INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRACTUAL

No. CONTRATO	PS-099-2026	PERIODO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL	23 DE ABRIL DE 2026 AL 22 DE MAYO DE 2026
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	$14.400.000		
VALOR ADICIÓN	$0		
TOTAL	$14.400.000		
PLAZO INICIAL	SEIS (06) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE INICIO EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II DEL CONTRATO.		
ADICIÓN PLAZO	0		
IMPUTACION PRESUPUESTAL	2.3.2.02.02.008. CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL PARA EL ADULTO MAYOR DOTADOS – CENTRO VIDA PERSONAL		
DISPONIBILIDAD	N°77 DE ENERO 14 DE 2026		
REGISTRO PRESUPUESTAL	N°116 DE ENERO 23 DE 2026		
ACTA DE INICIO	ENERO 23 DE 2026		

METAS	RESULTADOS ESPERADOS EN EL MES	RESULTADOS OBTENIDOS EN EL MES
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.	1.Apoyar en la elaboración de los alimentos para los Adultos Mayores del Centro Vida conforme a la minuta que sea entregada.	El contratista participó en la elaboración de los alimentos destinados a las personas mayores del Centro Vida, dando cumplimiento a la minuta establecida para cada preparación. A través de esta labor el contratista contribuyó a brindar una alimentación adecuada y balanceada, orientada a fortalecer el bienestar y las necesidades nutricionales de la población atendida
	2.Apoyar en la planificación y ajustes de los menús a suministrar a los Adultos Mayores.	El contratista participó en la organización y ajuste de los menús destinados a las personas mayores del Centro Vida, teniendo en cuenta las recomendaciones médicas y nutricionales establecidas para cada beneficiario. Asimismo, el contratista trabajó de manera articulada con la enfermera de la institución para realizar las adecuaciones necesarias, especialmente en los casos de personas mayores con dietas bajas en harinas y azúcares, de acuerdo con sus

INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRACTUAL

		condiciones de salud y necesidades alimenticias.
	3.Procesar 5 raciones diarias, desayuno, refrigerio am, almuerzo, refrigerio pm y cena.	El contratista preparó y distribuyó las cinco raciones alimentarias diarias correspondientes al desayuno, refrigerio de la mañana, almuerzo, refrigerio de la tarde y cena para las personas mayores del Centro Vida, conforme a la minuta establecida, realizando un total de 37 raciones por cada tiempo de comida. Durante el proceso, el contratista aplicó las normas de higiene y manipulación de alimentos, verificando el adecuado lavado de los insumos, los tiempos de cocción, el control de temperatura y la correcta conservación de los alimentos, garantizando preparaciones seguras y aptas para el consumo.
	4.Realizar labores de aseo diario de la cocina.	El contratista realizó diariamente labores de limpieza y desinfección en la cocina del Centro Vida, incluyendo pisos, mesones, estufa, nevera, utensilios, platos y paredes de manera periódica, con el fin de mantener espacios adecuados de higiene y salubridad. Estas acciones permitieron contribuir a una adecuada manipulación y preparación de los alimentos, evitando riesgos de contaminación y fortaleciendo las condiciones sanitarias del área.
	5.Verificar la existencia de productos e ingredientes necesarios para la preparación de los menús.	El contratista verificó de manera constante la disponibilidad de productos e ingredientes necesarios para la preparación de los menús suministrados a las personas mayores, manteniendo organizada la despensa y controlando el estado de los insumos, con el fin de garantizar la adecuada elaboración de los alimentos y el uso de productos en óptimas condiciones.
	6.Vigilar la conservación de ingredientes.	El contratista realizó seguimiento constante al estado y conservación de los ingredientes utilizados en la preparación de los alimentos, verificando su adecuado almacenamiento y controlando que los productos se mantuvieran en buenas condiciones para su consumo.
	7.Mantener una presentación personal adecuada para la elaboración y manipulación de los alimentos, utilizando:	El contratista mantuvo una adecuada presentación personal durante el desarrollo de las actividades relacionadas con la preparación y

INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRACTUAL

	delantal, cofia, tapabocas, guantes y zapatos cerrados.	manipulación de los alimentos, haciendo uso de delantal, cofia, tapabocas, guantes y calzado cerrado, conforme a los protocolos de higiene y seguridad alimentaria establecidos. Esto contribuyó a garantizar la inocuidad de los alimentos y a prevenir riesgos de contaminación durante su preparación.

			% AVANCE DEL PERIODO	% AVANCE REAL DEL PROYECTO
INDICADOR DE RESULTADO	**ACTIVIDADES EJECUTADAS**	7	100%	66.67%
	ACTIVIDADES PROGRAMADAS	7	100%	66.67%

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

VALOR CONTRATO INICIAL	**$14.400.00**
ADICIÓN CONTRATO	**$ 0.00**
TOTAL	**$14.400.000**
VALOR EJECUTADO	**$ 9.600.000**
VALOR PAGADO	**$ 7.200.000**
VALOR POR PAGAR	**$ 2.400.000**
SALDO POR EJECUTAR	**$ 4.800.000**

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 1081228019, de conformidad con la ley.

Para constancia se firma y sella en el Municipio de Andalucía Valle a los veintiséis (26) días del mes de Mayo de 2026.

MONICA SALAMANCA ROJAS
Subsecretaria de Salud y Educación
Supervisora del Contrato