

INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES

No. Contrato Administrativo:		2026-204-1-2-175
No. De Acuerdo Ministerial de Aprobación de Contrato:		RH-029-204-8-2026
Tipo de Servicios:		Técnicos
Nombres y Apellidos de la persona Contratista:		Eva Corina Reyes Ordoñez
NIT de persona contratista:		6188763-3
Plazo de contratación:	Del: 02 de Enero de 2026	Al: 30 de Junio de 2026
Periodo de este informe:	Del: 01 de Abril de 2026	Al: 30 de Abril de 2026
Monto a pagar: Seis mil Quetzales exactos.		Q. 6,000.00
Prestados en:		Dirección de Asistencia Alimentaria y Nutricional

En cumplimiento a la cláusula segunda del Contrato Administrativo No. 2026-204-1-2-175, suscrito con mi persona, presento ante usted el Informe mensual de actividades realizadas:

ACTIVIDADES DESARROLLADAS Y RESULTADOS OBTENIDOS:

1. Servicios técnicos en colaborar en verificar los alimentos que ingresan a la bodega y en su orden respectivo.

Actividad: Apoye en colaborar verificando los alimentos que ingresan a la bodega en su orden respectivo, realizando análisis de calidad en el laboratorio para garantizar que los mismos llenan los requisitos establecidos para poder ser ordenados y almacenados con su Tarjeta de Estiba actualizada correspondiente a cada alimento.

- **Resultado:** Reporte de existencias actualizado y verificado reportando diariamente a la jefatura los valores obtenidos en los registros y análisis de calidad garantizando con ello inocuidad y calidad para su entrega en tiempo establecido, garantizando con ello un lapso de tiempo acorde a la vigencia de los mismos, y la toma de decisiones por parte de las autoridades superiores; manteniendo la comunicación constante y logrando con ello el correcto funcionamiento de la Bodega o almacén.

2. Servicios técnicos en apoyar en el seguimiento a la salida de alimentos de acuerdo a los despachos de almacén que despachara la bodega.

Actividad: Apoye en el seguimiento a la salida de alimentos comunicándose constantemente con los señores transportistas coordinando en todo momento la documentación correspondiente, cargas tonelajes y pesos y la inocuidad del transporte para que llegue al punto totalmente limpio y apto para consumo humano. Traslado de los alimentos a su destino final sin ningún inconveniente dentro del territorio nacional.

- **Resultado:** Seguimiento a la salida de alimentos de manera puntual para su entrega según fecha indicada y planificada para su efecto por las autoridades correspondientes. Procediendo en todo momento a la revisión de los camiones para que cumplan con los estándares de higiene solicitados para traslado de alimentos.



3. **Servicios técnicos en la colaboración en verificar físicamente los productos dentro de la bodega observando que la calidad, fecha de vencimientos y orden del producto almacenado dentro de la bodega asignada sea el correcto en cada estiba.**

Actividad: Apoye en la colaboración en verificar físicamente los productos dentro de la bodega observando que la calidad sea óptima, las fechas de vencimiento estén dentro de los parámetros aceptables de envío y consumo y que el orden de producto almacenado dentro de la bodega sea el adecuado en cada estiba. Revisando que los productos alimenticios sean ubicados en lugares correctos aplicando a la vez la norma de procedimiento PEPS que consiste en el primero en entrar el primero en salir.

- **Resultado:** Garantizar que los alimentos reflejen lo que los reportes e información escrita enviada permanezca en un constante control para que la información sea fidedigna y dentro de las capacidades de almacenamiento de los alimentos dentro de los parámetros de metros cúbicos de capacidad, fechas de utilización máxima; y techos de recepción por convenio, permitiendo con ello garantizar que las existencias sean acorde a los movimientos de ingreso y salida con sus respectivas alertas de utilización máxima.

4. **Servicios técnicos en apoyar con el control y alerta sobre la aparición de plagas en las bodegas y dar acompañamiento para el control de las mismas.**

Actividad: Apoye en llevar el control y alerta de plagas realizando semanalmente el control organoléptico respectivo dando acompañamiento al control de las existencias, dando aviso a las autoridades respectivas de las observaciones realizadas para su control y resguardo y tratamiento respectivo para que sea apto para consumo humano.

- **Resultado:** Datos e información exacta para la Dirección de Asistencia Alimentaria y autoridades superiores Viceministro, Director y Jefes con información confiable la cual permite en su momento; tomar decisiones con existencias verídicas y un control específico de cada uno de los alimentos almacenados, alertando en su momento la caducidad de los mismos para su ejecución oportuna con fechas de consumo óptimas.

5. **Otras actividades que le sean asignadas por la autoridad superior.**

F. 
EVA CORINA REYES ORDOÑEZ
CUI: 2348 89063 0103

F. 
Licda. Ana Julieta Micheo de Padilla
Directora de Asistencia Alimentaria y Nutricional
VISAN-MAGA

