INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRACTUAL

No. CONTRATO	PS-119-2025	PERIODO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL	15 DE MAYO DE 2025 AL 14 DE JUNIO DE 2025
CONTRATISTA C.C. No.	WILLIAM GONZALEZ 6.114.847 EXPEDIDA EN ZARZAL VALLE		
SUPERVISORA	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	N/A		
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 apoyó en 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.
	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 médico quien realizo la respectiva valoración a todos adultos mayores los cuales, 8 de ellos deberán llevar una dieta baja en harinas y azúcares y así se busca brindar una adecuada nutrición, las cuales son revisadas y ajustadas en articulación con la enfermera que brinda

		su apoyo en el Centro Vida, de acuerdo con las necesidades nutricionales y de salud de los adultos mayores.
	3.Procesar 5 raciones diarias, desayuno, refrigerio am, almuerzo, refrigerio pm y cena.	3. El contratista realizó la elaboración y preparación de las raciones diarias a los Adultos Mayores de acuerdo con 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.
	4.Realizar labores de aseo diario de la cocina.	4. El contratista realizó las labores de aseo diario en la cocina a pisos, mesones nevera, estufa, platos y demás utensilios de cocina, paredes (dos veces por mes). 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.
	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 y así poder contar con productos de buena calidad en la preparación de los alimentos.
	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, 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.
	7.Mantener una presentación personal adecuada para la elaboración y manipulación de los alimentos, utilizando:	7. El contratista mantuvo una presentación personal adecuada para la elaboración y manipulación de los

INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRACTUAL

	delantal, cofia, tapabocas, guantes y zapatos cerrados.	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.

			% AVANCE DEL PERIODO	% AVANCE REAL DEL PROYECTO
INDICADOR DE RESULTADO	**ACTIVIDADES EJECUTADAS**		100%	66.66%
	ACTIVIDADES PROGRAMADAS		100%	66.66%

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	**$ 4.600.000**
VALOR PAGADO	**$ 2.300.000**
VALOR POR PAGAR	**$ 2.300.000**
SALDO POR EJECUTAR	**$ 2.300.000**

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 1072693846, de conformidad con la ley.

Para constancia se firma y sella en el Municipio de Andalucía Valle a los dieciocho (18) días del mes de junio de 2025.

MONICA SALAMANCA ROJAS
Subsecretaria de Salud y Educación
Supervisora