FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

PLAN DE DESARROLLO:	UNIDOS HACIA LA TRANSFORMACION SOCIAL	**NÚMERO DE INFORME:**	UNO (01)
LINEA ESTRATEGICA	UNIDOS HACIA LA TRANSFORMACION SOCIAL	**FECHA ACTA DE INICIO:**	15/04/2025
SECTOR:	INCLUSION SOCIAL	**NOMBRE CONTRATISTA:**	WILLIAM GONZALEZ
PROGRAMA:	UNIDOS POR UNA MEJOR ATENCIÓN INTEGRAL A LOS GRUPOS VULNERABLES.	**C.C. No:**	6 114 847
OBJETIVO:	PROMOVER LA INCLUSIÓN SOCIAL Y LA REDUCCIÓN DE LAS CONDICIONES DE INEQUIDAD Y VULNERABILIDAD EN EL MUNICIPIO, MEDIANTE LA IMPLEMENTACIÓN DE POLÍTICAS PÚBLICAS, PLANES, PROGRAMAS Y PROYECTOS Y EL DESARROLLO DE ACCIONES Y ESTRATEGIAS QUE PERMITAN GARANTIZAR EL GOCE EFECTIVO DE LOS DERECHOS INDIVIDUALES Y COLECTIVOS, Y CONTRIBUIR ASÍ AL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL DE LA POBLACIÓN	**DEPENDENCIA EN LA CUAL REALIZA LAS ACTIVIDADES:**	SUBSECRETARIA DE SALUD Y EDUCACION
NÚMERO DE CONTRATO:	PS-118-2025	**EJECUCIÓN DEL PERIODO:**	15 DE ABRIL DE 2025 AL 14 DE MAYO DE 2025
OBJETO CONTRATO:	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	**PORCENTAJE (%) DE AVANCE EN EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO:**	33.33%
DURACIÓN DEL CONTRATO:	Tres (03) meses	**NÚMERO DE PLANILLA DE SEGURIDAD SOCIAL**	1072581610
VALOR TOTAL DEL CONTRATO:	$6.900.000	**MES CANCELADO EN LA PLANILLA DE SEGURIDAD SOCIAL**	ABRIL

FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

ACTIVIDADES ESPECIFICAS DEL CONTRATO	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD EJECUTADA	EVIDENCIAS
1. Apoyar en la elaboración de los alimentos para los Adultos Mayores del Centro Vida conforme a la minuta que sea entregada.	1. Se apoyó 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.	ANEXO REGISTRO FOTOGRÁFICO
2. Apoyar en la planificación y ajustes de los menús a suministrar a los Adultos Mayores.	2. Se 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.	ANEXO REGISTRO FOTOGRÁFICO
3. Procesar 5 raciones diarias, desayuno, refrigerio am, almuerzo, refrigerio pm y cena.	3. Se realizó el proceso de raciones diarias a los Adultos Mayores como son, desayuno, refrigerio, almuerzo, refrigerio y cena.	ANEXO REGISTRO FOTOGRÁFICO
4. Realizar labores de aseo diario de la cocina.	4. Se realizó labores de aseo diario en la cocina a pisos, mesones nevera, estufa, etc.	ANEXO REGISTRO FOTOGRÁFICO
5. Verificar la existencia de productos e ingredientes necesarios para la preparación de los menús.	5. Se 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.	ANEXO REGISTRO FOTOGRÁFICO
6. Vigilar la conservación de ingredientes.	6. Se vigiló de forma constante la conservación de los ingredientes con el fin de cuidar de que los productos no caduquen ni se dañen.	ANEXO REGISTRO FOTOGRÁFICO
7. Mantener una presentación personal adecuada para la elaboración y manipulación de los alimentos, utilizando: delantal, cofia, tapabocas, guantes y zapatos cerrados.	7. Se mantuvo una presentación personal adecuada para la elaboración y manipulación de los alimentos utilizando: delantal, cofia, tapabocas, guantes y zapatos cerrados.	ANEXO REGISTRO FOTOGRÁFICO

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

Se firma en Andalucía (V), a los dieciséis (16) días del mes de mayo de 2025

William Gonzalez

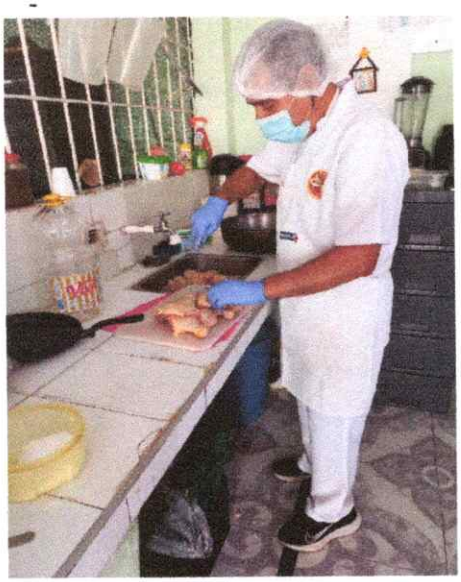
WILLIAM GONZALEZ
FIRMA CONTRATISTA

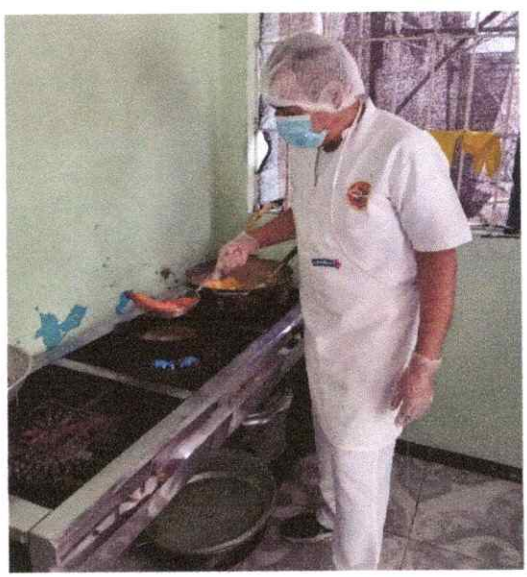
FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

NÚMERO DEL CONTRATO: PS-118-2025
INFORME No. 1 (EVIDENCIA ACTIVIDADES)
EJECUCIÓN DEL PERIODO: DEL 15 DE ABRIL DE 2025 AL DE MAYO DE 2025

1. Apoyar en la elaboración de los alimentos para los Adultos Mayores del Centro Vida conforme a la minuta que sea entregada.

- Se apoyó la elaboración de los alimentos para los Adultos Mayores del Centro Vida conforme a la minuta que es entregada y poder así brindar una alimentación balanceada que permita a los adultos del centro vida tener un bienestar nutricional, dado que la etapa de su desarrollo requiere una alimentación que aporte nutrientes de acuerdo a cada una de sus necesidades.
-





FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

			DESAYUNOS		
LUNES	MARTES	MIERCOLES		JUEVES	VIERNES
AREPA	PAN	AREPA		AREPA	AREPA
HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS PERICOS	HUEVOS COCIDOS		CHANGUA	HUEVOS EN TORTILLA
GALLETAS	CAFÉ	GALLETAS		CAFÉ EN LECHE	GALLETAS
CHOCOLATE EN LECHE		AGUAPANELA EN LECHE			CHOCOLATE EN LECHE
			REFRIGERIOS		
LUNES	MARTES	MIERCOLES		JUEVES	VIERNES
COLADA	FRUTA PICADA	LECHE		GELATINA	ARROZ CON LECHE
TOSTADA		PASTEL O CUCA			

FESTIVO

DESAYUNOS			
MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
AREPA	PAN	AREPA	AREPA
HUEVOS REVUELTOS	HUEVOS PERICOS	HUEVOS COCIDOS	CHANGUA
GALLETAS	CAFÉ	GALLETAS	CAFÉ EN LECHE
CHOCOLATE EN LECHE		AGUAPANELA EN LECHE	
REFRIGERIOS			
MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
COLADA	LECHE	GELATINA	ARROZ CON LECHE
TOSTADA	PASTEL O CUCA		

DESAYUNOS Y REFRIGERIOS | MENU 6 | MENU 7 | MENU 8 | MENU 9 | MENU 10 | LISTA 2 SEMA

PROGRAMA DE ATENCIÓN BÁSICA Y/O INTEGRAL ADULTO MAYOR DEL MUNICIPIO DE ANDALUCIA - VALLE DEL CAUCA

MINUTA - MENU Nº 6

TIEMPO DE COMIDA	PREPARACION	INGREDIENTES	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES Calorias	Proteinas g	Grasa g	Carboh g	Calcio g	Hierro mg	Zinc mg	Vit. A ER	UNIDAD DE MEDIDA (CASERA) g o cc
ALMUERZO	Sopa de cuchuco	Cuchuco	25	25	0.256	0.0014	0.0006	1.6428	6.72	0.045	0	0	gr
		papa comun	35	25	6.256	0.0014	0.0006	1.6429	6.72	0.045	0	0	gr
		Papa criolla	52	52	10.32	0.264	0.052	2.268	0.52	0.52	0	0	gr
		Cebolla comun, tallo	10	9.5	3.135	0.703	0.0095	0.8175	0.04	0.0665	0	0	gr
		cesuna pulpa	15	15	2.1	0.06	0	0.4	4	4	0	0	gr
	Arroz con zanahoria	Arroz	40	40	139.6	2.68	0.36	29.92	5.2	0.32	0.744	0	gr
		Zanahoria, pulpa sin cascara	15	12	3.945	0.0036	0.0045	0.734	2.256	0.054	0.036	59.5	gr
		Aceite	5	5	44	0	5	0	0	0	0	0	cc o ml
	Cocido a la plancha	carne de cerdo	130	120	240	31.2	20	0	6	2.1	0	0	gr
		Aceite vegetal	10	10	90	0	10	0	0	0	0	0	cc o ml
	Ensalada de cebolla y tomate	Tomate	15	15	2.7	0.09	0	0.6	0	0	0	0	gr
		Cebolla	15	15	4.95	0.21	0.045	0.975	3.6	0.105	0	0	gr
		vinagre	5	5	5	1.2	0	0	0.795	0.35	0.005	0	gr
		Platano harton, maduro, cocido	170	70	306.7	0.77	0.14	79.87	0	0	0	37.8	gr
	Jugo de Uva	Uva	60	54	38	0.27	0	4.37	3	0.34	0.22	0	gr
		Azucar	14	14	51.94	0.004	0.014	13.888	26.74	0.308	0.196	0.28	gr
	APORTE NUTRIENTES ALMUERZO				746,782	23,4453	35,3782	84,0461	69,77	4,8175	1,279	97,58	

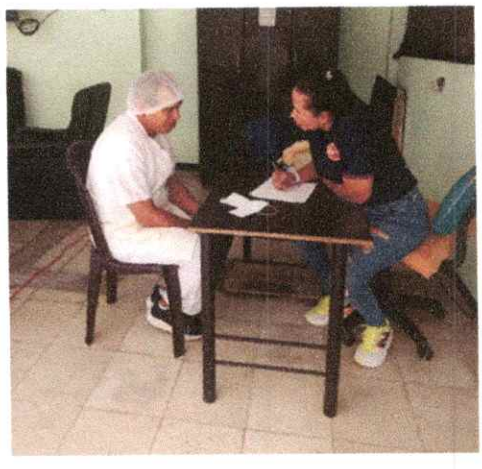
RENZO FERNANDA LOPEZ
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P. MND 08231

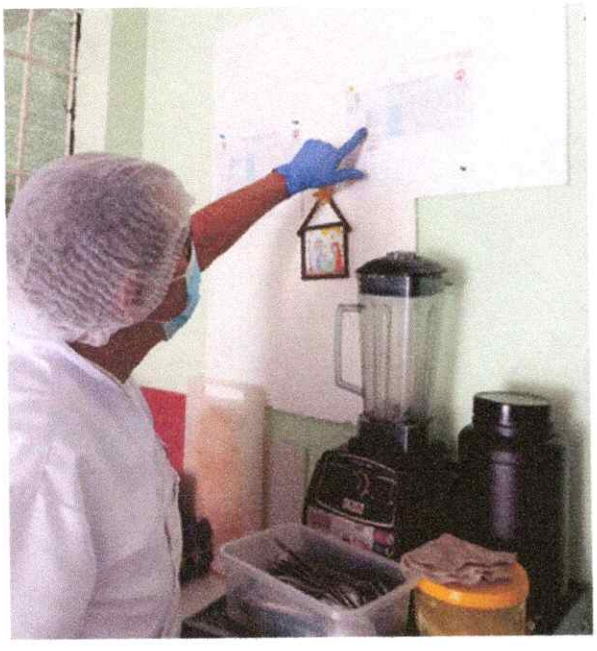
FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

2. Apoyar en la planificación y ajustes de los menús a suministrar a los Adultos Mayores.

- Se apoyó en la planificación de los menús a suministrar a los Adultos Mayores con dietas sugeridas por el médico quien realizo la respectiva valoración de los adultos mayores y que buscan brindarles una adecuada nutrición, las cuales son revisadas y ajustadas en articulación con la enfermera que brinda su apoyo en el Centro Vida, de acuerdo a las necesidades nutricionales y de salud de los adultos mayores.









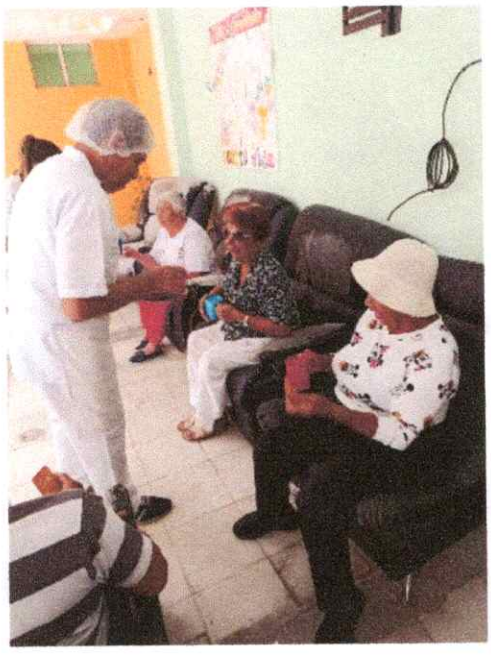
FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

3. Procesar 5 raciones diarias, desayuno, refrigerio am, almuerzo, refrigerio pm y cena.

- Se realizó la elaboración y preparación de las raciones diarias a los Adultos Mayores de acuerdo a la minuta previamente establecida, para un total de 32 desayunos, refrigerios, almuerzos y cenas. Para dicha preparacion se tuvieron en cuenta todos los protocolos en cuanto a el lavado de cada uno de los productos a utilizar, una coccion adecuada: temperatura, tiempo, refrigeracion y hacer asi una preparacion higienica y saludable de los alimentos que se brindan de manera diaia dentro del centro vida.









FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS







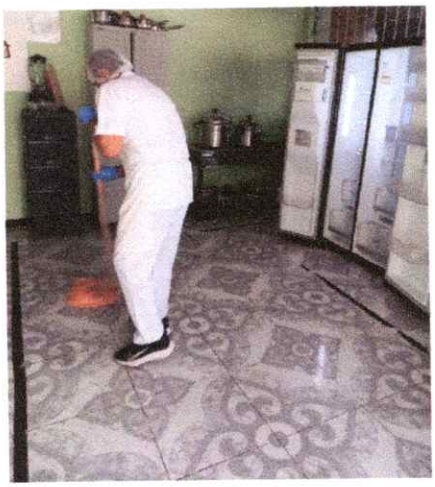


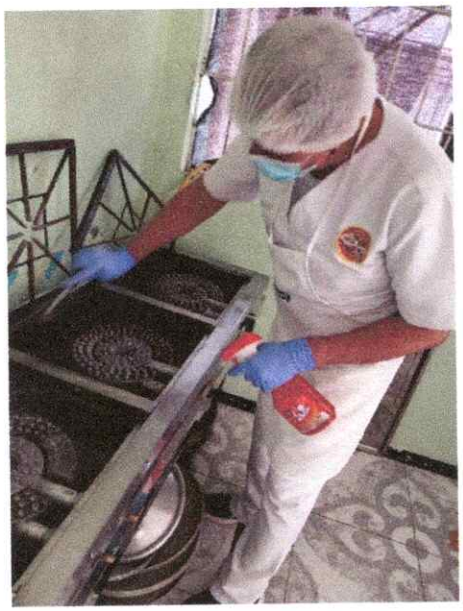
FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

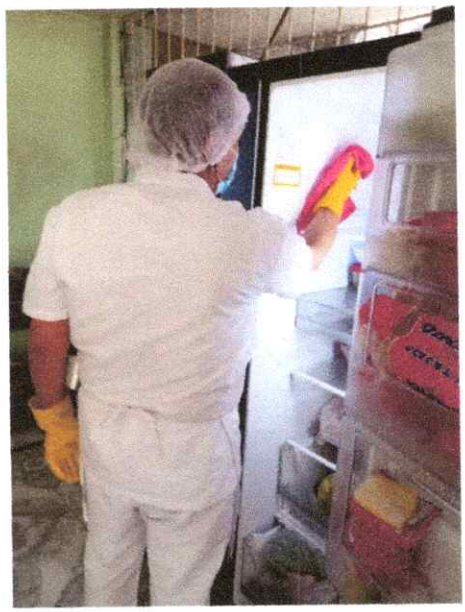
4. Realizar labores de aseo diario de la cocina.

- Se realizó labores de aseo diario en la cocina a pisos, mesones nevera, estufa, platos y demás utensilios de cocina, A fin de mantener y brindar un espacio adecuado en condiciones de higiene y salubridad que permita la preparación de los alimentos de manera idónea evitando así algún tipo de contaminación de los alimentos con los enseres y elementos utilizados para su preparación y por ende alguna enfermedad por la no adecuada manipulación de los alimentos.









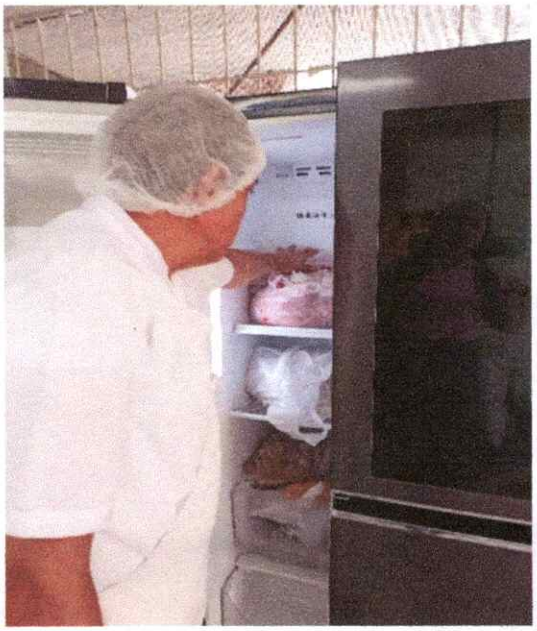
FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

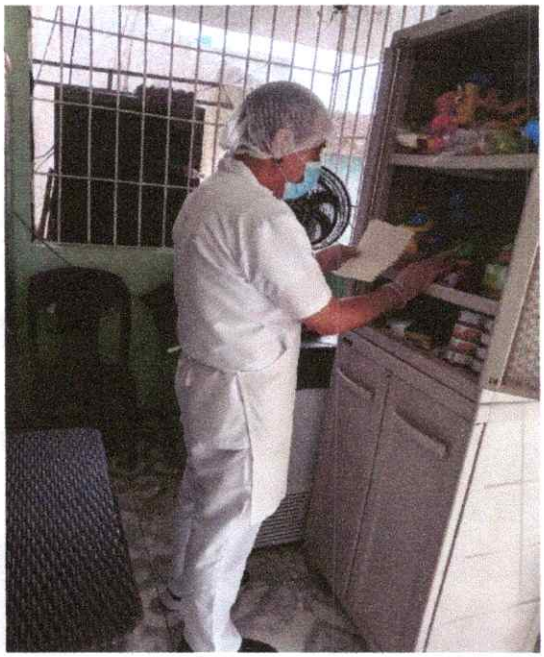
5. Verificar la existencia de productos e ingredientes necesarios para la preparación de los menús.

- Se 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 y así poder contar con productos de buena calidad en la preparación de los alimentos.







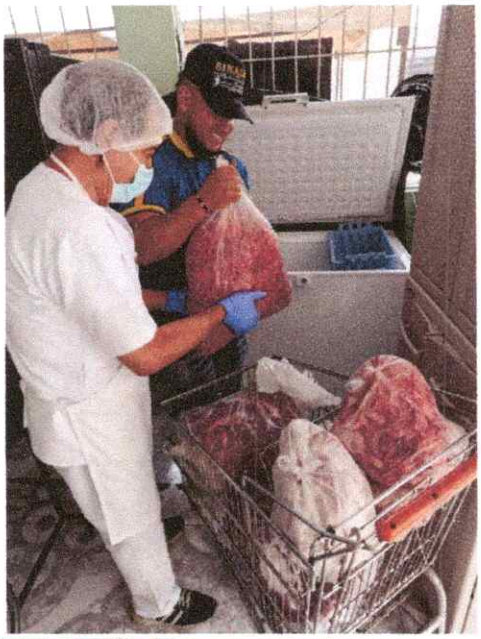


FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

6. Vigilar la conservación de ingredientes.

- Se vigiló de forma constante la conservación de los ingredientes con el fin de cuidar de que los productos no caduquen ni se dañen, así como el almacenamiento correcto de los alimentos, asegurándose de que sean almacenados en recipientes cerrados, así como la óptima refrigeración y descongelación de los alimentos, manteniéndolos a una temperatura adecuada para su conservación.









FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

7. Mantener una presentación personal adecuada para la elaboración y manipulación de los alimentos, utilizando: delantal, cofia, tapabocas, guantes y zapatos cerrados.

- Se mantuvo una presentación personal adecuada para la elaboración y manipulación de los alimentos utilizando: delantal, cofia, tapabocas, guantes y zapatos cerrados. Lo anterior teniendo en cuenta que la higiene y presentación personal es el ingrediente principal de la seguridad alimentaria, por lo tanto, se siguen los protocolos en cuanto a elementos de protección y presentación personal a fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, la seguridad alimentaria y evitar la contaminación cruzada.

