MINEDUCACIÓN TODOS POR UN NUEVO PAÍS PAZ EQUIDAD EDUCACIÓN PAE

INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO

NÚMERO DEL CONTRATO	LP-010-2021 GRUPO 2	**PROGRAMA CONTRATADO**	SUMINISTRO DE ALIMENTACION ESCOLAR		
OBJETO DEL CONTRATO	Suministro de complemento jornada mañana/tarde, almuerzos y raciones industrializadas para la población beneficiada del programa de alimentación escolar en las jornadas regular y única de acuerdo con los lineamientos técnicos administrativos del programa PAE en las Instituciones Educativas del Distrito de Barranquilla. Grupo No. 2				
FECHA DE INICIO DEL CONTRATO	14/03/2022	**PERIODO DEL INFORME**		AGOSTO	
PLAZO DE EJEUCIÓN DEL CONTRATO	El plazo de ejecución del contrato será medido en días escolares, esto es, ochenta y nueve (89) días escolares, o hasta el agotamiento de los recursos, contado desde la firma del acta de inicio.				
COBERTURA Y POBLACIÓN CONTRATADA	29.189				
VALOR DEL CONTRATO	8.181.565.623				
VALOR ADICIÓN Y PRÓRROGA No. 1	-				
PLAZO ADICIÓN Y PRÓRROGA No. 1	70 días calendario escolar				
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	**8.181.565.623**				
IED BENEFICIARIAS (Relacionar anexo)	Ver anexo 2				
NOMBRE ENDITAD CONTRATISTA	FUNDACIÓN BARRANQUILLA SOLIDARIA	**REPRESENTANTE LEGAL**	ANDREA GONZÁLEZ MAIMONES		
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	Jefe Oficina de Gestión Administrativa Docente - Secretaría Distrital de Educación				

1. INFORME DE OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

item	OBLIGACIÓN	ACCIONES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO REPORTADO PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACION	CUMPLE NO CUMPLE NO APLICA PARA EL PERIODO	FUENTE DE VERIFICACION	% DE AVANCE
En este apartado se deberán diligenciar las obligaciones adquiridas por el contratista en cada uno de los siguientes documentos					
Obligaciones Contractuales					
GENERALES:					
1	Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las autoridades en la materia.	Se apoya la permanencia de los niños, niñas y adolescentes de las IED, con el suministro adecuado en las cantidades necesarias para su buen desarrollo.	CUMPLE	ANEXO Nº 1 - REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA	60,00%
2	Suministrar las cantidades de raciones por tipo y tiempo de servido en las diferentes IE focalizadas, de acuerdo con las actualizaciones de reportes de matrícula y asistencia notificados por el supervisor del contrato.	Se suministra las raciones de acuerdo a la información entregada por la Secretaría Distrital de Educación, de las Instituciones Educativas focalizadas y las cantidades a atender.	CUMPLE	ANEXO Nº 2 - CERTIFICACION DE COBERTURA ATENDIDA	60,00%
3	Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grado y por tipo de complemento.	Se suministra las raciones de acuerdo a la información entregada por la Secretaría Distrital de Educación, de las Instituciones Educativas focalizadas y las cantidades a atender.	CUMPLE	ANEXO Nº 1 - REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA	60,00%
4	Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor o interventor y al Rector de la institución educativa, las diferencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con los establecido en esta Resolución.		NO APLICA PARA EL PERIODO		0,00%
5	Presentar al Supervisor del Contrato junto con la cuenta de cobro, informes financieros y de gestión sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes. El informe de gestión incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal.	Se presenta al supervisor del contrato junto con la cuenta de cobro, informes financieros, contables y de gestión sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes	CUMPLE	ANEXO Nº 3 - FACTURA E INFORME FINANCIERO / ANEXO Nº 4 - REQUISITOS LEGALES	60,00%
6	Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en las novedades reportadas durante las visitas de supervisión a los comedores escolares y presentar los soportes de ejecución junto con las cuentas de cobro.	Se implementan planes y acciones de mejora, teniendo en cuenta las novedades reportadas en la plataforma gecob, por el equipo de supervisión de la SED	CUMPLE	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA GECOB	60,00%
7	Responder todos los requerimientos realizados por el supervisor del contrato, entes de control, Ministerio de Educación, Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.		NO APLICA PARA EL PERIODO		0,00%
8	Apoyar los procesos desarrollados por la Secretaría Distrital de Educación para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.		NO APLICA PARA EL PERIODO		0,00%
9	Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o del MEN.		NO APLICA PARA EL PERIODO		0,00%

INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO					
10	Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos Para Aprender, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.	Se atienden las visitas de la entidad supervisora del programa por intermedio del Grupo PAE, en las diferentes sedes y bodega	CUMPLE	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA GECOB	60,00%
11	El contratista deberá presentar al Supervisor el protocolo de bioseguridad asumido por la entidad y garantizar la socialización al personal asignado a las Instituciones Educativas.	Se realiza Protocolo de Bioseguridad	CUMPLE	ANEXO Nº 5 - PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	60,00%
12	Cumplir con las normas SST.	Se cumplen con las normas establecidas para SST	CUMPLE	ANEXO Nº 5 - PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD	60,00%
13	Conforme a lo establecido en el artículo 7 de la ley 2050 del 12 de agosto de 2020, si el contratista se encuentra obligado a tener Plan Estratégico de Seguridad Vial deberá presentarlo al Supervisor o interventor del contrato, quien se encargará de verificar su cumplimiento y el de las demás normas en materia de seguridad vial.		NO APLICA PARA EL PERIODO		0,00%
14	El contratista deberá mantener actualizados todos sus documentos en el Distrito, especialmente el RUT. En caso de algún cambio en su situación tributaria deberá presentar un nuevo RUT al área de cuentas de la secretaría general y/o a la Oficina de Contabilidad de la Secretaria de Hacienda.	Se mantienen actualizados todos los documentos legales requeridos	CUMPLE	ANEXO Nº 4 - REQUISITOS LEGALES	60,00%
15	Considerando lo establecido en el artículo 615 del Estatuto Tributario y artículos 6 y 8 de la resolución 042 de 2020, si el contratista se encuentra obligado a realizar facturación electrónica, deberá presentar los documentos de cobro de conformidad a la normatividad previamente indicada	Se anexa la factura bajo los lineamientos establecidos	CUMPLE	ANEXO Nº 3 - FACTURA E INFORME FINANCIERO	60,00%
16	Entregar con cada informe de supervisión un anexo con los insumos, datos e información requeridos para el desarrollo de estrategias de comunicación y divulgación a la comunidad de las actividades ejecutadas en el contrato.	Se realiza divulgación de la información relevante de lo ejectado en el contrato, por medio de los formatos de visibilidad publicados en cada IED	CUMPLE	ANEXO Nº 6 - AFICHES DE BPM, SEÑALIZACIONES Y FORMATOS DE VISIBILIDAD	60,00%
17	Elaborar el ciclo de menú a distribuir durante la ejecución del programa; el ciclo de menú debe contener con un mínimo de 20 días de acuerdo con las minutas patrón estipuladas por Secretaría Distrital de Educación de Barranquilla para cada uno de las grados estipulados.	Se realizaron de parte de la Empresa el Ciclo de Minutas, y Lista de Intercambio según las exigencias de los Lineamientos Técnicos de la Resolución 29452/2017, por grupo etareo, para preparados en sitio, siendo esta a su vez revisada y aprobada para su implementación por el Grupo Interdisciplinario del PAE del Distrito.	CUMPLE	ANEXO Nº 7 - CICLO DE MENÚS	60,00%
18	Realizar cambios de menú solo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento, aprovechamiento de materia prima, de acuerdo con la lista de intercambios presentada en el ciclo de minutas de la propuesta aprobado por la Secretaría Distrital de Educación.		NO APLICA PARA EL PERIODO		0,00%
19	Determinar el estado nutricional por antropometría de una muestra representativa de los niños y niñas que participan en el Programa de Alimentación Escolar del Distrito. Lo anterior, dentro de los 15 días siguientes a la firma del acta de inicio del contrato y requisitos de perfeccionamiento y ejecución.		NO APLICA PARA EL PERIODO		0,00%
20	Entregar informe de tamizaje nutricional realizado a la muestra representativa de los niños y niñas que participan en el Programa de Alimentación Escolar del Distrito, a los 30 días siguientes de la elaboración del tamizaje.		NO APLICA PARA EL PERIODO		0,00%
21	Realizar suministro de (2) alimentos fortificados adicional y sin costo al Distrito durante (3) mes, para los niños que presentan riesgo nutricional según el resultado del Tamizaje Nutricional y según la propuesta del contratista en la licitación pública.		NO APLICA PARA EL PERIODO		0,00%
22	El contratista deberá aportar resultado de examen bromatológico realizado a los (2) alimentos fortificados que serán suministrados a los niños que presentan riesgo nutricional.		NO APLICA PARA EL PERIODO		0,00%
23	Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se solicite durante la operación del Programa.	Se cuenta con las personas idóneas para cada cargo, teniendo en cuenta que cumplen con los requisitos y documentación necesaria para ejercer sus labores.	CUMPLE	ANEXO Nº 8 - PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS / ANEXO Nº 9 - PERSONAL DE BODEGA	60,00%

INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO					
24	Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo con plan establecido	Se llevan a cabo los provesos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico y se realiza el respectivo diligenciamiento de los formatos que lo soportan	CUMPLE	ANEXO Nº 10 - PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	60,00%
25	Realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo con las necesidades reportadas por las instituciones educativas, el supervisor, o el personal manipulador de alimentos. En caso que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.	Se llevan a cabo los provesos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico y se realiza el respectivo diligenciamiento de los formatos que lo soportan	CUMPLE	ANEXO Nº 10 - PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	60,00%
26	Garantizar las existencias suficientes de equipos, menaje, implementos de aseo para la ejecución del programa e implementos de higiene del personal manipulador. En el caso que se llegue a presentar equipos faltantes en las unidades aplicativas o comedores escolares, es responsabilidad del contratista asumir la reposición de estas.	Se cuenta con equipos y menajes necesarios en cada Institucion Educativa distrital, para garantizar el buen funcionamiento de la operación, se realizan mantenimientos y dotaciones periódicamente teniendo en cuenta de igual manera reporte de novedades SED.	CUMPLE	SE EVIDENCIA EN CADA IED, ASÍ COMO EN BODEGA	60,00%
27	Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normativa sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.	Se cuenta con equipos y menajes necesarios en cada Institucion Educativa distrital, para garantizar el buen funcionamiento de la operación, se realizan mantenimientos y dotaciones periódicamente teniendo en cuenta de igual manera reporte de novedades SED.	CUMPLE	ANEXO Nº 11 - CERTIFICADO SANITARIO DE BODEGA / ANEXO Nº 12 - FOTOGRAFÍAS EQUIPOS DE BODEGA	60,00%
28	Elaborar un plan de capacitaciones y realizar la entrega de elementos de protección personal a los manipuladores de alimentos que emplee para la operación del programa.	Se anexa Plan de Capacitación	CUMPLE	ANEXO Nº 13 - PLAN DE CAPACITACIONES	60,00%
29	Reemplazar al personal de los procesos de manipulación de alimentos, que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.		NO APLICA PARA EL PERIODO		0,00%
30	Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.	Los vehículos de Transporte de materia prima e insumos, cumplen con las condiciones establecidas en la Resolución 002505/2004	CUMPLE	ANEXO Nº 14 - DOCUMENTACIÓN DE VEHÍCULOS	60,00%
31	Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, de acuerdo con el plan de rutas establecido en la propuesta; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grados y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.	Se cuenta con la entrega de remisiones, que cumplen con cada una de las condiciones estipuladas en la resolución.	CUMPLE	ANEXO Nº 15 - REMISIONES DE VÍVERES	60,00%
32	Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas.	Se cuenta con la entrega de remisiones, que cumplen con cada una de las condiciones estipuladas en la resolución.	CUMPLE	ANEXO Nº 15 - REMISIONES DE VÍVERES	60,00%
33	Entrega mensualmente a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. (Aplica para Grupo 3)	Se realizaron exámenes microbiológicos de los alimentos en el mes de octubre	CUMPLE	ANEXO Nº 7 - CICLO DE MENÚS	60,00%
34	Realizar muestreo microbiológico de la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas de la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina. (Aplica para Grupo 1, 2 y 4).		NO APLICA PARA EL PERIODO		0,00%
35	Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.	Se cumple con lo establecido por ley y según lineamientos, para la adquisión de los productos alimenticios a suministrar	CUMPLE	ANEXO Nº 16 - DOCUMENTACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	60,00%

INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO					
36	Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.	Se cumple con lo estipulado en la resolución 5109 de 2005 y la resolución 333 de 2011 en cuanto a empaque y rotulado	CUMPLE	ANEXO Nº 16 - DOCUMENTACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	60,00%
37	Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de estos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.	Se cuenta con la entrega de remisiones, que cumplen con cada una de las condiciones estipuladas en la resolución.	CUMPLE	ANEXO Nº 15 - REMISIONES DE VÍVERES	60,00%
38	Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección.	Se realizan continuamente jornadas de limpieza y desinfección.	CUMPLE	ANEXO Nº 17 - FICHAS TECNICAS INSUMOS DE ASEO	60,00%
39	Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la Secretaría Distrital de Educación para el pago, en los formatos diseñados por el MEN; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría de contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.	En los listados niño a niño entregados por la Secretaría Distrital de Educación, se registran la entrega diaria de las raciones correspondientes en cada IED	CUMPLE	ANEXO Nº 1 - REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA	60,00%
40	Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos destinados a la compra de alimentos. Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la ley 2046 de 2020.	Se presentan a la Secretaria de educación de Educación, factura e informe de compras locales	CUMPLE	ANEXO Nº 18 - COMPRAS LOCALES	60,00%
41	El contratista de grupo 1,2 y 4, deberá realizar diariamente y en los formatos establecidos por la Secretaría Distrital de Educación el reporte de pérdidas y desperdicios en las Instituciones educativas, conforme a la ley 1990 de 2019.	Se realiza el diligenciamiento diario de los formatos establecidos para llevar el control de desperdicio diariamente	CUMPLE	SE EVIDENCIA EN LOS FORMATOS ENCONTRADOS EN CADA IED	60,00%
42	Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.	Se ubican de manera visible las señalizaciones.	CUMPLE	ANEXO Nº 6 - AFICHES DE BPM, SEÑALIZACIONES Y FORMATOS DE VISIBILIDAD	60,00%
43	Elaborar y ubicar en lugar visible del comedor escolar un formato de visibilidad, el cual debe contener: Número del contrato o convenio, Fecha de suscripción del contrato o convenio, Fecha de iniciación del servicio, Minuta patrón y ciclos de menú, Días de atención, Número de raciones diarias – Almuerzos, Número de raciones de otros tipos de complementos, Número de beneficiarios, Línea de Atención al Ciudadano y correo electrónico que determine el ente territorial, para la atención de peticiones, quejas y reclamos.	Se ubican en cada una de las IED, los formatos de visibilidad.	CUMPLE	ANEXO Nº 6 - AFICHES DE BPM, SEÑALIZACIONES Y FORMATOS DE VISIBILIDAD	60,00%
44	Asumir los costos asociados al suministro de las raciones cuando se presenten problemas por contingencias o emergencias en el Distrito de Barranquilla que afecten el normal desarrollo del programa de alimentación escolar.		NO APLICA PARA EL PERIODO		0,00%
45	Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato, los lineamientos de la resolución 00335 de 2021 y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen.		CUMPLE	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA GECOB	60,00%

ANDREA PAOLA GONZÁLEZ MAIMONES
C.C. 1.140.890.770
REPRESENTANTE LEGAL
FUNDACIÓN BARRANQUILLA SOLIDARIA