INFORME DE SUPERVISIÓN N° 001

PARA: Salome Londoño Zapata (Delegado de la Contratación)

FECHA: 25 de Junio de 2021

1. INFORMACIÓN BÁSICA

CONTRATO/CONVENIO Nº:	ENV-13-30-0727-21
FECHA DEL CONTRATO/CONVENIO:	04 de Mayo de 2021
CONTRATISTA/ASOCIADO:	ALIRIO GÓMEZ G. SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN S.A.S
IDENTIFICACIÓN CONTRATISTA/ASOCIADO:	900.356.683-3
OBJETO DEL CONTRATO/CONVENIO:	Suministro, distribución y entrega de paquetes básicos de alimentos para atender población vulnerable del municipio de Envigado.
VALOR DEL CONTRATO/CONVENIO:	$1.350.000.000
VALOR ADICION:	$0
VALOR TOTAL DEL CONTRATO/CONVENIO:	$1.350.000.000
FECHA DE ADICIÓN:	NA
FECHA DE INICIO[1]:	12 de Mayo de 2021
PLAZO DEL CONTRATO/CONVENIO[2]:	9 Meses

[1] Tener en cuenta la fecha establecida en la plataforma SECOP II cuando este haya utilizado este medio. No puede ser anterior a la fecha de expedición de RDP, ni a las fechas de pago de impuestos y expedición de pólizas en caso de que aplique.
[2] Tener en cuenta el plazo estipulado en la plataforma SECOP II cuando este haya utilizado este medio.

2. SEGUIMIENTOS

Según lo dispone la Ley 1474 de 2012, en su Artículo 83. Supervisión e interventoría contractual. "(...). La supervisión consistirá en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable, y jurídico que sobre el cumplimiento del objeto del contrato/convenio, enunciado en el presente informe (...)", según los siguientes ítems:

2.1 Período de supervisión[3] (Seguimiento administrativo):

Se realiza el presente informe para el período de ejecución del 25 de Mayo al 11 de Junio de 2021.

2.2 Novedades (Seguimiento administrativo):

SUSPENSION		
Fecha suspensión	**Fecha Reinicio**	**Motivo**
NA	NA	NA

2.3 Cumplimiento de obligaciones (Seguimiento técnico):

OBLIGACIONES GENERALES Y ESPECÍFICAS DE LAS PARTES	DETALLAR EL CUMPLIMIENTO O NO DE LAS OBLIGACIONES, JUSTIFICANDO LAS ACCIONES REALIZADAS O EL POR QUÉ NO SE HAN EJECUTADO EN EL PERÍODO DEL PRESENTE INFORME
Obligaciones generales:	
Cumplir con el objeto del contrato en la forma y oportunidad pactada.	Cumple, el contratista suministró, distribuyo y realizó la entrega de los paquetes básicos de alimentos durante el periodo indicado, con el fin de atender y beneficiar a la población vulnerable del municipio de Envigado.
Cumplir con las cantidades, requisitos y especificaciones ofertadas y contratadas, acorde a la propuesta económica y fichas técnicas.	Cumple, el contratista entrego las cantidades solicitadas y contratadas.
Dar cumplimiento a las especificaciones generales y particulares de los pliegos de condiciones, a los estudios previos, ficha técnica y a la propuesta presentada por el contratista.	Cumple, el contrato se ha venido ejecutando conforme a las especificaciones generales y particulares de los pliegos de condiciones y se ha entregado los productos cumpliendo con las fichas técnicas.
Acatar las instrucciones impartidas por el supervisor del contrato.	Cumple, el contratista es dispuesto a las indicaciones dadas por la supervisión, realizo las entregas con

[3] En este ítem el supervisor deberá señalar el alcance en el tiempo que tuvo su labor de supervisión, es decir entre qué fechas se llevó a cabo este ejercicio, indicando además si el contrato/convenio se cumplió en un solo acto o si comprende un periodo de ejecución.

	forme a fechas y horario indicado.
Dar cumplimiento a lo preceptuado en las Leyes 1150 de 2007 y 1562 de 2012, Decreto 723 de 2013, compilado por el Decreto 1072 de 2015 referente a la obligatoriedad de los contratistas de estar afiliados a los Sistemas de Seguridad Social Integral.	Cumple, el contratista presentó certificación de paz y salvo del pago de la seguridad social la cual se anexa a este informe.
Presentar la cuenta de cobro o factura, de acuerdo con las directrices de la supervisión del contrato y conforme con los tiempos establecidos para el pago del contrato y por el municipio acorde al cierre contable establecido para cada mes.	Cumple, presentó las facturas N° FEAG-54 dentro del tiempo pactado.
Informar oportunamente al supervisor sobre alguna anomalía o dificultad presentada durante la ejecución del contrato.	Por situación de desabastecimiento en la ciudad debido a paros nacionales, el contratista manifestó dificultad en suministrar productos como el aceite en presentación de 1000 cc por lo que se acordó la entrega en presentación de 500 cc y una cantidad limitada. Desde la programación de Seguridad Alimentaria es posible modificar y ajustar los alimentos a incluir en la conformación de los paquetes de alimentos, por lo tanto no se presentan inconvenientes.
Asistir a las reuniones acordadas.	El día 13 de mayo se realizó reunión con el fin de dar indicaciones para la primera entrega de los paquetes de alimentos, como fechas estimadas, puntos de entrega, acompañamiento desde la secretaria de bienestar social y comunitario.
Atender las recomendaciones que le efectúe el Municipio de Envigado por intermedio de los funcionarios designados para ejercer la vigilancia y control de la ejecución contractual.	Cumple, atiende oportunamente las recomendaciones de horarios y días para la entrega de los paquetes de alimentos en cada sede establecida; aporta las remisiones de entrega realizadas en los diferentes puntos de entrega al usuario con firma de quien recibe.
El contratista no podrá ceder el presente contrato total o parcialmente a persona alguna.	Cumple, el contratista ha desarrollado el objeto del contrato sin ceder sus obligaciones.
No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho.	A la fecha no se han presentado este tipo de eventualidades.
Realizar y aportar la certificación pago de impuesto y estampillas, además adquisición de garantías necesarias para el inicio del contrato en los tiempos definidos para el trámite de estos.	Cumple, esto es verificado por la dirección de compras y jurídica del municipio antes de legalizar el contrato.
Dar cumplimiento a lo estipulado en el Capítulo 6. Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo- DECRETO 1072 DE 2015.	El contratista envío los documentos que validan el cumplimiento del Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa, los cuales se anexan a este informe.

Contar con los elementos de protección y seguridad laboral necesarios para ejecutar las actividades contractadas, para cada una de las personas que empleara en el desarrollo del contrato.	El personal cuenta con elementos de protección facilitan su labor.
Cumplir con el programa de actividades de prevención y promoción sobre Riesgos Laborales que establezca el Municipio acorde con el (Decreto 1072 de 2015, Capítulo 6, Artículo 2.2.4.6.28).	El contratista envío los documentos que validan el cumplimiento del Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa, los cuales se anexan a este informe.
Obligaciones específicas:	
En caso de realizar la firma del convenio entre el municipio de Envigado y el ICBF para el suministro de Bienestarina, se le informará 10 días antes de realizar la entrega del paquete de alimentos la disponibilidad del producto, para ser recogido en la Bodega de SAN e incluido en el ensamble del paquete de alimentos a entregar.	Para este periodo no se suministró este producto.
El contratista deberá implementar a lo largo de la cadena de suministro, almacenamiento y transporte, las medidas sanitarias y de bioseguridad decretadas de orden nacional y/o municipal para prevenir y mitigar la propagación del virus Covid19.	Se observa que el personal utiliza adecuadamente el tapabocas como medida para mitigar el contagio por covid-19.
El contratista deberá tener en cuenta las especificaciones técnicas y de Ley a nivel nacional para la prestación del servicio relacionado con alimentos, las cuales podrán ser verificadas por el supervisor del contrato, durante una (1) una visita a la planta o bodega del contratista durante la ejecución del contrato.	Para este periodo no se realizó la visita a la planta o bodega del contratista.
El contratista deberá entregar la siguiente cantidad aproximada de paquetes armados y empacadas por mes: Comedores comunitarios: 430 individuales y 116 familiares. Centro de Ayudas Sociales: 135 individuales y 215 familiares Población vulnerable de Primera Infancia Institucionalizada no PAE: 600 Programas de la Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN)- CAMI 70	Para este periodo se entregaron los siguientes paquetes de alimentos: Comedores comunitarios: 405 individuales y 85 familiares. Centro de ayudas sociales: 85 individuales y 95 familiares. Primera Infancia: 230. Cami: 42.
Para garantizar la calidad de los alimentos que conforman el paquete alimentario los productos deben cumplir con unas condiciones técnicas mínimas, las cuales se encuentran plasmadas en el Anexo Formato CC-F-077. Ficha técnica del Bien o	Cumple, los productos entregados en los paquetes de alimentos cumplen con las condiciones técnicas mínimas.

Servicio.	
Tener en cuenta las especificaciones técnicas para la prestación del servicio, las cuales podrán ser verificadas por el supervisor del contrato, durante (1) una visita a la planta o bodega del contratista durante la ejecución del contrato.	Para este periodo no se realizó la visita a la planta o bodega del contratista.
El contratista realizará el ensamble, distribución y entrega del paquete de alimentos en los sitios y horarios establecidos para tal fin, los cuales podrán ser modificados de acuerdo a la necesidad de la administración y será comunicada con mínimo cinco (5) días al contratista.	Cumple, se realizó la distribución y entrega de los paquetes de alimentos por parte del contratista en los sitios, fechas y horarios establecidos.
El contratista para realizar la entrega de paquetes de Comedores comunitarios debe contar con la disponibilidad de transporte con conductor y auxiliar, por el tiempo que dure la entrega. La cual está estipulada para llevarse a acabo la segunda semana de cada mes entre los días martes a viernes, con una duración de 2.5 horas máximo en cada lugar.	Cumple, el contratista cuenta con la disponibilidad de un transporte y auxiliares durante todo el tiempo que dure la entrega en cada sede de los Comedores Comunitarios. El conductor y auxiliar realizan la entrega de manera organizada y ágil. Tienen cuidado que los productos más delicados se entreguen en las condiciones adecuadas
Si al momento de realizar la entrega en el lugar y hora designada no asisten todos los beneficiarios, los paquetes de alimentos que no sean efectivamente entregados quedan a disponibilidad del contratista y por tanto no serán tenidos en cuenta para realizar la factura y posterior pago. (Aplica para comedores comunitarios).	Para este periodo se tiene la siguiente información de entrega de paquetes de alimentos a los Comedores Comunitarios: **Paquetes** / **Programados** / **Entregados y facturados** Individuales / 411 / 405 Familiares / 86 / 85
El contratista del alimento, debe presentar remisiones al supervisor que contengan lo descrito a continuación: Razón social del contratista y NIT Nombre del lugar de entrega y dirección. Fecha de entrega. Descripción de los productos, precio unitario, total por producto y valor total de la remisión. Campo para realizar observaciones. (en caso de faltantes estas se deben hacer efectivas en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles contados desde el momento de la entrega de los elementos.) Nombre y firma de la persona encargada de recibir los insumos por parte de la secretaría de bienestar	Cumple parcialmente, falta indicar en la remisión la descripción de los productos que componen el paquete, precio unitario, total por producto y valor total de la remisión. Se realiza esta observación para implementar en las entregas que se realicen a partir del 23/06/2021

social y comunitario. Dejar copia de cada entrega en las diferentes dependencias, la remisión original será entregada al Supervisor del contrato, la cual será el soporte para la elaboración del respetivo pago.	
El espacio físico empleado para la ejecución del contrato, debe cumplir con las normas higiénico sanitarias establecidas en la resolución 1229 de 2013, la resolución 719 de 2015 y la resolución 2674 de 2013 y las demás aplicables en la normatividad colombiana, acorde a la actividad a desempeñar; el área mínima debe permitir llevar adecuadamente los procesos que requiere el manejo del alimento.	Esta obligación se verificara en la visita a la planta o bodega del contratista.
Aportar al iniciar la ejecución del contrato, copia del Diagnóstico Técnico emitido por la empresa que realiza las actividades de Control de Plagas, con el fin de validar las condiciones higiénico sanitarias y dar cumplimiento a recomendaciones dadas para garantizar la inocuidad y baja infestación de plagas.	Aporta mediante correo electrónico el día 19 de mayo el diagnostico técnico emitido por la empresa FUMIGACIONES YA LTDA realizado el día 03/05/2021.
En la etapa de evaluación el contratista aportó copia de la certificación o acta de inspección sanitaria emitida por la entidad competente (Secretaria de Salud, según jurisdicción) con concepto FAVORABLE para la bodega de almacenamiento. Si durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario emitido cambia para desmejorar el solicitado, el contratista deberá cumplir con las acciones que subsanen los hallazgos encontrados por la autoridad sanitaria y solicitar nueva visita, en un tiempo inferior a 15 días calendario, siguientes a la fecha de la visita en que se cambió el concepto.	El contrato fue adjudicado el 04 de mayo por lo tanto aún está vigente el presentado.
Los productos a suministrar durante la ejecución del contrato, serán conforme a las marcas aprobadas en el "Anexo de marcas específicas". En caso de ser necesario el cambio de alguna de ellas por fuerza mayor; las nuevas marcas a suministrar serán sujeto de evaluación y aprobación por parte de la supervisión. La autorización debe ser solicitada con mínimo 5 días previos a su distribución, por escrito al supervisor del contrato explicando sus razones y enviando la ficha técnica correspondiente; esta será sujeto de evaluación y aprobación. Para los productos importados, con cada entrega se debe presentar el certificado de importación de INVIMA y	Cumple, durante el periodo se entregaron los productos según las marcas aprobadas por la supervisión.

la Declaración de Importación de la DIAN.	
Si durante la ejecución del contrato y pese al cumplimiento de las características establecidas en las ficha técnica, las marcas autorizadas por la entidad generan quejas, reclamos y/o inconformidades a los beneficiarios de alguno de los programas, de forma masiva y/o reiterativa; el contratista deberá ofrecer otras opciones de marca que cumplan con las características contratadas, para ser evaluadas por la entidad y cambiar las marcas en un tiempo no superior a 10 días.	No se han presentado quejas, reclamos o inconformidades por parte de los usuarios en relación a los productos entregados.
El alimento o productos a suministrar deben ser acorde a lo indicado en la ficha técnica y marcas aprobadas; donde se indican las características generales, microbiológicas, físico-químicas, organolépticas y normatividad que le aplica.	Cumple, los productos suministrados en los paquetes de alimentos están acorde a las fichas técnicas y marcas aprobadas.
El contratista deberá reponer las unidades que presenten incumplimiento de calidad en aspecto físico químico, microbiológico, presencia de plagas, mal sellado del empaque primario, etc. Que no se evidencie al momento de la recepción del pedido.	No se presentaron devoluciones que generen reposición de productos.
El empaque y rotulado de los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005, al Resolución 333 de 2011 y demás normas vigentes; los alimentos deben ser suministrados en su empaque original (empaque primario y secundario si lo tiene). Cualquier cambio en características como: envase, etiqueta, gramaje, formulación del alimento, etc. debe ser informado previamente a la supervisión y en caso que en un mismo pedido llegue con características diferentes (anteriormente mencionadas), debe ser identificado para realizar entrega separada.	Cumple con el rotulado acorde a la normativa que le aplica.
En caso que por razones de fuerza mayor y ajena a la voluntad del contratista, exista inconveniente para suministrar alguno de los alimentos que componen el paquete alimentario, se deberá comunicar con mínimo 5 días a los supervisores para reemplazar por un sustituto de similares características de composición.	Por situación de desabastecimiento en la ciudad debido a paros nacionales, el contratista manifestó dificultad en suministrar productos como el aceite en presentación de 1000 cc, por lo que se acordó la entrega de otra presentación, también incluida en el contrato (presentación de 500cc).
El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del contrato, están enmarcados bajo los lineamientos	El vehículo asignado para las entregas es apto para el almacenamiento de los paquetes alimentarios programados para cada comedor.

establecidos en la resolución 1229 de 2013, la resolución 719 de 2015 y la resolución 2674 de 2013 para el manejo de alimentos; el área mínima para ejecutar el contrato debe permitir llevar adecuadamente los procesos que requiere el manejo del alimento	Se programará visita a la bodega del contratista para ser llevada a cabo durante la ejecución del contrato. El acta sanitaria presentada evidencia el cumplimiento a normativa sanitaria vigente.
Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, implementando y registrando acciones de limpieza y desinfección de los vehículos, canastillas y estibas.	Al momento de las entregas se puede observar que el vehículo tanto en su parte exterior como interior se encuentra en óptimas condiciones de aseo y limpieza.
El Contratista debe tener disponible para la supervisión, una carpeta con la documentación de los vehículos y el personal que labore en ellos, la cual debe contener la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente según el ente territorial que la emita, carné de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes, emitidos por oferentes habilitados por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo. El vehículo debe conservar durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario FAVORABLE, en caso de cambio de este concepto, el contratista deberá aportar un vehículo que cumpla con todas las condiciones requeridas.	En la entrega se solicitó esta información, la cual fue presentada de manera organizada en una carpeta que reposa en el vehículo.
Para la operación del programa, el contratista deberá contar con canastillas suficientes que permitan el almacenamiento, transporte y distribución en forma adecuada, respetando un margen mínimo de 5 cm entre el borde superior de la canastilla y el tendido del producto, para evitar el deterioro de los alimentos cuando las canastillas sean apiladas. Las canastillas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.	Antes de iniciar la entrega a los beneficiarios, se puede observar que al interior del vehículo se encuentran canastillas que contienen los insumos, la distribución es adecuada y permite la fácil movilidad del auxiliar para poder entregar de manera ágil.
Disponer de estibas cuando el vehículo no tenga el piso acanalado, en número suficiente para garantizar las condiciones sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013. Las estibas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.	Se observa que el vehículo en la parte del atras en el que se almacenan los insumos para la entrega tiene piso acanalado
El contratista deberá contar con mínimo una carretilla por vehículo empleado para el transporte de alimentos.	No se ha requerido la carretilla pues la entrega se realiza directamente del vehículo a cada uno de los usuarios, pero el contratista dispone de ella.

Todo el personal que tenga contacto con los alimentos debe tener certificado de manipulación de alimentos expedido por un oferente (Persona natural o jurídica) habilitado por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, esta información debe estar a disposición del supervisor. El auxiliar y conductor del vehículo debe utilizar al momento de la entrega indumentaria adecuada en buen estado y limpia, gorra o cofia que cubra el cabello, camisa de color claro y/o delantal blanco y zapatos cubiertos.	Se solicitó el certificado de manipulación al conductor y auxiliar, ambos lo presentaron y se encuentra actualizado. Estos documentos permanecen en el vehículo debidamente encarpetados. La vestimenta cumple con las exigencias estipuladas en el contrato.
Desde la Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional, en coordinación con la secretaria de Salud y la secretaria de Bienestar Social y Comunitario, se informará al contratista con mínimo 15 días de antelación la conformación de los respectivos paquetes para cada uno de los programas a atender; la conformación puede variar acorde a las necesidades de la administración y la aceptación de los usuarios.	Se informa al contratista vía correo electrónico la composición de los paquetes a entregar cada mes.
El paquete de alimentos para comedores comunitarios y Centro de Ayudas Sociales a suministrar deberá ser empacado en costal, tipo saco gasa de vuelta y acorde al peso (de primer uso), adicionalmente un empaque tipo bolsa de plástico oxodegradable o tela reutilizable para los alimentos susceptibles de sufrir daño físico y demás paquetes requeridos población vulnerable de Primera Infancia Institucionalizada no PAE; Programas de la Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN)- CAMI)	Cumple, se entregaron los paquetes de alimentos según los empaques indicados.
El contratista debe garantizar el embalado y empacado de los alimentos de forma tal que no sufran daño mecánico y/o físico, durante el almacenamiento, transporte y entrega.	Cumple, se entregaron los paquetes de alimentos sin sufrir daños en los mismos.
El contratista deberá enviar a la Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional con mínimo 3 días de antelación a la entrega del paquete de alimentos el listado de alimentos con nombre y fecha de vencimiento, el cual será verificado de acuerdo a las fichas técnicas y marcas aprobadas; adicionalmente deberá enviar una muestra del paquete a entregar, para ser aprobado por la supervisión y autorizar la entrega a los beneficiarios.	Dadas las condiciones actuales del paro nacional y orden publico los alimentos que arribaron, fue con el tiempo muy preciso para realizar esta validación con los 3 días de anticipación, sin embrago se realizó antes de iniciar las entregas. Es de aclarar que estas condiciones atípicas y el contratista cumple a cabalidad las obligaciones en la operación normal.

2.4 Seguridad social (Seguimiento administrativo):

El contratista/asociado cumplió con el pago de la seguridad social en (salud pensión y riesgos laborales). Dando cumplimiento a lo dispuesto en la ley 1150 de 2007, a la ley 789 de 2002 art.50, a la ley 1562 de 2012 y a la Ley 1273 de 2018, detallado de la siguiente manera:

Obligado a Presentar Seguridad Social	Si	X	Diligencie el cuadro			
	No		Omita el cuadro			
PERSONA NATURAL			**PERSONA JURIDICA[4]**		**SI**	**NO**
Planilla número			Certificado de Representante Legal			
Período de Cotización						
Fecha de pago			Certificado de Revisor Fiscal		X	
Valor base de cotización	$					
Salud	$		Copia de Tarjeta Profesional del Revisor Fiscal (Para la cuenta inicial)		X	
Pensión	$		Certificado de la Junta Central de Contadores del Revisor Fiscal (Según vigencia)		X	
ARL tipo de riesgo	XX		Período de Cotización		Mayo de 2021	
Nombre personal relacionado en planilla que ejecuta el contrato/convenio (cuando aplique)			Nombre personal relacionado en planilla que ejecuta el contrato/convenio (cuando aplique)			

2.5 Valor a pagar (Seguimiento financiero y contable):

	DESCRIPCION	VALOR
1	Valor Cuota pactada contrato/convenio	$119.758.256
2	Glosa[5](+)(-)	$
Valor Total a Pagar		$119.758.256

2.5.1 Justificación: (si aplica-glosa)

2.5.2 Descripción de pagos:

ÍTEM	FACTURA	VALOR	% DE EJECUCION	FECHA DE PAGO
Valor total del contrato/convenio	---	**$1.350.000.000**	---	---
Pago acta 1	FEAG-54	$119.758.256	8,87%	25-06-2021
Valor total actas de pago		**$119.758.256**	8,87%	---
Valor por ejecutar del contrato/convenio		**$1.230.241.744**	91,13%	---

[4] Se debe verificar el pago de seguridad social del personal vinculado y/o contratista requerido y contenido en la propuesta económica.
[5] Se entiende por glosa los valores que pueden ser sumados o disminuidos de la cuota pactada, el cual deberá ser justificado

2.6 Otros seguimientos Administrativos:

- Las garantías contractuales siguen aún vigentes, sin novedad alguna
- Las publicaciones se vienen realizando acorde a la norma.
- Se ha verificado el pago de impuestos aplicados en cada pago al contratista/asociado.

2.7 Seguimiento jurídico

- Hasta el momento el contratista/asociado no ha estado inmerso en inhabilidades o incompatibilidades sobrevivientes que le impidan seguir legalmente con la ejecución del contrato/convenio.
- Las capacidades y facultades demostradas por el contratista/asociado para la celebración del contrato/convenio permanecen en la misma condición.
- Se realizó seguimiento a los riesgos identificados en la matriz de riesgos y hasta el momento no se han materializado.

2.8 Adiciones, prórrogas o modificaciones[6]:

Número de Acta	Valor Adicionado	Plazo Prorrogado	Tipo de Modificación (señalar con una X)	
			Adición (valor)	
			Adición y prorroga (valor y tiempo)	
			Prórroga (tiempo)	
			Modificación (cualquier otra que no implica valor o tiempo)	

2.9 Observaciones administrativas, técnicas, jurídicas, financieras y contables[7]

2.10 Concepto de supervisión:

2.10.1 Requerimientos: no se presentaron para este periodo:

2.10.2 Recibido a satisfacción:
Se otorga Visto bueno para el pago de acuerdo a la verificación de la información consignada en el informe de supervisión.

3 Documentos anexos
- Certificado de pago de seguridad social (Planilla o certificación)
- Factura o cuenta de cobro

FIRMA

ANA LUISA JIMÉNEZ LONDOÑO
Cargo: Profesional Universitaria
Seguridad Alimentaria-Secretaría de Salud

CLAUDIA PATRICIA TORO
Cargo: Profesional Universitaria
Secretaría de Bienestar Social y Comunitario

[6] Se deberá señalar si se han realizado adiciones, prórrogas o modificaciones al contrato/convenio, establecer el N° del acta, la fecha y las novedades en caso que aplique.

[7] Se podrán relacionar observaciones adicionales de acuerdo a la Guía para el ejercicio de las funciones de Supervisión e Interventoría de los contratos del Estado de Colombia Compra Eficiente.

ARL

sura

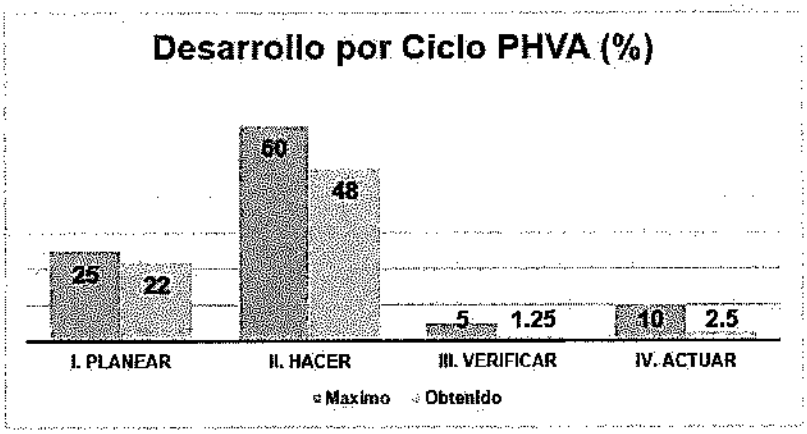
CE202121003504

CONSTANCIA

La compañía Seguros de Vida Suramericana S.A, se permite informar que la empresa: AGG SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN SAS con NIT 900356683 afiliada desde el 21/01/2015 actualmente desarrolla el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo (SG-SST); para ello, la empresa el día 19/06/2020 ha aplicado la herramienta diagnóstica de la Resolución 0312 de 2019, teniendo en cuenta la tabla de valores de los estándares mínimos, dando como resultado un valor de:

VALOR	INTERPRETACION
73.75%	Moderadamente Aceptable

La distribución de este valor, según los estándares es:



Cabe anotar, que la empresa es responsable en el desarrollando de las actividades tendientes a dar cumplimiento a los requisitos normativos, al monitoreo, disminución y control de los riesgos como también a la implementación total del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

La presente constancia se expide a solicitud de la empresa.

Dada en Medellín, día 27 de enero de 2021.

Cordialmente,

Lina Alvarez

LINA MARIA ALVAREZ RODAS
Profesional en Prevención de Riesgos

AGG S.A.S Servicios de alimentación	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST CRONOGRAMA DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN	VERSIÓN:02
AÑO: 2021	AGG SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN S.A.S	FECHA:01-03-2021

INDUCCION	Inducion y Reinduccion al SG-SST	Todo el personal	Responsable SGSST	100%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		#DIV/0!
COPASST-COCOLAB	Formación COPASST: Divulgación Plan de Mejoramiento Autoreporte Min Trabajo Act-Cierre plan de trabajo-2020	COPASST	Responsable SGSST	100%		0										0			#DIV/0!
	Actualización del Plan de trabajo 2021	COPASST	Responsable SGSST	100%		0										0			#DIV/0!
	Resocialización al Protocolo de Bioseguridad Res 223-febrero 2021	COPASST	Responsable SGSST	100%		0										0			#DIV/0!
	Formación COPASST: Inspecciones de Seguridad	COPASST	Responsable SGSST	100%		0										0			#DIV/0!
	Formación COPASST:Capacitación en investigación de accidentes e incidentes de trabajo- bajo Res 1401/07- Conformación del equipo investigador	COPASST	Responsable SGSST	100%			0									0			#DIV/0!
	Formación CCL: Legislacion, roles y responsabilidades	COCOLAB	Responsable SGSST	100%						0						0			
	Formación CCL: Acoso laboral-Manejo de casos- Resolución de conflictos	COCOLAB	Responsable SGSST	100%				0								0			#DIV/0!
	50 horas SGSST	Alumnos COPASST y COCOLAB	Responsable SGSST	100%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	#DIV/0!
	Divulgacion de objetivos, politica de SST, alcohol y drogas y reglamento de HSE	Miembros del Copasst	Responsable SGSST			0										0			#DIV/0!
PLAN DE MEJORAMIENTO SG SST	Divulgación y acompañamiento en la aplicación de las Acciones Correctivas, preventivas y de Mejora del SG SST	COPASST	Responsable SGSST	100%	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	#DIV/0!
	Capacitación en Conceptos y Plan de Auditoria Interna al SG SST	COPASST	Responsable SGSST	100%										0			0	0	
	Aplicación de la Auditoria Interna y Revisión por la dirección	COPASST	Responsable SGSST	100%											0		0	0	
	Revisión por la dirección	Miembros del Copasst	Responsable SGSST													0	0	0	#DIV/0!
RIESGO BIOMECANICO	Capacitación líderes pausas activas	Líderes pausas activas	Responsable SGSST	100%						0							0		#DIV/0!
	Formación en manejo de Cargas e higiene postural	Todo el personal	Responsable SGSST	100%							0						0		#DIV/0!
RIESGO QUIMICO	Capacitación uso adecuado de sustancias quimicas, Hojas de Seguridad	Personal de Aseo	Responsable SGSST- Calidad	100%								0					0		#DIV/0!

AGG S.A.S Servicios de alimentación	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST CRONOGRAMA DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN	VERSION:02
AÑO: 2021	AGG SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN S.A.S	FECHA:01-03-2021

PLAN DE EMERGENCIAS	Divulgación del Plan de Emergencias, Responsabilidades Brigada-COE	Todo el personal	Responsable SGSST	100%		0										1	0			#DIV/0!
	Simulacro de Evacuación personas	Todo el personal	Responsable SGSST	100%								0				1	0			#DIV/0!
	Primeros Auxilios	Brigada	Responsable SGSST	100%			0									1	0			#DIV/0!
	Clases de fuego y métodos de extinción	Brigada	Responsable SGSST	100%					0							1	0			#DIV/0!
PROMOCION DE LA SALUD Y PREVENCION DE LA ENFERMEDAD	Prevención en consumo de alcohol y sustancias psicoactivas- Resocializacion de Politica de Prevención.	Todo el personal	Responsable SGSST	100%		0									0	1	0			#DIV/0!
GESTION DE PELIGROS Y RIESGOS	Elaboración y Divulgación de Estandares y Procedimientos especificos.	Todo el personal	Responsable SGSST	100%				0				0				1	0			#DIV/0!
	Uso, cuidado, mantenimiento y almacenamiento de los EPP.	Todo el personal	Responsable SGSST	100%						0						1	0			#DIV/0!
GESTION DEL RIESGO BIOLOGICO POR COVID 19	Generalidades, implementacion de protocolo de bioseguridad, filtros de atencion EPS	Todo el personal	Coordinador SGSST	100%				0	0	0						3	0			#DIV/0!
	Consejos psicologicos	Todo el personal	Coordinador SGSST	100%				0	0							2	0			#DIV/0!
RIESGO DE TRANSITO	Plan Estrategico de Seguridad Vial	Personal logistica	Coordinador SGSST	100%					0	0	0	0	0	0	0	6	0			

GERENCIA REPRESENTANTE LEGAL	RESPONSABLE INTERNO-SST	COPASST	CONSULTOR EXTERNO-SST

AGG S.A.S Servicios de alimentación	PLAN DE TRABAJO EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	
AGG SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN S.A.S		Elaborado por: Luisa Fernanda Cespedes Cañas
Año de aplicación: 2021		Profesional en S.O-SHO. Licencia SSA: 023251
OBJETIVO:	Determinar las diferentes actividades en materia de Seguridad Y Salud en el Trabajo sean necesarias, las cuales contribuyan a la mitigación de los riesgos existentes, control de los peligros, prevención de enfermedades laborales a futuro, promoción de la salud de los trabajadores, mediante la puesta en marcha de estrategias de comunicación, políticas de estricto cumplimiento y programas que involucren todos los procesos identificados en la empresa, dando cobertura del 100% de los empleados y directivos, realizando seguimiento al cumplimiento de las mismas, propendiendo siempre con el lado. **EL PRESENTE PLAN DE TRABAJO PODRA SER AJUSTADO POR EL LÍDER DEL SG-SST DE ACUERDO A LOS RIESGOS PRIORITARIOS DE LA ORGANIZACION (MATRIZ DE RIESGOS) Y APOYO ACTIVIDADES ARL.**	

ESTÁNDAR	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
RECURSOS DEL SG-SST	Revision / Actualizacion de las Responsabilidades frente al SG-SST de cada cargo de la Organización	ENERO	Gerencia Responsable de SST
	Actualizacion del Inventario de los Recursos Fisicos, Tecnologicos y de otra indole para el mantenimiento del SG-SST	FEBRERO	Responsable de SST
	Definición del Presupuesto Anual para el SG-SST	FEBRERO	Gerencia Responsable de SST
	Afiliación y Pago de Aportes a la Seguridad Social	C/MES	Gestion Humana
GESTION DEL COMITÉ PARITARIO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Cronograma de actividades COPASST	ENERO	Presidente y Secretario del COPASST
	Investigación de Incidentes, Accidentes y Enfermedades de Origen Laboral	C/PRESENTE	COPASST Responsable de SST Jefes de Área
	Generación de Lecciones Aprendidas	C/PRESENTE	Colaborador Lesionado COPASST Responsable de SST Jefes de Área
	Inspecciones de Seguridad	DEFINIR EN [illegible]	COPASST
	Revisión /Actualizacion de las Políticas SST y Prevencion de consumo de alcohol y drogas	MARZO	COPASST Gerencia Responsable de SST
	Formación COPASST: Responsabilidades frente al SG-SST	FEBRERO	Responsable de SST
	Formación COPASST: Investigación de I.T. A.T. y E.L.	MARZO	Responsable de SST
	Formación COPASST: Inspecciones de Seguridad	ABRIL	Responsable de SST
	Reuniones	C/MES	COPASST
GESTIÓN DEL COMITÉ DE CONVIVENCIA LABORAL	Conformacion Comité de Convivencia Laboral	ENERO	Responsables SST
	Cronograma del comité de convivencia laboral	ENERO	Responsables SST
	Reuniones	C/3 MESES	Responsables SST
	Formación CCL: Responsabilidades frente al SG-SST	ENERO	Responsable de SST
	Formación CCL: LEY 1010 DE ACOSO LABORAL	ABRIL	Responsable de SST
	Formación CCL: Manejo de casos	JULIO	Responsable de SST
PROGRAMA DE PROMOCION Y PREVENCION	Inducción y reinducción (General).	FEBRERO	Coordinador GH - SST
	Campañas de Prevención en consumo de alcohol, tabaco y sustancias psicoactivas	JUNIO	Responsable de SST
	Campañas de Promocion y Prevencion	SEGÚN RESULTADOS DE EXAMENES MEDICOS OCUPACIONALES	Responsable de SST
	Capacitación 50 horas (miembros COPASST y COLAB)	SEGÚN DISPONIBILIDA DEL SENA / ARL	ARL- SENA
ESTRUCTURACION Y SOSTENIMIENTO DOCUMENTAL DEL SG-SST	Definición de los Objetivos SGSST	MARZO	Gerencia Responsable de SST COPASST
	Definicion de Metas del SG-SST	MARZO	Gerencia Responsable de SST COPASST
	Construcción del Plan de Trabajo para el cumplimiento de estandaares mínimos	ENERO	COPASST Responsable de SST
	Ajuste del Plan de Trabajo para el cumplimiento de los objetivos del SGSST y del Plan de Formación	ABRIL	Responsable de SST
	Revision / Actualizacion Roles y Responsabilidades	MARZO	Responsable de SST Gestion Humana Jefes de Área
	Revision / Actualizacion Matrices Requisitos Legales.	JUNIO	Responsable de SST
RENDICION DE CUENTAS	Rendición de Cuentas: Evaluacion de desempeño por cargos	NOVIEMBRE	Gerencia Responsable de SST
GESTION DE LAS ADQUISICIONES	Revision / Actualización del procedimiento de las adquisiciones referentes al SG-SST	AGOSTO	Responsable de SST
GESTION DE LAS CONTRATACIONES	Revision / Actualizacion Manual o Procedimiento de contratistas / Evaluacion de Proveedores	JULIO	Gestion Humana Responsable de SST
GESTION DEL CAMBIO	Revision / Actualizacion del documento para aplicar Gestion del Cambio	C/PRESENTE UN CAMBIO	Responsable de SST
	Realización de los Exámenes Médicos Ocupacionales de Ingreso	C/PERSONAL NUEVO	Responsable de SST Medico Laboral de la Organización
	Realización de los Exámenes Médicos Ocupacionales de Control Periódico	SEGÚN PROFESIOGRAMA	Responsable de SST Medico Laboral de la Organización

GESTION DE LA SALUD	Realización de los Exámenes Médicos Ocupacionales de Egreso	C/SALIDA PERSONAL	Responsable de SST Médico Laboral de la Organización
	Revision / Actualizacion Perfil Sociodemográfico	MARZO	Responsable de SST Gestion Humana
	Solicitar a IPS Diagnóstico de Condiciones de Salud	JUNIO	Médico Laboral de la Organización
	Revision / Actualizacion del Profesiograma	SEPTIEMBRE	Médico Laboral de la Organización
	Medidas preventivas y de contencion del contagio del COVID -19	DURANTE LA EMERGENCIA	Gerencia / Responsable de SST
	Notificación del Resultado de las Evaluaciones Medicas a los Empleados	Cada que se reciba un examen medico ocupacional con recomendaciones	Responsable de SST
PROGRAMA PARA EL FOMENTO DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLES	Diseño e Implementación del Programa para Promover Estilo de Vida Saludables: Control del Tabaquismo, Alcoholismo y Farmacodependencia. (Incluido Campaña de Tabaco, Alcohol y Drogas).	AGOSTO	Responsable de SST
ORDEN Y ASEO	Revision / Actualizacion del programa de orden y aseo.	MAYO	Responsable de SST
REPORTE E INVESTIGACIÓN DE AT, IT, EL	Reporte de los Incidentes y Accidentes de Trabajo	Cada que se presente	Todos los Empleados Jefes Inmediatos Responsable de SST
	Investigacion (Accidentes Laborales)	Cada que se presente	Profesional SST Responsable SGSST
	Caracterización de la Accidentalidad	Cada que se presente un accidente laboral	Responsable de SST COPASST
GESTION DE LOS PELIGROS Y RIESGOS	Revision / Actualizacion de la Matriz IPEVR	JUNIO	Responsable de SST Representante de todas las Áreas COPASST
	Elaboracion de Análisis de Riesgos por Oficios y Estándares de Seguridad	Cada que sea necesario	Responsable de SST Representante de todas las Áreas COPASST
	Revision e Implementación del Programa de Mantenimiento Preventivo y Correctivo	AGOSTO	Gerencia Responsable de SST
	Actualizacion de la Matriz de Elementos de Protección Personal E.P.P.	MAYO	Responsable de SST Compras
	Suministro de Elementos de Protección Personal.	C/NECESARIO	Responsable de SST Jefe de Área
PLAN DE EMERGENCIAS	Diseño Plan de emergencias y Analisis de vulnerabilidad (Divulgacion)	MARZO	Responsable de SST
	Diseño Planos de evacuacion, señalizacion	ABRIL	Responsable de SST
	Simulacro,analisis y mejora (informe).	NOVIEMBRE	Responsable de SST
	Revision / Actualizacion de conformacion Brigada de emergencias	MAYO	Responsable de SST
	Miembros capacitados (certificados)	JUNIO	Responsable de SST
	Acta de entrega de dotacion.	JUNIO	Responsable de SST
	Divulgación de Procedimientos Operativos Normalizados PON	JULIO	Responsable de SST
	Inspección equipos para la atención de Emergencias: Camillas Extintores	C/3 MESES	Brigada de Emergencias
	Plan de Ayuda Mutua	NOVIEMBRE	Responsable de SST Empresas Vecinas
PLAN DE MEJORAMIENTO:	Actualizacion de la Matriz de Indicadores de proceso, estructura y resultado del SG-SST según Decreto 1072	CADA MES	Responsable de SST Gerencia Equipo Auditor
	Revision / Actualizacion del Programa de Auditoria al SG-SST	OCTUBRE	
	Revisión anual por la Alta Dirección. Con TODOS los 24 numerales del Artículo 2.2.4.6.31.del Decreto 1072.	NOVIEMBRE	
PLAN DE MEJORAMIENTO:	Aplicar el proceso de investigación de Accidentes e Incidentes de Trabajo	C/NECESARIO	
	Implementacion de acciones provenientes de resultados de supervisión, inspecciones, medición de indicadores y de las recomendaciones del COPASST.	C/NECESARIO	Responsable de SST Gerencia COPASST
	Implementacion de acciones provenientes según lo detectado en la revisión por la Alta Dirección del SGSST	NOVIEMBRE	
	Implementacion de acciones provenientes según investigaciones de accidentes de trabajo	Cada que se presente una INVESTIGACION AT IT EL	
	Implementacion de acciones provenientes de requerimientos y/o recomendaciones de las autoridades administrativas (ARL)	Cada que realice recomendaciones la ARL	

EL PRESENTE PLAN DE TRABAJO DEBE SER AJUSTADO POR EL LIDER DEL SG-SST DE ACUERDO A LOS RIESGOS PRIORITARIOS DE LA ORGANIZACION (MATRIZ DE RIESGOS) Y APOYO ACTIVIDADES ARL.

Se entrega en las instalaciones de **AGG SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN S.A.S** el día 01 día del mes de febrero del 2021

Representante Legal / Gerencia

Luisa Fda Cespedes Cañas/ Profesional en S.C - Consultor Externo del SG-SST

Responsable Interno del SGSST

Representante COPASST