INFORME DE EJECUCIÓN DE CONTRATO 4600094102 DE 2022
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR_ LOTE 2
MUNICIPIO DE MEDELLÍN

N° CONTRATO:	4600094102 de 2022	**INFORME N° 4**
PERÍODO DE EJECUCIÓN	**INICIA:** 1 de junio de 2022	**TERMINA**: 30 junio de 2022
FECHA DE ENTREGA	8 de julio de 2022	

CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE MEDELLÍN - Secretaría de Suministros y Servicios
CONTRATISTA:	ALIRIO GOMEZ G. SERVICIOS DE ALIMENTACION S.A.S.
NIT:	900356683-3
REPRESENTANTE LEGAL:	FABIAN ALIRIO GOMEZ GIRALDO
CÉDULA N°:	98.551.875
OBJETO:	Prestación de servicios para la atención alimentaria a población escolar.
VALOR INICIAL CONTRATO:	ONCE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL CUARENTA Y TRES PESOS M/L ($11.985.251.043) EXCLUIDO IVA
DURACIÓN INICIAL:	CINCUENTA Y CINCO (55) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR
MODIFICACION ACTUAL:	**ADICIÓN 01: POR CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y OCHO MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y UN MIL TRESCIENTOS SESENTA PESOS M.L ($5.878.671.360) EXCLUIDO DE IVA. EQUIVALENTE AL 49.05% DEL CONTRATO INICIAL**. **OTROSI 01: MODIFICAR LA TABLA 2 DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EN LO CONCERNIENTE A INCREMENTAR TANTO LA CANTIDAD DE RACIONES DE CONTINGENCIA COMO DE VASO DE LECHE AUTORIZADOS A ENTREGAR. MODIFICAR LA CLÁUSULA SEXTA DEL CONTRATO RESPECTO AL PLAZO DEL MISMO, EL CUAL QUEDARÁ ASÍ: "EL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL PRESENTE**

	CONTRATO ES DE CINCUENTA Y CINCO (55) DÍAS HÁBILES CALENDARIO ESCOLAR CONTADOS A PARTIR DEL ACTA DE INICIO O HASTA AGOTAR RECURSOS, LO PRIMERO QUE SUCEDA"
FECHA DE INICIO:	22 MARZO DE 2022
FECHA TERMINACIÓN:	10 JUNIO O HASTA AGOTAR PRESUPUESTO

ACCIONES IMPLEMENTADAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES:

- **Cumplimiento del alcance del contrato en este periodo:**

Se dio cumplimiento a las entregas de las tres(3) modalidades atendidas Complemento tipo almuerzo, RC y VL entre el 1 y 30 de junio.

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 **29 de octubre de 2021** por la secretaria de salud de envigado. ID: 575894
6	Entregar termómetros, básculas y balanzas a más tardar dentro de los tiempos establecidos en las Especificaciones Técnicas.	Se entregaron equipos de medición en los establecimientos educativos donde se requirió dentro de los tiempos establecidos en el pliego de condiciones de la presente LP 70007283 de 2022. **ID: 575914**
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 y garantizando la preparación de acuerdo con el anexo E (guías de preparación). 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	Se cumplió con el ciclo de menú y en las situaciones que ameritaron un cambio se solicitó la autorización respectiva.

	condiciones requeridas para el cumplimiento de esta obligación.	
8	El contratista deberá garantizar la entrega y permanencia en los comedores escolares de los Anexos A ciclos de menú, Anexo E guías de preparación, 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. La Ficha Técnica de Información PAE con toda la información requerida esta en proceso de elaboración de acuerdo a los lineamientos de la ESAN, se cuenta con plazo de 30 dias calendario a partir del acta de inicio para entregarla en cada EE.
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 aplico para el mes de **junio** 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 suministraron 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 599443**
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	El procedimiento para manejo de producto no conforme se ingresó en la SIESAN con **ID 575959**

	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.	
13	Cumplir con las condiciones fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las Especificaciones Técnicas del proceso de selección 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 para verificar las condiciones fisicoquímicas y microbiológicas, deberá realizarse conforme a las especificaciones técnicas adjuntas a este contrato (anexo especificaciones técnicas).	Durante el mes de **junio** se continua con los muestreos por parte de la interventoria. **ID analisis: 599452** **No se presentaron desviaciones en los resultados entregados en el mes de junio**
14	El contratista enmarcara la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, bajo los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, y las demás normas vigentes que le apliquen.	Se cumplió con los lineamientos de la resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes
15	El contratista diariamente para el complemento vaso de leche, ración industrializa y Ración de Contingencia 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.	Se guardo una (1) muestra completa del menú ofrecido por día y por número de lote, 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 reportan situaciones en el mes de **JUNIO**

17	Diseñar un plan de saneamiento básico donde se incluya la planta y un plan maestro para los comedores escolares que contemple todas las modalidades de atención y presentarlo en medio magnético a la interventoría o supervisión acorde a los tiempos establecidos en las especificaciones técnicas, para su aprobación e implementación en la bodega de almacenamiento y distribución y los diferentes comedores escolares; 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 sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas. En cada comedor escolar de Ración Preparada en sitio, espacio de funcionamiento del Vaso de Leche y Ración de Contingencia, se deberá contar con una copia de dicho plan de saneamiento. Las especificaciones técnicas contemplan las condiciones requeridas para el cumplimiento de esta obligación.	El plan de saneamiento de la bodega y sus respectivos anexos es aprobado por la interventoria, el cual fue entregado dentro de los plazos permitidos por el pliego de condiciones. **Id 593825 y 593827** Se ingresa a la SIESAN el plan de saneamiento de los establecimientos educativos y sus respectivos anexos, el cual se encuentra ya aprobado por parte de la interventoria. **Id 583991 y 583987** El seguimiento a los procesos de limpieza y desinfección tanto en bodega como en los establecimientos educativos fueron ingresados a la SIESAN, **ID: 599237, 602247, 602364 y 602248** Se realizó instalación de barreras y control químico en los EE que lo requirieron**. ID: 599243 y 599246**
18	El contratista realizará mantenimiento y limpieza de las trampas de grasa con la frecuencia y procedimiento descrito en el pliego de condiciones. Para las trampas de grasa subterráneas o de concreto deberá hacerse con una Empresa que acredite actividad económica relacionada con el tema.	Los mantenimientos a las trampas de grasa en acero inoxidable fueron realizados de acuerdo a la frecuencia indicada en el pliego de condiciones y registrado en el formato de seguimiento a los procesos de limpieza y desinfección, el mantenimiento de las trampas de grasa subterráneas se realizó durante el mes de mayo dando cumplimiento a la obligación. **ID: 595871**

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.	Para el mes de junio no se entregó aseo, teniendo en cuenta que el aseo entregado en el mes de mayo cubre del 23 de mayo al 8 de julio, descontando el periodo de vacaciones del 13 de junio al 1 de julio.
23	Entregar a los EE 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. Se solicitaron autorizaciones para entregar en horarios diferentes cuando fue necesario indicando las razones que llevaron a la solicitud, donde específicamente fue por el inicio de la nueva licitación que conllevo a nuevas rutas y acople del personal en la distribución y entregas
25	Exigir al personal procesador de alimentos llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos basados en las cantidades entregadas para la semana y las necesidades de despacho diarias para el procesamiento de las preparaciones estipuladas en el menú, conforme al anexo especificaciones técnicas y anexo A. El contratista deberá anexar copia en medio magnético del Kardex de cada establecimiento educativo junto con el informe de ejecución del contrato.	Se realizo para la modalidad de almuerzo el diligenciamiento diario del Kardex, información que fue ingresada a la SIESAN.
27	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
28	Tener disponible en la planta o bodega una porción completa de los alimentos que componen el complemento tipo vaso de leche, ración industrializada y Ración de Contingencia, con el fin de ser evaluado por parte de la Interventoría o Supervisión en el momento del	Se tiene disponible en la planta o bodega una porción completa de los alimentos que componen el complemento ración de contingencia, con el fin de ser evaluado por parte de la Interventoría en el momento del despacho, tal y como lo indican las Especificaciones Técnicas

	despacho, tal y como lo indican las Especificaciones Técnicas.	
29	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 entregara el día posterior, para evitar el consumo repetido del menú, haciendo las entregas a los EE, máximo hasta las 11 AM.	No se presentaron durante el mes de junio desviaciones conforme a las especificaciones del anexo B.
30	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, asegurando que los alimentos de alto riesgo microbiológico como productos cárnicos y lácteos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en cada uno de los EE; 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
31	Todos los vehículos empleados en la entrega de los alimentos e insumos para el Programa, deberán estar identificados con lona, imantado u otro material, según los lineamientos emitidos por el área de Comunicaciones de la Alcaldía de Medellín, identificación que deberá ser utilizada única y exclusivamente durante la jornada que demande la prestación del servicio PAE, por lo tanto el contratista deberá establecer los mecanismos o acciones que sean necesarios para evitar que la imagen del programa sea utilizada	Los vehículos empleados en la entrega de los alimentos e insumos para el Programa, están identificados con material imantado, según los lineamientos emitidos por el área de Comunicaciones de la Alcaldía de Medellín

	en otras actividades particulares que pueda generar malestar o malos entendidos en perjuicio del programa y el Municipio, so pena de hacerse acreedor a las sanciones que correspondan por desatender esta obligación. Adicionalmente al finalizar el contrato, el contratista deberá requerir la devolución de los avisos donde figuren esquemas, logos, eslogan o imágenes de programas y/o proyectos del Municipio de Medellín, escudos o frases como "trabajamos para el Municipio de Medellín".	
32	El contratista a través del personal procesador de alimentos deberá verificar el día anterior a la preparación del menú, junto con el coordinador del establecimiento educativo o docente responsable, la asistencia de los escolares y el número total de raciones a preparar, 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
34	Presentar mensualmente entre los primeros 5 días hábiles 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 señalarán al contratista por parte del Equipo de Seguridad Alimentaria una vez iniciada la ejecución del contrato.	Se presenta el informe del mes de **junio** correspondiente a la ejecución del 1 al 30, el día 8 de julio.

39	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 inicio del contrato 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 cumple con el protocolo de bioseguridad registrado y aprobado y se aplican las medidas necesarias de protección por parte de todos los trabajadores
41	Para la ración industrializada del lote 3 suministrar el panificado empacado en bolsa de polipropileno transparente que cumpla con la Resolución 683 de 2012 y marcada con con rótulo de color rojo para el grupo de transición, amarillo para primero a tercero, verde para cuarto y quinto, blanco para sexto a noveno y negro para decimo y once, 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, nombre del Contratista y teléfono. 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.	No aplica, el lote atendido por AGG SAS es el lote 2.
42	En el empaque de las bebidas para ración industrializada del lote 3 y vaso de leche, debe ir	No aplica, el lote atendido por AGG SAS es el lote 2.

	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.	
45	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 contrato inmediatamente tenga conocimiento de ellas.	Se reporta de forma escrita a la supervisión, interventoria 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, i**d 599254 y 599256**
46	Utilizar el logo y slogan vigente de la Alcaldía de Medellín, en uniformes, dotación, formatos, papelería utilizada para la ejecución del contrato, carné del personal 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.
47	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.	A la fecha no hay empaques con imagen del municipio, están aún en etapa de revisión y aprobación por parte del área de comunicaciones.
48	Implementar todas las acciones requeridas para garantizar la prestación del servicio en forma permanente, con calidad, inocuidad y oportunidad en todos los EE 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.

49	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.	Se da respuesta a las PQRS generadas en el mes de junio: **ID 599632**
50	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.	Se aceptan y reciben visitas de supervisión e interventoria para verificar la ejecución del contrato.
54	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, , **ID 576442**, de igual forma se ingresan los soportes de verificación de recibo de productos y metrológicos realizados en el mes de **junio** como parte del seguimiento al programa **ID 599248 y 602258** **Para el mes de junio se cumple con el cronograma de visitas a proveedores.**
55	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.	Se dio respuesta en los tiempos establecidos a los hallazgos generados en el mes de junio reportados por la interventoría. Se generaron planes de mejora por 2 requerimientos levantados por la interventoría, requerimientos por entrega parcial de componente a causa del paro armado a nivel nacional en el mes de mayo. **Id 599271**
56	El contratista deberá cargar al sistema de información designado por el equipo de Seguridad alimentaria y nutricional, las fuentes	Se cargan 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

	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 e iniciado el equipo de seguridad alimentaria realizará entrega de los lineamientos para los procesos de calidad, organización, carga de documentos, administración y custodia de la documentación.	ejecución del contrato para dar cumplimiento al objeto contractual.

2. OBLIGACIONES MANTENIMIENTO

N°	OBLIGACIÓN	AVANCE EN LA EJECUCIÓN
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 ingresa el inventario de equipos inicial en cada uno de los establecimientos educativos, así como también el diagnostico de necesidades de equipos y menaje. **id 583972 y 583982**
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 ingresa el plan de mantenimiento para bodega y establecimientos educativos, el cual fue entregado en los tiempos establecidos por el pliego de condiciones y también fue entregado en cada establecimiento educativo. **Id 579856**
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	Para el mes de junio no se requirió realizar mantenimientos preventivos.

	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.	Cronograma de preventivos **575902** Cotización de preventivos **575910**
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 EE para realizar esta actividad, como se indica en las especificaciones técnicas.	No se requirió equipo de reemplazo durante el mes de junio

3. OBLIGACIONES ADMINISTRATIVAS

N°	OBLIGACIÓN	AVANCE EN LA EJECUCIÓN
21	Contar mínimo con una (1) línea telefónica fija o un (1) PBX o línea celular con servicio de telefonía y whatsapp y correo electrónico, las cuales deberá reportar durante los primeros cinco (5) días hábiles posteriores a la fecha de inicio del contrato 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 estos a la Interventoría o supervisión 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 575931**

26	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-y-media/Programa-de-Alimentacion-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 las modalidades atendidas en el mes de abril**. ID 599260 y 599262** Para el mes de **junio** se continua con el diligenciamiento de los listados de asistencia, estos listados se realizan con la base de datos entregada por la ESAN, estas bases de datos aun no cuentan con la información actualizada y completa, por lo tanto donde se evidencio esta situación se solicitó mediante carta al EE entregar la información completa a la ESAN, para poder contar con el insumo completo y poder dar un adecuado cumplimiento a la obligación.
35	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 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.	Se asume el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato. **Se realiza entrega de elementos de protección ID 603269** **Dotación: no se realizo entrega en el periodo del 1 al 8 de junio**
36	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	El personal cuenta todo con certificado de manipulación de alimentos y examen médico vigentes, estos documentos se encuentran en cada establecimiento, así como también en la bodega.

	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 comedor escolar solo la copia del certificado de manipulación de alimentos y del examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos.	
37	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 copia de colillas de pago debidamente firmadas con soportes de transferencia.
38	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 EE 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
40	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 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,	El plan de capacitación se ingresa a la SIESAN con previa aprobación por parte de la interventoria. ID 583991 Para el mes de **JUNIO** de dicta al personal capacitación asi: ESPECIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO **ID: 602250 y 602254**

	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 fecha de inicio del contrato.	
51	Dar cumplimiento a los criterios de calidad ofertados según lo estipulado en el pliego de condiciones en los casos en que aplique. En el evento que el contratista, oferte como valor agregado a su propuesta, cantidad y/o calidad adicional en el personal, éste deberá cumplir con su permanencia durante toda la ejecución del contrato contemplando adiciones y prorrogas a las que haya lugar. Así mismo deberá hacer entrega de los equipos de acuerdo con las especificaciones de estos y en los tiempos requeridos.	Se da cumplimiento a los criterios de calidad ofertados. Con respecto a entrega de equipos, se indica que estos no fueron ofertados en la propuesta entregada al Municipio de medellin. Vehículos amigables **ID: 599252** **Contrato proveduria ID 603320** **Menores de 28 años id 603585** **Sisben id 596442**
57	Tener el personal mínimo requerido debidamente contratado para iniciar 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 mínimo requerido debidamente contratado para iniciar la ejecución del contrato, dando cabal cumplimiento a la normatividad vigente y de acuerdo con la modalidad de contratación convenida con el personal.
58	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 afilia al Sistema General de Seguridad Social Integral (SGSSI) y contratado a la Aseguradora de Riesgos Laborales (ARL) a todo el personal contratado. **Nota: Durante la ejecución del 01 – 08 de Junio no hubo certificados de afiliación a la seguridad social ya que no hubo ingreso de personal.**
59	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, y de acuerdo con la periodicidad del pago (quincenal o mensual según el caso) copia de colillas de pago	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.

	debidamente firmadas con soportes de transferencia, de todo el personal contratado para la ejecución del contrato, lo cual será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.	**Nota: Durante la ejecución del 01 – 08 de Junio no hubo entrega de contratos del personal ya que no hubo ingreso de personal.**
60	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. Respecto personal vinculado mediante contrato laboral:	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.
61	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 fecha de inicio del contrato, esta 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
62	Cumplir de manera rigurosa y permanente, con la cantidad de personal mínimo requerido en el pliego de condiciones. En caso de retiros de personal, el contratista deberá garantizar en un tiempo máximo de 10 días hábiles el reemplazo del cargo, con cumplimiento de las mismas características del anterior; 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 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	Se cuenta con el personal requerido y se ingresa a la SIESAN base de datos del personal con sus respectivas novedades del mes de **JUNIO 603270**

	los requisitos mínimos exigidos en el pliego de condiciones.	
63	Garantizar 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, 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
64-38	El contratista debe cumplir las disposiciones contempladas en el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019 y las demás disposiciones vigentes en materia de Seguridad Social y Seguridad y Salud en el Trabajo. Esta obligación será verificada por los supervisores o interventores según aplique, con los siguientes documentos: ● La Autoevaluación del SGSST o autoevaluaciones del año en curso. Conforme a los resultados de la autoevaluación que aporte el contratista, éste asume unas obligaciones que están expresas en el artículo 28 Resolución 0312 de 2019, las cuales serán verificadas por el supervisor según sea el caso. ● Plan de Trabajo del SG-SST acorde a la autoevaluación o autoevaluaciones del año en curso. ● En los contratos donde el contratista deba dotar de elementos de protección personal, el supervisor debe constatar en campo dicha obligación, y solicitar al contratista formato de entrega de los elementos de protección personal que lleve la firma de los trabajadores que están prestando sus servicios en el Municipio de Medellín, dejando todas las evidencias en el informe parcial de supervisión, y debe ser revisada en cada pago.	Se cumple con las disposiciones contempladas en el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019 y las demás disposiciones vigentes en materia de Seguridad Social y Seguridad y Salud en el Trabajo

4. OBLIGACIONES FINANCIERAS Y CONTABLES

<table>
<tr><th>N°</th><th>OBLIGACIÓN</th><th>AVANCE EN LA EJECUCIÓN</th></tr>
<tr><td>12</td><td>Dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020 reglamentada con el Decreto 248 del 2021, por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria a nivel Municipal (Medellín), departamental (Antioquia) o Regional (región Andina) en los mercados de compras públicas de alimentos mínima del 30% del valor destinado a la adquisición de alimentos del contrato.</td><td>Se está dando cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020 por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria a nivel Municipal (Medellín), departamental (Antioquia) o Regional (región Andina) en los mercados de compras públicas de alimentos mínima del 30% del valor destinado a la adquisición de alimentos del contrato.

<table><tr><td>PRESUPUESTO TOTAL ALIMENTOS</td><td>7.469.961.162</td></tr><tr><td>ADICION</td><td>5.878.671.360</td></tr><tr><td>TOTAL</td><td>13.348.632.522</td></tr><tr><td>30%</td><td>4.004.589.757</td></tr></table>
En el mes de junio se compra a los proveedores: Cooperativa colanta, productos el caribe, Vergreen, Pandapan, todos estos proveedores registrados en la secretaria de agricultura de Antioquia. A la fecha de acuerdo con las compras generadas se tiene un cumplimiento del 93.46%.

ID COMPRAS LOCALES 603253 y 603254</td></tr>
<tr><td>54.
CONTRATO</td><td>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.</td><td>En el mes de junio no se generaron reuniones con productores.</td></tr>
<tr><td>55.
CONTRATO</td><td>Recibir y utilizar la información de los pequeños y medianos productores cumpliendo con la ley de protección de datos suministrada por la Subsecretaría de Desarrollo Rural para</td><td>Se recibe y utiliza la información de los pequeños y medianos productores cumpliendo con la ley de protección de datos suministrada por la Subsecretaría de Desarrollo Rural para realizar la compra a los pequeños y medianos campesinos</td></tr>
</table>

	realizar la compra a los pequeños y medianos campesinos certificados por al UMATA y por el Equipo de Seguridad Alimentaria asignado a sistemas agroalimentarios.	certificados por al UMATA y por el Equipo de Seguridad Alimentaria asignado a sistemas agroalimentarios
56. CONTRATO	Adjuntar junto con la factura y demás soportes de ejecución, copia de las cuentas de cobro de los pequeños y medianos productores registrados en la UMATA y Base de datos de sistemas agroalimentarios, con detalle de los productos vendidos y la cantidad, debidamente firmadas por el vendedor junto con la copia del RUT.	Se adjunta junto con la factura y demás soportes de ejecución, copia de las cuentas de cobro de los pequeños y medianos productores registrados en la UMATA y Base de datos de sistemas agroalimentarios, con detalle de los productos vendidos y la cantidad, debidamente firmadas por el vendedor . **ID COMPRAS LOCALES** 603253 y 603254
20	Asumir el valor del combustible gas utilizado para el funcionamiento de los equipos y en caso tal de que se cuente con red de gas, el Contratista deberá realizar el pago de los meses correspondientes a la ejecución del PAE, solicitando al rector o coordinador del establecimiento la factura mensual. De estos soportes, se enviará copia en medio magnético a la Interventoría o Supervisión, de acuerdo a las especificaciones técnicas.	Se asume el valor del gas utilizado para el funcionamiento de los equipos y el pago del consumo de gas por red en los establecimientos atendidos con la modalidad de almuerzo.
22	Reportar al equipo de seguridad Alimentaria, el despacho efectuado a cada uno de los EE 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 para el control respectivo, el cual será socializado al inicio del contrato.	Se reporta al equipo de seguridad Alimentaria, el despacho efectuado a cada uno de los establecimientos educativos atendidos mediante la plataforma del SISPED.
24	Consignar en el sistema de pedidos diariamente en el transcurso de la mañana, el consolidado de todos los despachos relacionados en las	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

	remisiones de entrega del día inmediatamente anterior.	
33	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 inicie la ejecución del contrato, un formato para tal fin.	Se realizan en el mes de **junio** los traslados que son previamente autorizados por cada uno de los CIF. **Id 599264**
52	Entregar los soportes financieros que demuestren la correcta ejecución del recurso, acorde a los valores ración ofertados, el pago gas, pago de mantenimientos correctivos, pagos a personal, entre otros con el fin de certificar la facturación. Las remisiones de entrega a I.E deberán ser remitidas de forma digital, acorde a los lineamientos emitidos por el equipo de Seguridad Alimentaria.	Se ingresan remisiones a la siesan a medida que se realizan las entregas de los establecimientos educativos.
53	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, la paz y salvo de todos los proveedores igualmente relacionados para la ejecución del contrato.	Se realiza el pago a proveedores mensualmente. **ID** 603255

5. OBLIGACIONES JURÍDICAS

N°	OBLIGACIÓN	AVANCE EN LA EJECUCIÓN
43	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.

44	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.

6. LOGROS DURANTE EL PERIODO

La ejecución del contrato **No 4600094102 DE 2022**, bajo la **LP 70007283** para el mes de **JUNIO** se ejecutó de acuerdo a las actividades propias de este contrato, se dio cumplimiento a las entregas cumpliendo con los protocolos de bioseguridad.

7. DIFICULTADES DURANTE EL PERIODO

Para los dias hábiles ejecutados no se presentaron dificultades relevantes en la ejecución del contrato.



_____

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL