FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

PLAN DE DESARROLLO:	UNIDOS HACIA LA TRANSFORMACION ANDALUCIA	**NÚMERO DE INFORME:**	CUATRO (04)
LINEA ESTRATEGICA	UNIDOS HACIA LA TRANSFORMACION SOCIAL	**FECHA ACTA DE INICIO:**	23 DE ENERO DE 2026
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-099-2026	**EJECUCIÓN DEL PERIODO:**	23 DE ABRIL DE 2026 AL 22 DE MAYO DE 2026
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:**	66.67%
DURACIÓN DEL CONTRATO:	SEIS (06) MESES	**NÚMERO DE PLANILLA DE SEGURIDAD SOCIAL**	1081228019
VALOR TOTAL DEL CONTRATO:	$14.400.000	**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.	Participé 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 contribuí a brindar una alimentación adecuada y balanceada, orientada a fortalecer el bienestar y las necesidades nutricionales de la población atendida.	ANEXO REGISTRO FOTOGRÁFICO
2. Apoyar en la planificación y ajustes de los menús a suministrar a los Adultos Mayores.	Participé 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, trabajé 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 condiciones de salud y necesidades alimenticias.	ANEXO REGISTRO FOTOGRÁFICO
3. Procesar 5 raciones diarias, desayuno, refrigerio am, almuerzo, refrigerio pm y cena.	Preparé y distribuí 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, apliqué 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.	ANEXO REGISTRO FOTOGRÁFICO
4. Realizar labores de aseo diario de la cocina.	Realicé 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.	ANEXO REGISTRO FOTOGRÁFICO

FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

5. Verificar la existencia de productos e ingredientes necesarios para la preparación de los menús.	Verifiqué 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.	ANEXO REGISTRO FOTOGRÁFICO
6. Vigilar la conservación de ingredientes.	Realicé 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.	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.	Mantuve una adecuada presentación personal durante el desarrollo de las actividades relacionadas con la preparación y 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.	ANEXO REGISTRO FOTOGRÁFICO

VALOR CONTRATO INICIAL	**$14.400.000**
VALOR EJECUTADO	**$ 9.600.000**
VALOR PAGADO	**$ 7.200.000**
VALOR A PAGAR	**$ 2.400.000**
SALDO POR EJECUTAR	**$ 4.800.000**

Se firma en Andalucía (V), a los veintiséis (26) días del mes de Mayo de 2026

William Gonzalez

WILLIAM GONZALEZ
FIRMA CONTRATISTA

FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

NÚMERO DEL CONTRATO: PS-099-2026
INFORME No. 4 (EVIDENCIA ACTIVIDADES)
EJECUCIÓN DEL PERIODO: DEL 23 DE ABRIL DE 2026 AL 22 DE MAYO DE 2026

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

Participé 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 contribuí a brindar una alimentación adecuada y balanceada, orientada a fortalecer el bienestar y las necesidades nutricionales de la población atendida.






FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

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

Participé 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, trabajé 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 condiciones de salud y necesidades alimenticias.






FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

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

Preparé y distribuí 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, apliqué 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.









FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

4. Realizar labores de aseo diario de la cocina.

Realicé 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.






FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

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

Verifiqué 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.



FORMATO INFORME DE ACTIVIDADES Y SUPERVISIÓN DE CONTRATISTAS

6. Vigilar la conservación de ingredientes.

Realicé 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.





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 adecuada presentación personal durante el desarrollo de las actividades relacionadas con la preparación y 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.



