FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

PLAN DE DESARROLLO:	UNIDOS HACIA LA TRANSFORMACION ANDALUCIA	**NÚMERO DE INFORME:**	DOS (02)
LINEA ESTRATEGICA	UNIDOS HACIA LA TRANSFORMACION SOCIAL	**FECHA ACTA DE INICIO:**	18/07/2025
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-222-2025	**EJECUCIÓN DEL PERIODO:**	18 DE AGOSTO DE 2025 AL 17 DE SEPTIEMBRE 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:**	40%
DURACIÓN DEL CONTRATO:	CINCO (05) MESES	**NÚMERO DE PLANILLA DE SEGURIDAD SOCIAL**	1074909211
VALOR TOTAL DEL CONTRATO:	$11.500.000	**MES CANCELADO EN LA PLANILLA DE SEGURIDAD SOCIAL**	SEPTIEMBRE

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.	- Apoyé 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. - Realicé almuerzo especial para el día de la celebración del adulto mayor y participé de la actividad.	ANEXO REGISTRO FOTOGRÁFICO
2. Apoyar en la planificación y ajustes de los menús a suministrar a los Adultos Mayores.	2. Apoyé 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. Apoyé en la elaboración y preparación de las raciones diarias a los Adultos Mayores de acuerdo con la minuta previamente establecida, para un total de 33 desayunos, refrigerios, almuerzos y cenas. Para dicha preparacion tuve 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. Realicé 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	ANEXO REGISTRO FOTOGRÁFICO

FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

	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. Verifiqué 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. Vigilé 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 manipulación de los alimentos, utilizando: delantal, cofia, tapabocas, guantes y zapatos cerrados.	7. Mantuve 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.	ANEXO REGISTRO FOTOGRÁFICO

VALOR CONTRATO INICIAL	**$11.500.000**
VALOR EJECUTADO	**$4.600.000**
VALOR PAGADO	**$2.300.000**
VALOR A PAGAR	**$2.300.000**
SALDO POR EJECUTAR	**$6.900.000**

Se firma en Andalucía (V), a los diecinueve (19) días del mes de septiembre de 2025

William Gonzalez

WILLIAM GONZALEZ
FIRMA CONTRATISTA

FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

NÚMERO DEL CONTRATO: PS-222-2025
INFORME No. 2 (EVIDENCIA ACTIVIDADES)
EJECUCIÓN DEL PERIODO: DEL 18 DE AGOSTO DE 2025 AL 17 DE SEPTIEMBRE DE 2025

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

- Apoyé 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.
- Realicé almuerzo especial para el día de la celebración del adulto mayor y participé de la actividad.



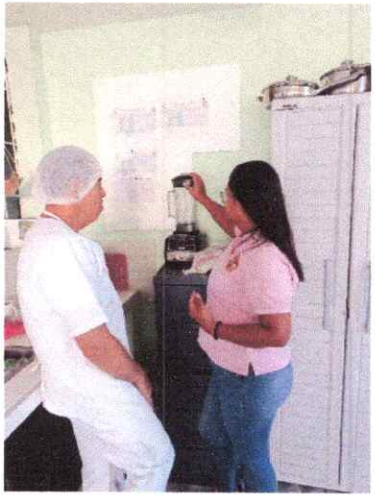
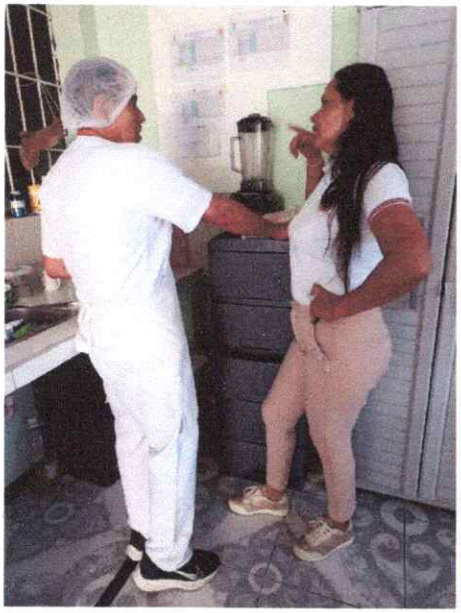


FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

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

- Apoyé 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.

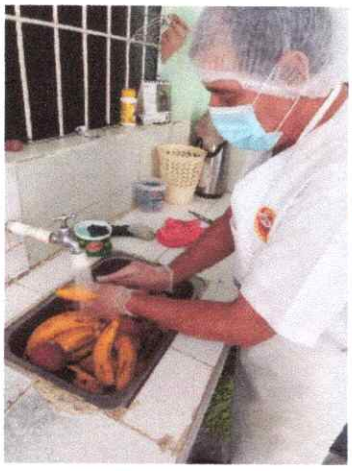
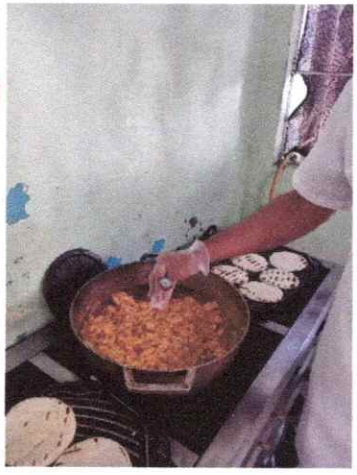
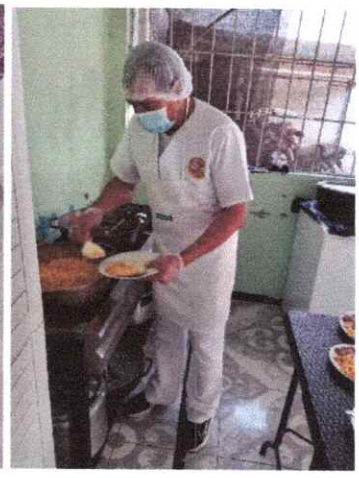



FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

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

- Apoyé en la elaboración y preparación de las raciones diarias a los Adultos Mayores de acuerdo con la minuta previamente establecida, para un total de 33 desayunos, refrigerios, almuerzos y cenas. Para dicha preparacion tuve 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.

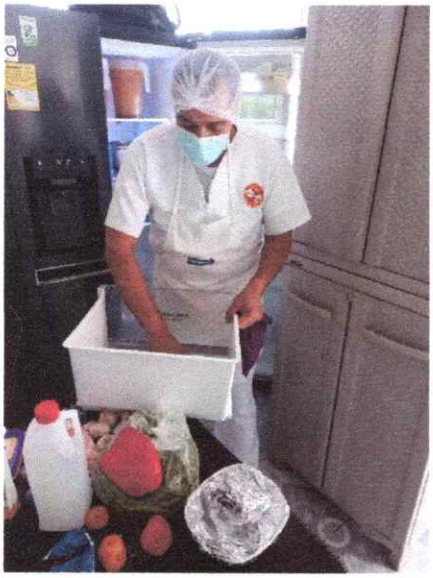




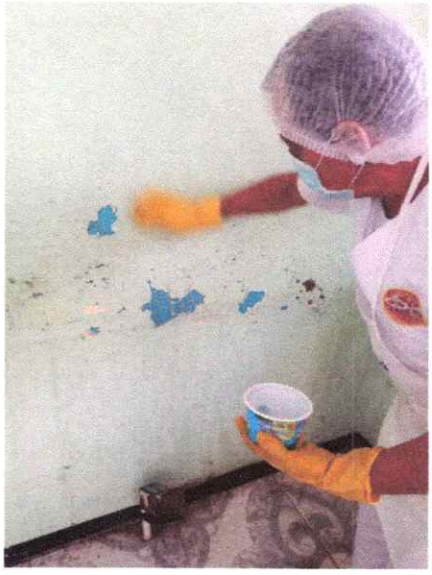



FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

4. Realizar labores de aseo diario de la cocina.

- Realicé 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.









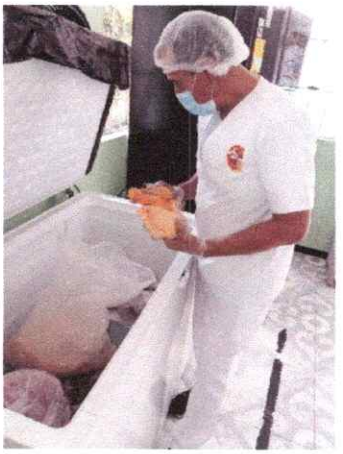
FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

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

- Verifiqué 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.







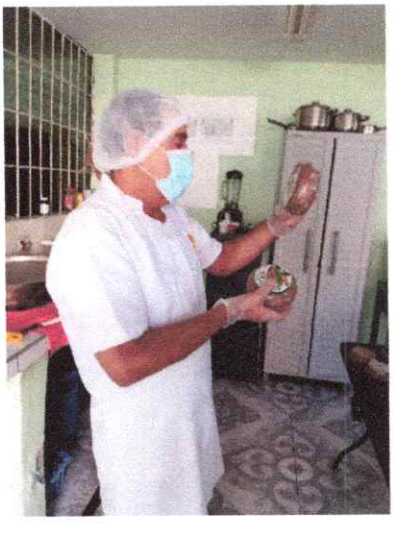

6. Vigilar la conservación de ingredientes.

- Vigilé 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.

- Mantuve 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.e 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.

