ACTA PARCIAL No. 001 CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIO Y APOYO A LA GESTION No. PS-118-2025

OBJETO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTION PARA LA ELABORACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS EN EL CENTRO VIDA DEL MUNICIPIO DE ANDALUCIA VALLE DEL CAUCA.
CONTRATISTA	WILLIAM GONZALEZ
C.C. NO.	6 114 847
FECHA FIRMA DEL CONTRATO	ABRIL 14 DE 2025
VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$6.900.000.
ADICIONAL	N/A
VALOR ADICIONAL	N/A
FECHA ADICIONAL	N/A
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$6.900.000
VIGENCIA DEL CONTRATO	TRES (03) MESES Y CINCO (05) DÍAS CALENDARIO CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO
PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO	TRES (03) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO DEL CONTRATO
FECHA ACTA DE INICIO DEL CONTRATO	ABRIL 15 DE 2025
AMPLIACION VIGENCIA DEL CONTRATO	N/A
VIGENCIA TOTAL DEL CONTRATO	TRES (03) MESES Y CINCO (05) DÍAS CALENDARIO CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO
AMPLIACION PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO	N/A
PLAZO DE EJECUCION TOTAL DEL CONTRATO	TRES (03) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO DEL CONTRATO
RUBRO	2.3.2.02.02.008. CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL PARA EL ADULTO MAYOR DOTADOS.
FECHA ACTA	MAYO 16 DE 2025

Con fundamento en el informe del contratista de fecha dieciséis (16) de mayo de 2025 y del supervisor del contrato de fecha dieciséis (16) de mayo de 2025 se emite la presente acta parcial así:

DESCRIPCIÓN	UN	CANTIDAD CONTRATADA	CANTIDAD EJECUTADA	VALOR UNITARIO	VALOR EJECUTADO
1.Apoyar en la elaboración de los alimentos para los Adultos Mayores del Centro Vida conforme a la minuta que sea entregada. 2.Apoyar en la planificación y ajustes de los menús a suministrar a los Adultos Mayores. 3.Procesar 5 raciones diarias, desayuno, refrigerio am, almuerzo, refrigerio pm y cena. 4.Realizar labores de aseo diario de la cocina. 5.Verificar la existencia de productos e ingredientes necesarios para la preparación	mes	3	1	$2.300.000	$2.300.000

ACTA PARCIAL No. 001 CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIO Y APOYO A LA GESTION No. PS-118-2025

de los menús. 6. Vigilar la conservación de ingredientes. 7. Mantener una presentación personal adecuada para la elaboración y manipulación de los alimentos, utilizando: delantal, cofia, tapabocas, guantes y zapatos cerrados. 8. Presentar en forma periódica los informes que le sean solicitados y cumplir con los requerimientos que le hagan el jefe de la oficina. 9. Las demás relacionadas con el objeto del contrato.					
VALOR TOTAL					$2.300.000

VALOR TOTAL CONTRATO	**$6.900.000.oo**
VALOR EJECUTADO	**$2.300.000.oo**
MENOS AMORTIZACION ANTICIPO	**$0.0**
MENOS VALORES PAGADOS	**$0.0**
VALOR A PAGAR	**$2.300.000.oo**
VALOR POR EJECUTAR	**$4.600.000.oo**

MONICA SALAMANCA ROJAS
Subsecretaria de Salud y Educación
Supervisora

FERNANDO GIRON VANDERHUK
Alcalde

William Gonzalez
WILLIAM GONZALEZ
Contratista