Carolina del Príncipe, noviembre 25 de 2022

Doctora
LAURA CATALINA ROJO BERMUDEZ
Directora Local de Salud
Municipio de Carolina Del Príncipe

ASUNTO: INFORME N° 1 DEL **CONTRATO DE SUMINISTROS CS057-2022**

CONTRATO X	NÚMERO:	CS057-2022		
CONVENIO ___	FECHA DEL CONTRATO:	16	11	2022
OBJETO: "SUMINISTRO, ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DIARIA DE ALMUERZOS, EN EL AREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE CAROLINA EN LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN PAE A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA APOYO ALIMENTARIO A LOSA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES, ADULTOS MAYORES Y PERSONAS EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD EN ESTADO DE EXTREMA POBREZA Y VULNERABILIDAD, EN EL MARCO DEL PROYECTO DE INVERSIÓN DENOMINADO: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR ESTUDIANTES DE LA ZONA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE CAROLINA DEL PRINCIPE- ANTIOQUIA BPIM 2021051500001.				
DEPENDENCIA:		DIRECCIÒN LOCAL DE SALUD		
CONTRATISTA	Nombre/ Razón social:	**E.R.S LTDA**		
	CC/NIT	811041468-9		
Fecha de Inicio del Contrato:		16 de noviembre de 2022		
Fecha Final del Contrato:		23 de noviembre de 2022		
VALOR DEL CONTRATO [$]:	Inicial	**ONCE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL PESOS ($11.375.000)**		
	Total	**ONCE MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL PESOS ($11.375.000)**		
PLAZO DEL CONTRATO:	Inicial	**DIEZ DIAS (10) CINCO (5) DIAS ESCOLARES**		
	Total	**SIETE (7) DÍAS**		
FECHA ACTA DE INICIO		16	11	2022
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL INICIAL	CDP NUMERO:	00711		
	FECHA	10	11	2022
Periodo a cobrar:	Del 16/11/2022 al 23/11/2022			
Estado Actual:	TERMINADO			
Valor a Pagar:	ONCE MILLONES TRESCIENTOS SETENGTE Y CINCO MIL PESOS **$11.375.000**			

NOMBRE Y CARGO DE SUPERVISOR	NOMBRE: LAURA CATALINA ROJO BERMÚDEZ CARGO: DIRECTORA LOCAL DE SALUD							
Prorroga:	**Si**		**No**	**X**	**En Tiempo**		**En dinero**	

.AVANCES		
ACTIVIDADES RELEVANTES		
Obligación contractual	**Avance del periodo**	**Descripción de videncias**
1.Entregar una ración diaria para el numero de cupos asignados por el municipio a cada establecimiento educativo de acuerdo a los lineamientos técnicos del MEN y ajustándose a los requisitos del municipio, teniendo en cuenta las marcas autorizadas y condiciones de rechazo, garantizando la oportunidad en la entrega, calidad e inocuidad en los alimentos, además su aporte mínimo debe ser equivalente al valor de referencia acorde a la edad, establecido en el ciclo de menú implementado por la gerencia MANA para la presente vigencia tanto para complemento alimentario como para almuerzo.	Para el periodo se hizo 1 entrega a cada establecimiento solo para almuerzo, ésta se hizo para 5 día para un total de **1.750** raciones. Fecha y cantidad entregadas: Se entregó para almuerzo del 16/ nov. Al 23/noviembre 1750 raciones a 350 niños para un total de **$11.375.000**	Para esta se adjunta actas de la entrega realizada, recibida a conformidad.
2.Entregar todos los alimentos rotulados y empacados durante la ejecución del contrato, cumpliendo con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del INVIMA y Resolución 333 de febrero 10 de 2011 del Ministerio de Protección Social y demás normas vigentes, las marcas de los alimentos a utilizar serán las autorizadas por la Gerencia MANA.	Se da cumplimiento a esta obligación ya que todos los alimentos se entregan debidamente empacados y rotulados, además todos cuentan con INVIMA y se encuentran dentro de las marcas permitidas por la gobernación de Antioquia	Evidencia Fotográfica

3.Allegar a la supervisión del contrato en cada una de las entregas el listado de los alimentos suministrados con su respectivo registro sanitario.	Se realizó la entrega de los alimentos según listado.	Listado de productos con su respectivo código INVIMA.
4. Prestar en forma oportuna, eficiente e integral atención a los niños beneficiarios del programa. Si en el momento de la entrega un artículo no cumple con los lineamientos, no se encuentra disponible o se encuentra en mal estado debe ser repuesto al Centro Educativo en las próximas 24 horas, el operador del programa se encargará por sus medios de realizar la entrega correspondiente.	Diariamente las manipuladoras de alimentos preparan la alimentación correspondiente al número de cupos asignados de acorde al menú programado para el día y según los ciclos de menú establecidos por la Gerencia de MANA. La alimentación es distribuida en el área de los comedores destinados para tal fin, en el horario concertado. Las reposiciones de los faltantes se realizan oportunamente sin afectar el funcionamiento del programa.	
5. Realizar entrega de los víveres para la preparación de las raciones a cada una de las unidades aplicativas con actas de víveres debidamente diligenciadas acorde a formatos estipulados, las cuales deben contar con la firma de recibido a satisfacción por cada unidad aplicativa y por tipo de ración entregada (complemento y/o Almuerzo).	Para el periodo se suministraron los insumos necesarios para preparar las raciones a los beneficiarios, según la relación de cupos establecidos por el municipio en cada una de las unidades aplicativas bajo las condiciones de sanidad necesarias exigidas por la norma y siguiendo las especificaciones técnicas administrativas del PAE; dichas entregas se realizaron cada 10 días calendario escolar, tanto en el área urbana como rural.	Actas de entrega de víveres.
6. Garantizar el transporte de los víveres hasta cada uno de los establecimientos educativos, en	Se garantizó el transporte de los víveres hasta cada una de los establecimientos	Cuenta de cobro del transportador en la cual se reflejan la entrega

condiciones que los protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos; así como de los daños del envase o empaque de los alimentos, dando cumplimiento al capítulo VII artículo 27, 28, 29, 30 y 31 de la Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013 y la Resolución 002505/2004 del Ministerio de Transporte. el contratista deberá implementar mecanismos que garantice la inocuidad de los alimentos durante su transporte al establecimiento educativo, de lo cual suministrará las fuentes de verificación (fotografías).	educativos, cumpliendo con las condiciones exigidas. El transporte cumple con todos los requerimientos, esto se evidencia en el acta de visita de la técnica en sanidad	- Certificación favorable del transporte  
7. Garantizar al personal manipulador de alimentos, la dotación adecuada para la preparación de las raciones en cada uno de los establecimientos educativos, de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 y certificar capacitación básica en manipulación de alimentos expedida por un ente autorizado y certificación medica de aptitud en manipulación de alimentos, coprológico, frotis de uñas y garanta para lo cual se deberá suministrar las fuentes de verificación. (Los exámenes no deben superar el año de expedición del mismo).	Para esta obligación el proveedor adjunta Acta de entrega de dotación. Certificados de manipulación de alimentos. Examen médico de cada una de las manipuladoras.	
8. Garantizar el suministro de combustible (Gas) durante los días totales de atención del programa en los equipos de preparación que lo ameriten, y suministrar mensualmente los soportes de dichas entregas.	Se suministraron pipetas de gas a las 6 unidades aplicativas del Municipio. Para este periodo Se suministraron un total de: 4 pipetas pequeñas	Cuenta de cobro por parte del proveedor del gas.

9. Contar con una bodega debidamente certificada o con acta de inspección sanitaria expedida por la entidad competente.	Se cuenta con un espacio de bodega para realizar el almacenamiento, preparación de entregas y distribución de víveres, además.	
10. Dar cumplimiento a los lineamientos técnicos y administrativos de conformidad con las resoluciones emitidas por el MEN relacionadas con: - El Kardex (llevar un registro de ingreso y salida de alimentos). -	Diariamente se diligencia el Kardex registrando tanto el ingreso como la salida de los alimentos.	Evidencia fotográfica
11. Realizar la entrega de los elementos de aseo.	Se hizo entrega a cada uno de los establecimientos educativos de los elementos de aseo	 
12. Publicación de los horarios de consumo de alimentos.	Se pegó en la entrada del restaurante el horario	 

		  
13. Realizar acciones tendientes a minimizar los riesgos de accidentes particularmente los referentes a las actividades del comedor escolar.	Se realizó capacitación de seguridad.	Lista de asistencia  

Contratista	**Nombres completos: EMPRESA REGIONAL DE SERVICIOS LTDA. – ERS LTDA** **Representante legal: JORGE HERNÁN JARAMILLO CASTAÑEDA**
	Firma:

EVIDENCIAS DE EJECUCIÓN

ANEXO 1

N°	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ALMUERZO
1	CER EL SALTO	0
2	CER MARIA AUXILIADORA	17
3	CER JOSE JOAQUIN VELEZ	24
4	CER MARIA DE JESUS MADRIGAL	14
5	CER JOSE MARIA MENESES	5
6	PRESBITERO JULIO TAMAYO	263
7	POBLACION POBRE Y VULNERABLE	25
		350

ALMUERZO

ENTREGA N° 3				
VALOR RACION	**NUMERO RACIONES X DIA**	**NUMERO DE DIAS EJECUTADOS**	**NUMERO DE RACIONES X ENTREGA**	**TOTAL EJECUTADO A LA FECHA**
$ 6.500	**350**	**5**	**1750**	**$ 11.375.000**
TOTAL, FACTURADO ALMUERZO				**$ 11.375.000**

REGISTRO FOTOGRAFICO OBLIGACION 5













OBLIGACIÓN NÚMERO 2







