INFORME DE EJECUCIÓN DE CONTRATO 4600089108 PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR LOTE 2 2021
MUNICIPIO DE MEDELLÍN

N° CONTRATO:	4600089108 de 2021	**INFORME N° 9**
PERÍODO DE EJECUCIÓN	**INICIA:** 1 de Octubre de 2021	**TERMINA**: 28 de octubre 2021
FECHA DE ENTREGA	8 de Noviembre de 2021.	

CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE MEDELLIN
CONTRATISTA:	ALIRIO GÓMEZ G. SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN S.A.S (AGG S.A.S)
NIT:	900.356.683-3
REPRESENTANTE LEGAL:	FABIAN ALIRIO GÓMEZ GIRALDO
CÉDULA N°:	98.551.875
OBJETO:	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA ATENCIÓN ALIMENTARIA A POBLACIÓN ESCOLAR. LOTE NRO. 2
VALOR INICIAL CONTRATO:	DIECISEIS MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES CIENTO TRECE MIL NOVECIENTOS VEINTIDOS PESOS ($16.497 .113.922)
DURACIÓN INICIAL:	OCHENTA Y CINCO (85) DIAS HÁBILES CALENDARIO ESCOLAR.
MODIFICACION 01:	**ADICIÓN 01:** por valor de tres mil ciento treinta y cinco millones ciento tres mil ochocientos ochenta y seis pesos M.L. ($3.135.103.886) **AMPLIACIÓN 01:** Por veinte (20) días calendario escolar; es decir, desde el día 16 de julio de 2021 hasta el 13 de agosto de 2021, ambas fechas inclusive. **OTRO SÍ 01:** Modificar la cláusula tercera del contrato respecto a ajustar el valor unitario de los paquetes y raciones alimentarias, teniendo en cuenta el valor de la estampilla Prodeporte y recreación, dicho valor unitario aplicará para las entregas y raciones que efectivamente se cancelen con este recurso Adicionado. Modificar el numeral 4.2.1. de las especificaciones técnicas en el sentido de anexar un nuevo paquete Alimentario para los lotes 1,2 y 3. Modificar el inciso primero del numeral 4.3.1.4 de las especificaciones técnicas respecto a la fecha de elaboración y entrega del cronograma por Establecimiento Educativo y fecha de ejecución del

	Mantenimiento preventivo.
MODIFICACIÓN 02:	ADICIÓN 02: Por valor de cinco mil ciento once millones novecientos noventa mil setecientos veinte pesos m.l. ($5.111.990.720), que corresponde al treinta punto noventa y nueve por ciento (30.99%) del valor inicial del contrato en smmlv del año 2021. AMPLIACION 02: Por treinta y tres (33) días calendario escolar; es decir, desde el día 14 de agosto de 2021 hasta el 30 de septiembre de 2021, ambas fechas inclusive. AMPLIACIÓN 03: POR QUINCE (15) DÍAS HÁBILES ESCOLARES, ES DECIR, DESDE EL 01 DE OCTUBRE HASTA EL 29 DE OCTUBRE DE 2021, AMBAS FECHAS INCLUSIVE, O HASTA AGOTAR PRESUPUESTO.
FECHA DE INICIO:	15 de febrero de 2021
FECHA TERMINACIÓN:	Fecha con ampliación: 29 de Octubre de 2021

ACCIONES IMPLEMENTADAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES:

Debe contener el siguiente detalle:

- **Cumplimiento del alcance del contrato en este periodo:**
  Se dio cumplimiento a la entrega de ración industrializada en el periodo comprendido entre el 1 y 28 de octubre.

1. OBLIGACIONES TÉCNICAS:

- **Cumplimiento de obligaciones y especificaciones técnicas:**

N°	OBLIGACIÓN	AVANCE EN LA EJECUCIÓN
1	Garantizar que la bodega, el concepto sanitario y los equipos descritos en la propuesta mantengan las condiciones establecidas en el contrato y cumplan con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.	La bodega cuenta con concepto sanitario favorable emitido el **1 de diciembre de 2020** por la secretaria de salud de envigado. **ID 484751.**

2	Inventariar la dotación que se encuentre en el espacio físico destinado para el funcionamiento del programa y que será utilizada sólo en la modalidad de atención de cada uno de los contratistas e identificar las necesidades de equipos y menaje por cada Institución y sede educativa para la adecuada prestación del servicio acorde a la modalidad de atención y cobertura, dando cumplimiento a las especificaciones técnicas	Se realiza el inventario final de los equipos utilizados en la modalidad de RI **ID 537484** Se realiza entrega a los rectores del inventario final de equipos realizado durante el mes de octubre**. ID538523**
3	Realizar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo para equipos, de planta y comedores escolares; que debe cumplir con lo estipulado en las especificaciones técnicas anexas	Se realizó y entrego plan preventivo y correctivo para equipos de planta y comedores escolares en el mes de septiembre. **ID 519304**
4	Elaborar tanto la ficha técnica como la hoja de vida de cada equipo y mantenerlas actualizadas incluyendo los resultados de los mantenimientos preventivos y correctivos que se hayan realizado durante su vida útil o ejecución del contrato. Entregar al finalizar la ejecución del contrato una copia escaneada de estos documentos al Rector y/o Coordinador del Establecimiento Educativo y a la Interventoría o Supervisión del Programa, incluyendo hoja de Excel con resumen de la información contenida en las fichas técnicas, hojas de vida, y estado de los equipos según sea establecido.	Se elabora tanto la ficha técnica como la hoja de vida de cada equipo y se mantendrán actualizadas incluyendo los resultados de los mantenimientos preventivos y correctivos que se hayan realizado durante su vida útil o ejecución del contrato Soporte notificación rectores de los mantenimientos preventivos realizados en el mes de octubre **ID 538521**
5	Tener disponibilidad de un equipo que supla la función del equipo en reparación o mantenimiento, de manera que se garantice la prestación del servicio cuando éstos son retirados de los establecimientos educativos para realizar esta actividad, como se indica en las especificaciones técnicas.	No fue necesario un equipo para suplir necesidades de otros, los mantenimientos correctivos que se generaron se realizaron sin novedades y dentro de los tiempos establecidos.
6	Entregar termómetros, básculas y balanzas a más tardar dentro de los 10 días hábiles escolares contados a partir del acta de inicio del contrato, conforme a las Especificaciones Técnicas.	Se entregaron en el mes de septiembre termómetros en los EE que requieren de acuerdo a lo obligación en la atención de la modalidad de Ración Industrializada. Donde no se entregaron es porque había existencia de termómetro. **ID 528635: para el mes de octubre no fue necesario entregar termómetros.**
7	El contratista debe cumplir con el ciclo de menú (Anexo A ciclo de menú) definido para la modalidad de atención en cada establecimiento educativo atendido; entregando los alimentos según la frecuencia establecida. Si durante la ejecución del contrato se presentan situaciones que ameriten un cambio se debe notificar o solicitar la autorización según sea el caso. Las especificaciones técnicas contemplan las condiciones requeridas para el cumplimiento de esta obligación.	Se cumple con el ciclo de menú y en las situaciones que ameritaron un cambio se solicitó la autorización respectiva.

8	El contratista deberá garantizar la entrega y permanencia en los comedores escolares de los Anexos A ciclos de menú, Anexo F planeación ciclo de menús y Ficha técnica de información del PAE, adicional debe publicar en coordinación con las directivas del establecimiento educativo, en un lugar visible para la comunidad el Anexo F y la Ficha Técnica de información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño, impresión e información definidas por el MEN dando cumplimiento a las Especificaciones técnicas del pliego de condiciones	Se cuenta en cada uno de los establecimientos educativos publicado los anexos requeridos. De igual forma se encuentra publicada la Ficha Técnica de Información PAE con toda la información requerida.
9	Suministrar ciclos de menú diferenciales para población étnica según las necesidades establecidas desde la administración municipal, previa concertación con la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, con la entrega de alimentos y preparaciones acorde a sus usos y costumbres sin que este afecte el valor establecido para la ración y modalidad a entregar.	No aplica para este mes el suministro de menú diferencial.
10	Suministrar alimentos de primera calidad e inocuidad, cumpliendo con lo exigido en el Anexo B características generales de los alimentos, utilizando las marcas aprobadas y relacionadas en el anexo D del pliego de condiciones, conforme a la normatividad colombiana vigente en el tema de alimentos y a las especificaciones técnicas del pliego de condiciones.	Se suministran alimentos de primera calidad e inocuidad, cumpliendo con lo exigido en el Anexo B características generales de los alimentos, utilizando las marcas aprobadas y relacionadas en el anexo D del pliego de condiciones, conforme a la normatividad colombiana vigente en el tema de alimentos y a las especificaciones técnicas del pliego de condiciones. **ID 537483**
11	Cuando en el comedor escolar se detecte productos que no cumplen con las características generales de materia prima estipuladas en el anexo B del presente pliego de condiciones, el contratista deberá identificarlos como “productos no conformes” e indicar por escrito el procedimiento para la disposición final de los mismos, además de reponerlo en las 16 horas antes de ser utilizado para su preparación..	El procedimiento para manejo de producto no conforme se encuentra aprobado en la SIESAN con **ID 486028.**
12	Realizar compras como mínimo a tres (3) micro o pequeñas empresas del valle de Aburra por contrato. Esta información deberá ser registrada en el formato establecido por el MEN (Formato seguimiento mensual de compras locales). Ver página web https://www.mineducacion.gov.co/portal/micrositios-preescolar-basica-ymedia/Programade-Alimentacion-Escolar-PAE-/Documentos-yFormatos/369472:Formato. y reportada	Se realizan compras a tres (3) micro o pequeñas empresas del valle de Aburra. Esta información es registrada en el formato establecido por el MEN. .**ID 537873 y 537875.**

	mensualmente los cinco (5) primeros días hábiles escolares del mes siguiente, a la supervisión y/o interventoría y a el equipo de seguridad alimentaria	
13	Cumplir con las condiciones fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las Especificaciones Técnicas anexas a este contrato según los estándares definidos por la normatividad existente para alimentos. Así mismo, el contratista deberá tomar las medidas correctivas y preventivas pertinentes a que haya lugar. Todo lo concerniente al muestreo deberá realizarse conforme a las especificaciones técnicas adjuntas a este contrato (anexo especificaciones técnicas).	De acuerdo a la obligación del pliego de condiciones para el mes de octubre se realiza análisis a los productos entregados cada martes del mes. **ID 537486**
14	El contratista enmarcará la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, bajo los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes.	Se cumple en las entregas de la modalidad de ración industrializada los lineamientos de la resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes.
15	El contratista diariamente para el complemento ración industrializada guardará una (1) muestra completa del menú ofrecido por día y por número de lote a los que haya lugar, de acuerdo con las especificaciones técnicas.	Diariamente para el complemento ración industrializada se guarda una (1) muestra completa del menú ofrecido por día y por número de lote a los que haya lugar, de acuerdo con las especificaciones técnicas
16	El contratista deberá reportar de manera inmediata la presencia de signos y/o síntomas característicos de presunta enfermedad o brote alimentario en uno o más titulares de derecho, al 123 área de salud, a la Secretaría de Salud del Municipio, a la interventoría o Supervisión y al Equipo de Seguridad Alimentaria.	No se generaron situaciones para reportar.
17	Diseñar un plan de saneamiento básico para la planta y presentarlo en medio magnético a la interventoría o supervisión a los 15 días calendario posteriores a la firma del acta de inicio, para su aprobación e implementación en la bodega de almacenamiento, este debe estar acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen, el cual debe incluir como mínimo: objetivos, alcance, política de calidad, responsable, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos	El plan de saneamiento tanto para bodega como para establecimientos educativos se encuentra aprobado con los ID 486534 y 486536 y sus respectivos anexos ID 486535 y 486536 **Para el mes de OCTUBRE se ingresa en el ID 538424 los soportes de la implementación de los procesos de limpieza y desinfección en los establecimientos educativos y en el ID 537480 los procesos de limpieza y desinfección de la bodega.**

	sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas. Se debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de los insumos químicos a utilizar que permanecerán en la bodega o planta y en cada Establecimiento Educativo. Adicional el Programa de Limpieza de limpieza y desinfección en EE debe cumplir con lo establecido en las especificaciones técnicas.	
18	El contratista realizará mantenimiento y limpieza de las trampas de grasa con la frecuencia y procedimiento descrito en el pliego de condiciones.	Se realiza el mantenimiento y limpieza de las trampas de grasa con la periodicidad requerida como puede evidenciarse en el soporte de limpieza y desinfección de cada establecimiento educativo.
19	Garantizar en cada establecimiento atendido, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección, según la periodicidad y condiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas de este contrato. El contratista deberá hacer entrega del acta de remisión de dichos insumos al equipo de seguridad Alimentaria, Supervisión o Interventoría, anexo al informe de ejecución del contrato.	La entrega de los implementos de aseo se realiza a necesidad de cada uno de los establecimientos educativos, garantizando siempre la permanencia de los implementos requeridos para la entrega de la modalidad atendida, según los requerimientos de la Licitación 70007091.
20	Contar mínimo con una (1) línea telefónica fija o un (1) PBX y correo electrónico, las cuales reportará durante los primeros cinco (5) días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio al Equipo de Seguridad Alimentaria, a la Interventoría o Supervisión y a la comunidad educativa a través de la Ficha técnica de información del PAE. Así mismo, deberá asignar el personal suficiente para la atención de los diferentes medios de comunicación que garanticen la oportunidad en la misma, conforme al anexo Especificaciones Técnicas del presente contrato. El contratista deberá enviar documento donde conste la creación o existencia de los medios de comunicación definidos y del personal dispuesto para la atención de los mismos a la Interventoría o supervisión del contrato	Al inicio del contrato se ingresó a la SIESAN la información de líneas telefónicas y correos electrónicos disponibles para la comunicación con los diferentes entes de control. **ID 484769**
21	Reportar al equipo de seguridad Alimentaria, el despacho efectuado a cada uno de los establecimientos educativos atendidos, en el tiempo definido por ella, reportando el período inmediatamente anterior al corte del envío de información, el cual deberá coincidir con lo solicitado por el equipo de seguridad Alimentaria, con todas las novedades que hayan sido requeridas. El formato establecido para este reporte será establecido por esta misma Unidad	Se reporta al equipo de seguridad Alimentaria, el despacho efectuado a cada uno de los establecimientos educativos atendidos mediante la plataforma del SISPED.

	para el control respectivo, el cual será socializado al inicio del contrato.	
22	Entregar a los establecimientos educativos los alimentos o complementos en los horarios establecidos y con las características descritas en las especificaciones técnicas.	Se entrega a los establecimientos educativos los alimentos o complementos en los horarios establecidos y con las características descritas en las especificaciones técnicas.
23	Consignar en el Sistema de pedidos diariamente en el transcurso de la mañana, el consolidado de todos los despachos relacionados en las remisiones de entrega del día inmediatamente anterior.	Se consigna en el Sistema de pedidos diariamente en el transcurso de la mañana, el consolidado de todos los despachos relacionados en las remisiones de entrega del día inmediatamente anterior.
24	Diligenciar y entregar a la Interventoría o Supervisión, los formatos establecido por el MEN (Rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, formato entrega víveres, registro y control diario de asistencia) ver página web https://www.mineducacion.gov.co/portal/micrositios-preescolar-basica-ymedia/Programade-Alimentación-Escolar-PAE-/Documentos-y-Formatos/369472: Formato. Adicional los requeridos por el Equipo de Seguridad Alimentaria en los tiempos establecidos en las especificaciones técnicas del presente contrato.	Se entregan las rutas actualizadas de la atención de la modalidad de RI en el mes de OCTUBRE**. ID 537479**
25	Dar cumplimiento a los horarios para el suministro del complemento alimentario a los titulares de derecho acorde a lo establecido en el establecimiento educativo basados en los rangos estipulados en las especificaciones técnicas	Se da cumplimiento a los horarios para el suministro del complemento alimentario a los titulares de derecho acorde a lo establecido en el establecimiento educativo basados en los rangos estipulados en las especificaciones técnicas o en los rangos que los mismos EE han determinado por los protocolos de bioseguridad.
26	Tener disponible en la planta o bodega una porción completa de los alimentos que componen el complemento ración industrializada, con el fin de ser evaluado por parte de la Interventoría o Supervisión en el momento del despacho, tal y como lo indican las Especificaciones Técnicas	Se tiene disponible en la planta o bodega una porción completa de los alimentos que componen el complemento ración industrializada, con el fin de ser evaluado por parte de la Interventoría o Supervisión en el momento del despacho, tal y como lo indican las Especificaciones Técnicas
27	En los casos en que los productos correspondientes al menú del día presenten desviaciones conforme al anexo B de Especificaciones Técnicas, que impidan el despacho de los mismos; el contratista deberá tener la capacidad para suministrar un alimento de características nutricionales y de costo similar a la del producto retenido, diferente al entregado el día anterior o al que se entregará el día posterior, para evitar el consumo repetido del menú, haciendo las entregas a los establecimientos educativos, máximo hasta las 11AM.	No se generaron desviaciones en las especificaciones técnicas de los productos entregados.

28	Transportar los alimentos en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, dando cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social en su artículo 29 y 30, igualmente deberá dar cumplimiento a la resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, contando a la vez con la documentación al día, incluida la revisión técnica mecánica del vehículo.	Se transportan los alimentos en vehículos suficientes que garantizan las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, dando cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social en su artículo 29 y 30; igualmente se da cumplimiento a la resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, contando con toda la documentación al día incluida la revisión técnica mecánica del vehículo
29	El contratista a través del personal procesador de alimentos deberá verificar el día anterior a la prestación del servicio, junto con el coordinador del establecimiento educativo o docente responsable, la asistencia de los escolares y el número total de raciones a entregar, según la asistencia de éstos, realizando la consignación de dicha información en la bitácora disponible en el comedor escolar, (ver anexo especificaciones técnicas)	Se verifica el día anterior a la prestación del servicio, junto con el coordinador del establecimiento educativo o docente responsable, la asistencia de los escolares y el número total de raciones a entregar, según la asistencia de éstos, se realiza la consignación de dicha información en la bitácora disponible en el comedor escolar.
30	Recoger oportunamente los alimentos, reportando por escrito al equipo de seguridad Alimentaria, Interventoría o supervisión el mismo día que se presenta las sobras de víveres con la definición clara de los productos que serán donados y aquellos que se utilizarán para intercambio en siguientes despachos. (ver anexo especificaciones técnicas). El Equipo de Seguridad Alimentaria diseñará y socializará una vez se dé inicio a la ejecución del contrato, un formato para tal fin.	Recoger oportunamente los alimentos, reportando por escrito al equipo de seguridad Alimentaria, Interventoría o supervisión el mismo día que se presenta la novedad, para el mes de OCTUBRE se realizan cancelaciones, disminuciones que son almacenados en cava y entregados en adecuadas condiciones al día siguiente, no se generan donaciones.
31	Presentar mensualmente entre los primeros 5 días hábiles escolares del mes siguiente a lo reportado en ejecución a la Supervisión o Interventoría, un informe de ejecución que dé cuenta del cumplimiento de las obligaciones contractuales estipuladas en el pliego de condiciones y especificaciones técnicas (anexas al contrato) del mes anteriormente ejecutado y un informe final que dé cuenta del total de obligaciones ejecutadas en el tiempo de duración del contrato, 5 días hábiles posteriores a la terminación del contrato. La estructura del informe, soportes y demás aspectos a tener en cuenta para la presentación se le señalará al contratista por parte del Equipo de Seguridad Alimentaria una vez firmada el acta de inicio a la ejecución del contrato.	El informe de ejecución es entregado con todos sus soportes a la interventoría el **8 DE NOVIEMBRE DE 2021** mediante la plataforma de la SIESAN.
32	Asumir el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato, cumpliendo con el perfil y la entrega de la dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según el personal contratado y la actividad que éstos desempeñen, que permitan el desarrollo de	Se asume el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades inherentes al desarrollo de esta estrategia de atención, cumpliendo con el perfil y demás condiciones requeridas de acuerdo con lo definido en las especificaciones técnicas de la licitación pública 70007091

	actividades en un ambiente saludable, de acuerdo a lo contemplado en la Ley 9 de Enero 24 de 1979 (Título III, Artículos 122 a 124) y en la Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979 del Ministerio del Trabajo y la Seguridad Social (Título IV, Capitulo ll, Artículos 176 a 201) y conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato. Así mismo el contratista deberá remitir relación y copia física de las actas recibo de dotación y elementos de protección personal a el Equipo de Seguridad Alimentaria y a la Supervisión o Interventoría, firmadas por el personal que tenía derecho a recibir los artículos de dotación y protección personal para cumplir las funciones en desarrollo del objeto contractual vigente con la entidad, conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato.	El personal distribuidor cuenta con la indumentaria correspondiente de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. **Para el mes de OCTUBRE no se entrega dotación a personal.** De igual forma se le entrega a todo el personal los elementos de protección necesarios para el desempeño de su labor. **ID 538465**
33	Garantizar que todo el personal que tenga contacto con los alimentos cuente con certificado de manipulación de alimentos, examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos, examen coprológico, examen de frotis faríngeo y examen de KOH de uñas; dicha documentación deberá tener una vigencia no mayor a doce (12) meses. El contratista deberá conservar copia de dichos exámenes y certificados en planta y en el sitio de prestación del servicio sólo la copia del certificado de manipulación de alimentos y del examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos.	El personal distribuidor de alimentos cuenta con el certificado de manipulación de alimentos y examen médico que certifica que son aptos para manipular alimentos, se cuenta con la copia de esta documentación tanto en las oficinas de la empresa como en cada uno de los establecimientos educativos.
34	Hacer entrega en el momento de la contratación a cada empleado, de la copia del contrato laboral; a los 5 días hábiles posteriores a la afiliación los certificados de afiliación a Seguridad Social; un (1) mes posterior a la afiliación los certificados de pago de aportes a la Seguridad Social y Parafiscales y de acuerdo a la periodicidad del pago (quincenal o mensual según el caso) copia de colillas de pago debidamente firmadas con soportes de transferencia, lo cual será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.	Se hace entrega en el momento de la contratación a cada empleado, de la copia del contrato laboral; a los 5 días hábiles posteriores a la afiliación los certificados de afiliación a Seguridad Social; un (1) mes posterior a la afiliación los certificados de pago de aportes a la Seguridad Social y Parafiscales y de acuerdo a la periodicidad del pago (quincenal) copia de colillas de pago debidamente firmadas con soportes de transferencia, lo cual será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.
35	Establecer e implementar acorde al Decreto 1072 de 2015, la Resolución 0312 de 2019 y la circular 20196000014 de 2019 un programa de Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo al momento de la ejecución del contrato. El contratista debe conservar estos programas en los establecimientos educativos y plantas del contratista.	Se cuenta con un programa de sistema de gestión y seguridad en el trabajo el cual se ingresa a la plataforma de la SIESAN, adicional se ingresa a la SIESAN protocolo de bioseguridad elaborado por la emergencia sanitaria del COVID-19. **ID donde se ingresa la información de los programas: 486252, 486251, 486243,486255 y la última actualización queda en el ID 498721.**
36	Dar cumplimiento a la Directiva 00848 de 1998 y a la Circular K2018090000276 de 2018, regulada por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, en cuanto al plan de capacitación continua a realizar con el personal manipulador de alimentos vinculado para la	El plan de capacitación se encuentra aprobado en la siesan con el **ID: 486041.** Para el mes de **OCTUBRE** a los establecimientos atendidos y al personal de bodega **se dictó capacitación sobre**

	ejecución del contrato y demás normatividad sanitaria vigente. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos. El plan de capacitación y/o actualización debe contener: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir; plan que debe ser entregado a la interventoría y/o supervisión a los 10 días hábiles escolares posteriores a la firma del acta de inicio.	**ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ID 538425**
37	Suministrar en Ración Industrializada el panificado empacado en bolsa de polipropileno transparente que cumpla con la Resolución 683 de 2012 y marcada con la siguiente leyenda: "Municipio de Medellín Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización". Además, debe contener el logo y slogan vigente de la Alcaldía de Medellín. Cada una de las bolsas donde sea empacado el panificado debe contener una servilleta en su interior. El contratista debe remitir en medio magnético los artes parciales y el arte final al equipo de comunicaciones del Equipo de Seguridad Alimentaria antes del inicio de la ejecución del contrato, el cual está encargado de verificar que cumpla con las especificaciones técnicas anexas al presente contrato.	Suministrar en Ración Industrializada el panificado empacado en bolsa de polipropileno transparente que cumpla con la Resolución 683 de 2012, se tiene autorización para no utilizar la leyenda: "Municipio de Medellín Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización". Se solicitó a la coordinación del PAE los artes para las bebidas el día 30 de agosto, mediante correo electrónico, a la fecha no han sido entregados.
38	En el empaque de las bebidas para ración industrializada, debe ir impresa la siguiente leyenda: "Municipio de Medellín Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización". Además, debe contener el logo y slogan vigente de la Alcaldía de Medellín acorde a los lineamientos impartidos por el área de comunicaciones de la Alcaldía.	Se contó con autorización para entrega de las bebidas en empaque comercial. Se solicitó a la coordinación del PAE los artes para las bebidas el día 30 de agosto, mediante correo electrónico, a la fecha no han sido entregados
39	Contar con todas las licencias, permisos y autorizaciones respectivas de acuerdo con la normatividad colombiana para el desarrollo del presente objeto contractual.	Se cuenta con todas las licencias, permisos y autorizaciones respectivas de acuerdo a la normatividad colombiana para el desarrollo del presente objeto contractual.
40	Mantener indemne al Municipio de Medellín – Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de éste antes, durante y posterior a la ejecución del contrato, de conformidad con el Decreto 1082 del 2015 y normas que lo complementen o sustituyan	Se mantiene indemne al Municipio de Medellín – Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de éste antes, durante y posterior a la ejecución del contrato, de conformidad con el Decreto 1082 del 2015 y normas que lo complementen o sustituyan.
41	Reportar de forma escrita a la supervisión y/o interventoría y al Equipo de Seguridad Alimentaria las situaciones imprevistas y/o específicas que ocurran al interior o fuera del establecimiento educativo y que afecten la prestación del servicio y/o el normal desarrollo del	Se reporta de forma escrita a la interventoría y al Equipo de Seguridad Alimentaria las situaciones imprevistas y/o específicas que ocurren al interior o fuera del establecimiento educativo y que afectan la prestación del servicio y/o el normal desarrollo del contrato. Específicamente para el mes de **OCTUBRE** se reportan dificultades específicamente con capacidad de producción de

	contrato inmediatamente tenga conocimiento de ellas.	algunos proveedores, debido a esto se generaron solicitudes de autorizaciones para cambios de productos.
42	Utilizar la imagen vigente de la Alcaldía de Medellín, en uniformes, dotación, formatos, papelería utilizada para la ejecución del contrato, carné del personal, empaque secundario del paquete alimentario y en piezas publicitarias para la identificación de los furgones que transportan los alimentos, vallas, según el manual de identidad gráfica del Municipio de Medellín. Cada uno de los artes de las piezas comunicacionales deben ser avalados por el área de Comunicaciones del equipo de seguridad Alimentaria.	Se utiliza la imagen vigente de la Alcaldía de Medellín en uniformes, dotación, formatos y papelería en general.
43	Garantizar que los excedentes de empaques que contengan la imagen del Municipio de Medellín no sean empleados en la distribución de otros alimentos por parte de los proveedores contratados.	En el mes de octubre se entregó en empaque comercial tanto el panificado como la bebida, por lo tanto no aplica el excedente de empaque que contenga la imagen del municipio de Medellín.
44	Implementar todas las acciones requeridas para garantizar la prestación del servicio en forma permanente, con calidad, inocuidad y oportunidad en todos los establecimientos educativos donde el municipio de Medellín lo requiera y conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato.	Se presta el servicio en forma permanente, con calidad, inocuidad y oportunidad en todos los establecimientos educativos.
45	Responder a las solicitudes de información o PQRS allegadas por la ciudadanía o asistencia a reuniones o eventos relacionados con la ejecución del contrato, que requiera el Ministerio de Educación Nacional, la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, el Equipo de Seguridad Alimentaria, la Interventoría o Supervisión y/o los entes de control.	Para el mes de **OCTUBRE** no se generaron PQRS
46	Aceptar y recibir las visitas de Interventoría o Supervisión en el caso que corresponda, o las realizadas por los diferentes entes de control y/o entidades aliadas en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el momento en que sea requerido para verificar la ejecución del contrato e implementar los planes de mejoramiento que requieran dichas entidades.	Durante el mes de **OCTUBRE**, se tuvo acompañamiento por parte de la Interventoría en la bodega y en los establecimientos educativos.
47	Dar cumplimiento a los criterios de calidad ofertados según lo estipulado en el pliego de condiciones en los casos en que aplique.	Se da cumplimiento a los criterios de calidad ofertados en cuanto a Primer empleo, Apoyo a la industria nacional y para el mes de marzo se realizó la entrega en el 100% de los paquetes de una libra de frijol adicional, se suben las remisiones de esta entrega en la obligación correspondiente en la SIESAN.
48	Entregar los soportes financieros que demuestren la correcta ejecución del recurso, acorde a los valores ofertados, pagos a personal, entre otros con el fin de certificar la facturación. Las remisiones de entrega de los paquetes	Se ingresan remisiones a la siesan a medida que se realizan las entregas de los establecimientos educativos de acuerdo a lineamientos impartidos por la interventoria.

	alimentarios a I.E deberán ser remitidas de forma digital, y cumplir con los lineamientos emitidos por el equipo de Seguridad Alimentaria.	
49	El contratista deberá presentar de manera mensual, el reporte de abono o pagos de todos los proveedores relacionados para la ejecución del contrato. Adicional deberá presentar para la liquidación del contrato, el paz y salvo de todos los proveedores igualmente relacionados para la ejecución del contrato.	Se reporta en la SIESAN el pago a proveedores, **ID para el mes de OCTUBRE 537868**
50	Hacer seguimiento al sistema de gestión de proveedores presentado en la propuesta, para garantizar las condiciones de entrega de productos (alimentos e insumos) con calidad; seguimiento que deberá ser documentado para el seguimiento por parte de la supervisión y/o interventoría del programa.	Se ingresa a la SIESAN el Sistema de Gestión de Proveedores, el cual fue aportado con la propuesta para la presente LP 70007091, **ID 484834**, de igual forma se ingresan los soportes de verificación de recibo de productos y metrológicos realizados en el mes de **OCTUBRE** como parte del seguimiento al programa **ID 537481**
51	Realizar el proceso de compra entre el contratista y los productores a través de diferentes mecanismos como: actividades grupales o individuales de contacto comercial que serán convocadas por la Subsecretaría de Desarrollo Rural y el Equipo de Seguridad Alimentaria de la Alcaldía de Medellín, quien hará acompañamiento productivo y empresarial durante todo el proceso a través de la convocatoria a los participantes y seguimiento del proceso de compra.	No aplica para la Ración industrializada.
52	El contratista deberá realizar y enviar a la Interventoría o Supervisión en los tiempos en que esta defina, un plan de mejora mensual correspondiente a los hallazgos presentados en el período inmediatamente anterior que no fueron subsanados. Dicho plan deberá contener como mínimo: análisis de causas de los hallazgos, acciones planteadas para eliminar las causas fundamentales, fecha y responsable de la implementación de las acciones planteadas; el cual estará sujeto a revisión y devoluciones por parte de la interventoría o supervisión para los ajustes correspondientes.	Para el mes de **OCTUBRE** se dio respuesta a las situaciones de alerta y/o hallazgos generados dentro de los tiempos permitidos para ello.
53	El contratista deberá cargar al sistema de información designado por el equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional, las fuentes de verificación o soportes de ejecución digitalizados y electrónicos generados en la ejecución del contrato para dar cumplimiento al objeto contractual, de igual forma la documentación física que sea generada deberá custodiarse cumpliendo con los lineamientos establecidos por el archivo general de nación, la dirección de gestión documental y el Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional de la Alcaldía de Medellín. Una vez perfeccionado el contrato y firmada el acta de inicio el equipo de seguridad	La información de remisiones y de control de asistencia en los EE es ingresada a la plataforma de la SIESAN toda en el mes de **OCTUBRE**.

	alimentaria realizará la entrega de los lineamientos para los procesos de calidad, organización, carga de documentos, administración y custodia de la documentación.	
54	Tener el personal mínimo requerido debidamente contratado para dar inicio a la ejecución del contrato, dando cabal cumplimiento a la normatividad vigente y de acuerdo con la modalidad de contratación convenida con el personal.	Se cuenta con el personal requerido debidamente contratado para la ejecución del programa, de acuerdo a los requerimientos de la LP 70007091
55	Realizar la correspondiente afiliación al Sistema General de Seguridad Social Integral (SGSSI) para el caso de las vinculaciones laborales, y para las contrataciones de orden civil, velar por la afiliación y aportes que se realicen al SGSSI. En ambos casos y de conformidad con el ordenamiento jurídico colombiano, el contratista deberá afiliar al personal contratado a la Aseguradora de Riesgos Laborales (ARL).	Se afilio al Sistema General de Seguridad Social Integral (SGSSI) y contratado a la Aseguradora de Riesgos Laborales (ARL) a todo el personal contratado.
56	Conservar en los archivos de planta copia del contrato laboral, los certificados de afiliación a Seguridad Social, los certificados de pago de aportes a la Seguridad Social y Parafiscales, de todo el personal contratado para la ejecución del contrato, lo cual será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.	Se conserva copia del contrato laboral, los certificados de afiliación a Seguridad Social, los certificados de pago de aportes a la Seguridad Social y Parafiscales, y de acuerdo a la periodicidad del pago (quincenal personal administrativo y mensual personal distribuidor) copia de colillas de pago debidamente firmadas con soportes de transferencia.
57	Cumplir con el pago de salarios u honorarios y prestaciones debidas, de acuerdo con la periodicidad convenida y adicionalmente con el reconocimiento de horas extras, dominicales y festivos, según el caso, de acuerdo con el tipo contrato y la normatividad colombiana vigente.	Se cumple con el pago de salarios u honorarios y prestaciones debidas, de acuerdo a la periodicidad convenida y adicionalmente con el reconocimiento de horas extras, dominicales y festivos, según el caso, de acuerdo con el tipo contrato y la normatividad colombiana vigente.
58	Respecto personal vinculado mediante contrato laboral: tener a disposición de la administración municipal o a quien ésta delegue, la documentación exigida en las especificaciones técnicas debidamente diligenciada, de todo el personal contratado para la ejecución del PAE, adicionalmente y de manera oportuna, en plazo máximo de 15 días hábiles escolares contados a partir de la suscripción del acta de inicio, ésta información deberá ser remitida a el Equipo de Seguridad Alimentaria o en su defecto al ente interventor contratado, para su verificación.	Se cuenta con la documentación exigida en las especificaciones técnicas debidamente diligenciada, de todo el personal contratado para la ejecución del PAE.
59	Cumplir de manera rigurosa y permanente, con la cantidad de personal mínimo requerido en el pliego de condiciones. Cuando sea necesario realizar algún traslado o reemplazo del personal distribuidor, el contratista debe respetar la misma zona de su asignación inicial, informando previamente a los establecimientos educativos involucrado ; enviando a el equipo de seguridad Alimentaria, Supervisión y/o Interventoría, como anexo al informe mensual la base de datos en Excel donde se detalle claramente las fechas de las novedades del personal que se retiró e	Se cuenta con el personal requerido y se ingresa a la SIESAN base de datos del personal con sus respectivas novedades para el mes de **OCTUBRE**. **ID base de datos : 538456**

	ingresó, junto con el motivo del retiro (renuncia, despido, abandono del puesto de trabajo, entre otros), El contratista deberá conservar copia de las hojas de vida, certificados de estudio y laborales, conforme a los requisitos mínimos exigidos en el pliego de condiciones.	
60	Garantizar que los conductores asignados a los vehículos cumplan con los requisitos exigidos por las normas colombianas para tal actividad, así como las afiliaciones al SGSSI según el tipo de contratación, lo cual deberá ser verificado de manera permanente por parte del contratista y los auxiliares de ruta.	Se garantiza el cumplimiento que los conductores asignados a los vehículos cumplan con los requisitos exigidos por las normas colombianas para tal actividad, así como las afiliaciones al SGSSI según el tipo de contratación.
61	El contratista seleccionado deberá contar con el protocolo de bioseguridad registrado y aprobado por la ARL del contratista, el cual deberá ser presentado previo a la suscripción del acta inicio y será verificado por el supervisor del contrato. Dicho protocolo de bioseguridad deberá cumplir con los parámetros establecidos en la Resolución 666 del 24 de abril de 2020. Así mismo, el contratista deberá garantizar durante toda la ejecución del contrato la aplicación de las medidas necesarias de protección y bioseguridad de todos los trabajadores y de toda la cadena de producción. Adicionalmente el contratista y sus trabajadores deberán estar inscritos y autorizados en la plataforma "Medellín me cuida"	Se cuenta con el protocolo de Bioseguridad registrado y aprobado por la ARL. **ID:486252**

2. LOGROS DURANTE EL PERIODO

La ejecución del contrato **No 4600089108 de 2021**, bajo la **LP 70007091** para el periodo comprendido entre el **1 y 28 de octubre** se ejecutó de acuerdo a las actividades propias de este contrato, se dio cumplimiento a las entregas cumpliendo con los protocolos de bioseguridad.

3. DIFICULTADES DURANTE EL PERIODO

Los grandes volúmenes de productos utilizados a nivel general en el PAE de Medellín ocasionaron que los proveedores tuvieran inconvenientes en la capacidad de producción, generando la necesidad de solicitar autorización de incluir nuevos productos para suplir las necesidades y evitar incumplimientos en las entregas, esto se presentó especialmente con proveedores de cereal y maní.

El menú para 8 días cuenta con poca variedad de productos, lo que hace difícil al momento de una contingencia por la no entrega de un producto poder maniobrar con los intercambios entre diferentes menú; se refiere a poca variedad, la cantidad de maní y fruta que hay en estos 8 menú y la obligatoriedad de tener que cambiar el menú completo.

Cuando se trabaja con productos agrícolas como las frutas, productos que dependen de diferentes factores para estar con un grado de maduración adecuado para su consumo y con cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas se vuelve una dificultad el suplir de un día para otro volúmenes considerables de grandes cantidades, en el caso del lote 2, un promedio de 48.000 unidades, cuando se presenta una novedad como la no maduración de una fruta, la escasez de fruta por temporada de cosecha, entre otros; estas dificultades pese a todo lo que se hace como contratista para dar cumplimiento a la entrega de un menú completo que a su vez son situaciones debidamente justificadas genera para el operador hallazgos que deberían ser evaluados desde una perspectiva más amplia, reconociendo el contexto real de la situación y evaluando el fondo no la forma de la novedad.



_____

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL