FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTA

PLAN DE DESARROLLO:	UNIDOS HACIA LA TRANSFORMACION DE ANDALUCIA	**NÚMERO DE INFORME:**	DOS (02)
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 MAYO DE 2025 AL 14 DE JUNIO 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:**	66.66%
DURACIÓN DEL CONTRATO:	TRES (03) MESES	**NÚMERO DE PLANILLA DE SEGURIDAD SOCIAL**	1072693846
VALOR TOTAL DEL CONTRATO:	$6.900.000	**MES CANCELADO EN LA PLANILLA DE SEGURIDAD SOCIAL**	JUNIO

FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTA

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.	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 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.	ANEXO REGISTRO FOTOGRÁFICO
3. Procesar 5 raciones diarias, desayuno, refrigerio am, almuerzo, refrigerio pm y cena.	3. Se 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.	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, 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.	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 y así poder contar con productos de buena calidad en la preparación de los alimentos.	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, 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.	ANEXO REGISTRO FOTOGRÁFICO
7. Mantener una presentación personal adecuada para la elaboración y	7. 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	ANEXO REGISTRO FOTOGRÁFICO

FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTA

manipulación de los alimentos, utilizando: delantal, cofia, tapabocas, guantes y zapatos cerrados.	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.	

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

Se firma en Andalucía (V), a los dieciocho (18) días del mes de Junio de 2025

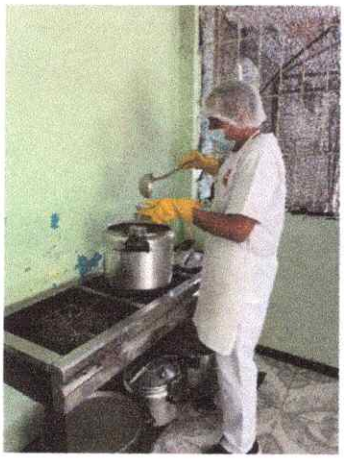
William Gonzalez
WILLIAM GONZALEZ
FIRMA CONTRATISTA

FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTA

NÚMERO DEL CONTRATO: PS-118-2025
INFORME No. 2 (EVIDENCIA ACTIVIDADES)
EJECUCIÓN DEL PERIODO: DEL 15 DE MAYO DE 2025 AL 14 DE JUNIO DE 2025

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

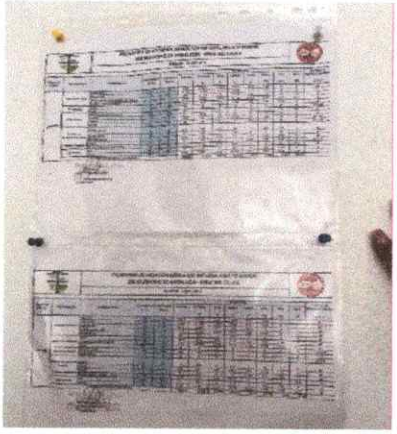
- Se apoyó la elaboración de los alimentos para los Adultos Mayores del Centro Vida conforme a la minuta que es entregada y poder así brindar una alimentación balanceada que permita a los adultos del centro vida tener un bienestar nutricional, dado que la etapa de su desarrollo requiere una alimentación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





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		



FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTA

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 CONTRATISTA

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.









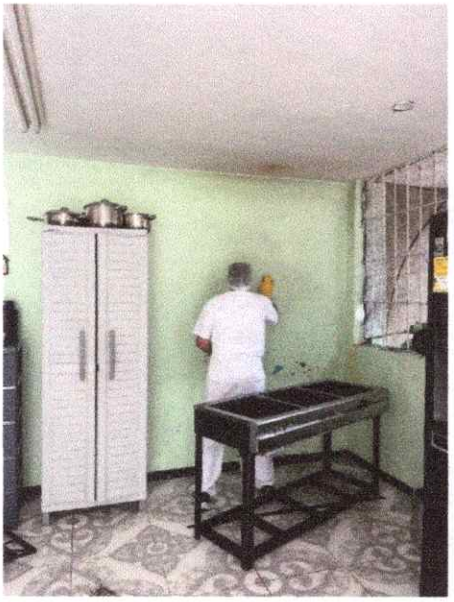
FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTA

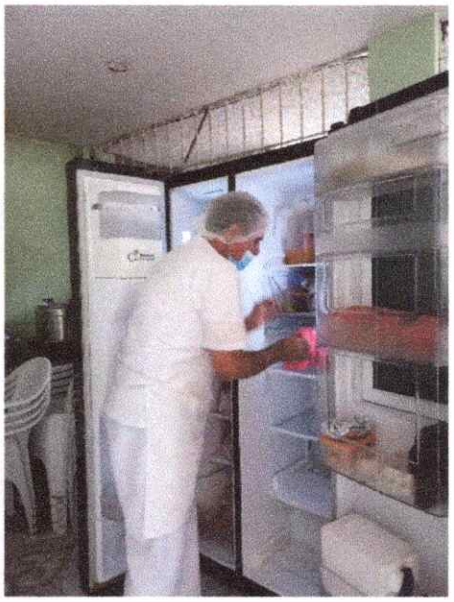
4. Realizar labores de aseo diario de la cocina.

- 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.





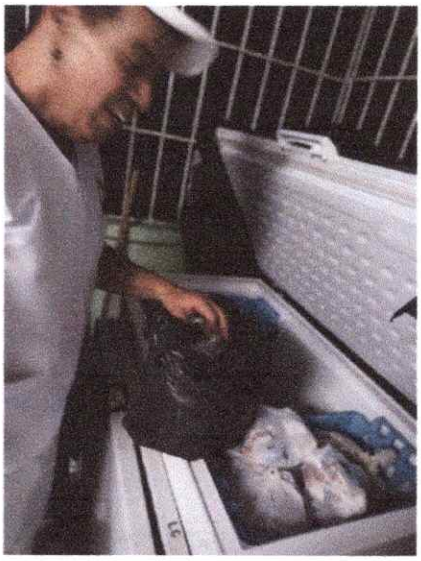


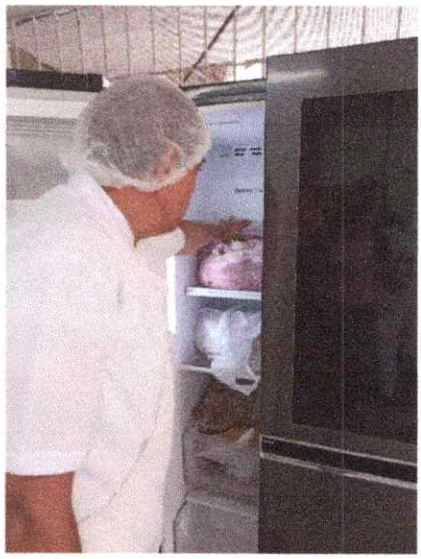


FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTA

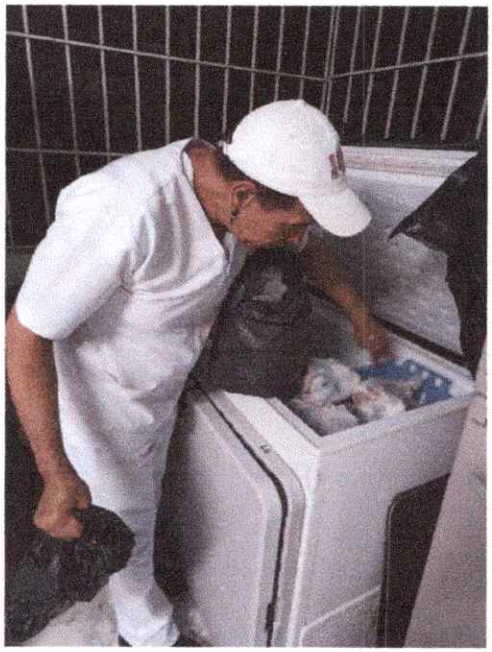
5. Verificar la existencia de productos e ingredientes necesarios para la preparación de los menús.

- 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.



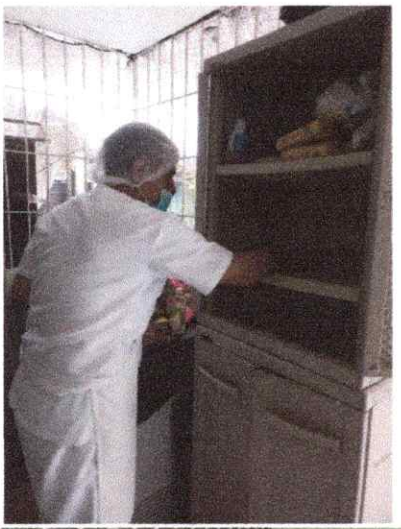


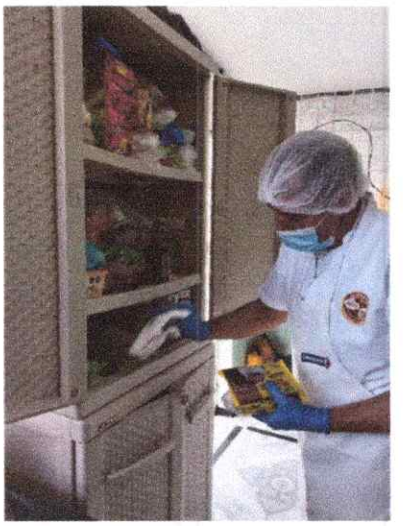




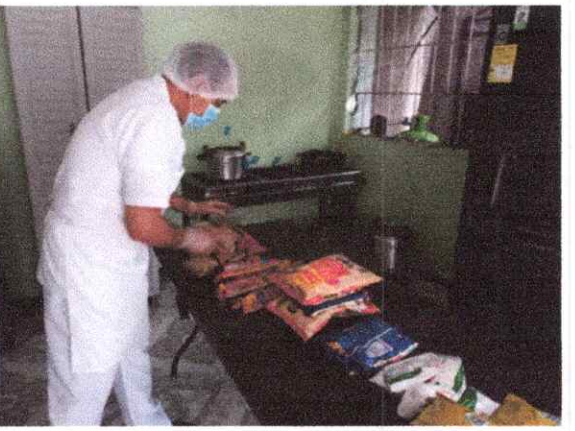
6. Vigilar la conservación de ingredientes.

- 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 CONTRATISTA

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.

