INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRACTUAL

No. CONTRATO	PS-119-2025	PERIODO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL	15 DE ABRIL DE 2025 AL 14 DE MAYO DE 2025
CONTRATISTA C.C. No.	WILLIAM GONZALEZ 6 114 847 EXPEDIDA EN ZARZAL VALLE		
SUPERVISOR	MONICA SALAMANCA ROJAS		
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.		
VALOR INICIAL	$ 6.900.000		
VALOR ADICIÓN	$ 0		
TOTAL	$6.900.000		
PLAZO INICIAL	TRES (03) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO		
ADICIÓN PLAZO	0		
IMPUTACION PRESUPUESTAL	2.3.2.02.02.008. CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL PARA EL ADULTO MAYOR DOTADOS.		
DISPONIBILIDAD	N°201 DE MARZO 11 DE 2025		
REGISTRO PRESUPUESTAL	N°649 DE ABRIL 14 DE 2025		

METAS	RESULTADOS ESPERADOS EN EL MES	RESULTADOS OBTENIDOS EN EL MES
1.Apoyar en la elaboración de los alimentos para los Adultos Mayores del Centro Vida conforme a la minuta que sea entregada.	1.Apoyar en la elaboración de los alimentos para los Adultos Mayores del Centro Vida conforme a la minuta que sea entregada.	1. El contratista apoyo la elaboración de los alimentos para los Adultos Mayores del Centro Vida conforme a la minuta que es entregada para guiarse con una adecuada alimentación para los adultos.
	2.Apoyar en la planificación y ajustes de los menús a suministrar a los Adultos Mayores.	2. El contratista apoyó en la planificación de los menús a suministrar a los Adultos Mayores con dietas sugeridas por el medico las cuales fue trasmitida por la enfermera del Centro Vida.
	3.Procesar 5 raciones diarias, desayuno, refrigerio am, almuerzo, refrigerio pm y cena.	3. El contratista realiza el proceso de raciones diarias a los Adultos Mayores como son, desayuno, refrigerio, almuerzo, refrigerio y cena
	4.Realizar labores de aseo diario de la cocina.	4. El contratista realizó labores de aseo diario en la cocina a pisos, mesones nevera, estufa, etc.

INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRACTUAL

	5.Verificar la existencia de productos e ingredientes necesarios para la preparación de los menús.	5. El contratista verificó la existencia de productos e ingredientes necesarios para la preparación de los menús con el fin de mantener al día la despensa y en completo orden.
	6.Vigilar la conservación de ingredientes.	6. El contratista vigiló de forma constante la conservación de los ingredientes con el fin de cuidar de que los productos no caduquen ni se dañen.
	7.Mantener una presentación personal adecuada para la elaboración y manipulación de los alimentos, utilizando: delantal, cofia, tapabocas, guantes y zapatos cerrados.	7. El contratista mantuvo una presentación personal adecuada para la elaboración y manipulación de los alimentos utilizando: delantal, cofia, tapabocas, guantes y zapatos cerrados.

			% AVANCE DEL PERIODO	% AVANCE REAL DEL PROYECTO
INDICADOR DE RESULTADO	**ACTIVIDADES EJECUTADAS**		100%	33.33%
	ACTIVIDADES PROGRAMADAS		100%	33.33%

IMPACTO AMBIENTAL, SOCIOECONÓMICO Y SOCIOCULTURAL (positivos y negativos)	
COMENTARIOS U OBSERVACIONES (Aquí puede tipificar las actividades relevantes)	N/A

VALOR CONTRATO INICIAL	**$ 6.900.000**
ADICIÓN CONTRATO	**$0,00**
TOTAL	**$ 6.900.000**
VALOR EJECUTADO	**$ 2.300.000**
VALOR PAGADO	**$ 0**
VALOR POR PAGAR	**$ 2.300.000**
SALDO POR EJECUTAR	**$ 4.600.000**

Se certifica que el contratista se encuentra afiliado al sistema de seguridad social y ha cumplido con el pago de régimen de seguridad social integral, según planilla de pago No 1072581610, de conformidad con la ley.

Para constancia se firma y sella en el Municipio de Andalucía Valle a los dieciséis (16) días de mayo de 2025.

MONICA SALAMANCA ROJAS
Subsecretaria de Salud y Educación
Supervisora