar: sumergir y dejar 5 min secar al ambiente no enjuagar	1 litros / 2 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Neveras y congeladores	2 veces /semana	Limpiar y desinfectar: por contacto, exponer por 10 min y enjuagar	1 litros / 2 ml	X			X			X			X			X			X			X						
Estufa industrial, eléctrica	Diaria	Limpiar, desinfectar: por contacto exponer por 10 min y enjuagar	1 litros / 2 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Limpiones- Escobillones-Traperos	Diaria	Limpiar, desinfectar: sumergir y secar al ambiente	1 litros /4 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Tanques o recipientes para almacenar agua	1 vez/semana	Limpiar, desinfectar: por contacto, dejar 30 min y enjuagar	1 litros / 2 ml	X			X			X			X			X				X			X					
Lavaplatos - mesones- mesas	Diaria	Limpiar y desinfectar: por aspersión y secar al ambiente	1 litros / 4 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Canecas almacenamiento abarrotes	1 vez/semana	Limpiar y desinfectar: por contacto y secar al ambiente	1 litros / 1 ml																									
Servicios sanitarios	Diaria	Limpiar y desinfectar: por contacto y aspersión, secar al ambiente	1 litros / 4 ml																									
Ventanas- Paredes- Puertas - Techos	3veces/semana (superficial) cada 15 días(profunda)	Limpiar, desinfectar por aspersión y secar al ambiente	1 litros / 4 ml	X			X		X			X			X			X			X							
Ambiente	Mínimo tres veces al día	Por aspersión	1 litros / 2 ml	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

Nombre y Firma del responsable (quien realiza los procesos): Nzmarina lopez Chancí

Firma quien verifica (Docente responsable): OVER PEREA

Observaciones:

* NOTA: Se puede utilizar la mitad del agua y la mitad del hipoclorito para cada proceso, en caso de no requerir tanta cantidad. Siempre en todos los procesos se hace primero limpieza y luego desinfección.

MINEDUCACIÓN | Alimentos para Aprender | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | Alcaldía San José de la Montaña

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Programa control plagas y vectores

Datos generales

Establecimiento educativo	I.E.FRANCISCO ABEL GALLEGO C.E.R CONGO					
Municipio	SAN JOSE DE LA MONTAÑA	Subregión	NORTE	Modalidad	Ración preparada en sitio	Ración industrializa
Nombre docente encargado PAE	OVER PEREA					

Detalles del control de plagas

Fecha (Día/mes/año)	Se evidencia presencia de						Área donde se evidencia	Acción correctiva (en caso de respuesta afirmativa)	Nombre responsable revisión	Cargo
	Roedores		Insectos		Pájaros					
	Sí	No	Sí	No	Sí	No				
15/10/2026		X		X		X			Luz Mariva lopez	manipulado
23/10/2026		X		X		X			Luz Mariva lopez	manipulado
28/10/2026		X		X		X			Luz Mariva lopez	manipulado
30/10/2026		X		X		X			Luz Mariva lopez	manipulado

Observaciones

- La revisión debe realizarse **mínimo una vez a la semana** o antes si se hace necesario.
- En "Acción correctiva", debe describirse qué acción se tomó en caso de evidenciar presencia de plaga y/o vectores.

MINEDUCACIÓN | Alimentos para Aprender | GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA | Alcaldía San José de la Montaña

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro de control y abastecimiento de agua

Datos generales

1. Establecimiento educativo	I.E.FRANCISCO ABEL GALLEGO C.E.R CONGO			2. Código DANE	10565800012402		
3. Municipio	SAN JOSE DE LA MONTAÑA	4. Subregión	NORTE	5. Modalidad	RPS X		RI
6. Docente responsable de la sede	OVER PEREA						
7. Fuente de Suministro	Acueducto	8. Lugar de almacenamiento de reserva de agua	Tanque				
9. Método de potabilización (si aplica)							

Fecha verificación (D/M/AA)			Se evidencia turbidez		Acción correctiva y/u observaciones (en caso de respuesta afirmativa)	Nombre del responsable de la verificación	Cargo
1	10	2026	Sí	~~No~~		luz marina lopez chanci	manipuladora
2	10	2026	Sí	~~No~~		luz marina lopezchanci	manipuladora
13	10	2026	Sí	~~No~~		luz marina lopez chanci	manipuladora
14	10	2026	Sí	~~No~~		luz marina lopez chanci	manipuladora
15	10	2026	~~Sí~~	No	la cole laterbi bien	luz marina lopez chanci	manipuladora
16	10	2026	Sí	~~No~~		luz marina lopez chanci	manipuladora
19	10	2026	Sí	~~No~~		luz marina lopez chanci	manipuladora
20	10	2026	Sí	~~No~~		luz marina lopez chanci	manipuladora
21	10	2026	Sí	~~No~~		luz marina lopez chanci	manipuladora
22	10	2026	Sí	~~No~~		luz marina lopez chanci	manipuladora
23	10	2026	Sí	~~No~~		luz marina lopez chanci	manipuladora
26	10	2026	Sí	~~No~~		luz marina lopez chanci	manipuladora
27	10	2026	Sí	~~No~~		luz marina lopez chanci	manipuladora
28	10	2026	Sí	~~No~~		luz marina lopez chanci	manipuladora
29	10	2026	Sí	~~No~~		luz marina lopez chanci	manipuladora
30	10	2026	Sí	~~No~~		luz marina lopez chanci	manipuladora
			Sí	~~No~~			

Nombre de quien supervisa la verificación (Docente encargado): OVER PEREA