INFORME DE EJECUCIÓN No 5. DEL CONTRATO N ° 4600096254 DE 2022

ALIRIO GOMEZ G SERVICIOS DE ALIMENTACION SAS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

PERIODO DEL INFORME: DEL 1 DEL MES DE MAYO AL 31 DEL MES DE MAYO LOTE N° 2

CONTRATISTA:	ALIRIO GOMEZ G SERVICIOS DE ALIMENTACION SAS
NIT:	900356683-3
NÚMERO DE CONTRATO	4600096254
REPRESENTANTE LEGAL:	FABIAN ALIRIO GOMEZ
CÉDULA DEL REPRESENTANTE LEGAL:	98.551.875
OBJETO:	"Prestación de servicios para la atención alimentaria a población escolar"
VALOR INICIAL:	VEINTISIETE MIL SETECIENTOS CATORCE MILLONES OCHOCIENTOS TRECE MIL CUATROCIENTOS VEINTICUATRO PESOS M/L ($27.714.813.424) EXCLUIDO IVA
ADICIONES:	NA
VALOR MÁS ADICIONES:	NA
DURACIÓN INICIAL:	Cien (100) días calendario escolar equivalentes a ciento setenta y tres (173) días calendario
AMPLIACIONES:	NA
SUSPENSIONES:	NA
DURACIÓN DESPUÉS DE AMPLIACIONES:	NA
FECHA DE INICIO:	10 ENERO DE 2023
FECHA DE TERMINACIÓN:	**6 JULIO DE 2023**

ACCIONES IMPLEMENTADAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES:

Se dio cumplimiento a cada una de las obligaciones del presente contrato en las entregas de las 3 modalidades atendidas (CTA, RC Y VL) del 1 al 31 de MAYO.

OBLIGACIONES TÉCNICAS:

N° OBLIGACIÓN		DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN	AVANCE DE LA EJECUCIÓN
Contrato	Pliego de condiciones		
1	-	Crear el usuario en el Sistema de Información y Gestión del Empleo Público - SIGEP.	No aplica para la ejecución de este contrato
2	-	Revisar en el Sistema de Información y Gestión del Empleo Público – SIGEP el cumplimiento por parte del CONTRATISTA de la digitación y vinculación de la información después de creado el usuario respectivo.	No aplica para la ejecución de este contrato
4	-	Facilitar el acceso a la información (que posea el Municipio de Medellín) que sea necesaria, de manera oportuna para la debida ejecución del objeto del contrato.	El distrito especial de Medellín suscribe con el contratista las respectivas licencias de uso con el fin de tener acceso a la base de datos del SIMAT.
5	-	Entregar los elementos requeridos para el desarrollo de la función objeto del contrato.	El contratista cuenta con la experiencia necesaria para ejecutar el objeto del contrato.
6	-	Acompañar y vigilar el desarrollo de todo el proceso objeto del contrato y los objetivos de cada componente designando para ello un supervisor.	No aplica
7	-	Programar las reuniones o actividades de seguimiento y direccionamiento, para el logro de los objetivos y productos del servicio que se contrata.	No aplica
-	1	Garantizar que la bodega, el concepto sanitario y los equipos presentados en la propuesta mantengan las condiciones establecidas en el contrato y cumplan con las normas higiénico-	La bodega cuenta con concepto sanitario favorable vigente emitido el **4 de noviembre de 2022 id: 669118**

		sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.	Se cuenta con una capacidad de bodega de acuerdo a lo requerido por el pliego de condiciones de 679m2. **ID 669119**
-	6	Entregar termómetros, básculas y balanzas a más tardar dentro de los tiempos establecidos en las Especificaciones Técnicas.	Se realiza entrega de equipos de medición, termómetros, básculas y balanzas en los tiempos establecidos a cada uno de los EE de acuerdo a la modalidad atendida al inicio del contrato. **ID:673182**
-	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 condiciones requeridas para el cumplimiento de esta obligación.	Se cumplió con el ciclo de menú y en las situaciones que ameritaron un cambio se solicitó la autorización respectiva. **ID: 713974**
8	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 la UApA dando cumplimiento a las especificaciones técnicas del pliego de condiciones.	Se contó en cada uno de los establecimientos educativos con la publicación de los anexos requeridos, así como también con la Ficha Técnica de Información PAE, situación que puede ser verificada por la interventoría en campo.
9	9	Suministrar ciclos de menú diferenciales para población étnica	No aplica

		según las necesidades establecidas desde la administración Distrital, 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.	
10	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. **Las fichas técnicas y registros sanitarios de los productos entregados en cada modalidad fueron enviados en los tiempos establecidos y se está a la espera de su revisión y aprobación final.** **Para el mes de MAYO no se solicitó inclusión de nuevas marcas** **Listado de marcas para el mes de MAYO id 717115**
11	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 ingresó en el SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN con **ID 669128** **Adicional se reportó la trazabilidad del producto no conforme para el mes de MAYO id: 713977**
13	13	Cumplir con las condiciones fisicoquímicas y microbiológicas	Para el mes de **MAYO** se continua por parte de la interventoría con los

		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).	muestreos a los alimentos **Id: 713980** **Se anexa plan de mejora por incumplimiento en 2 analisis de laboratorio en el mes de MAYO: 713982**
14	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 que le apliquen.	Se cumplió con los lineamientos de la resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes durante el mes de **MAYO**
15	15	El contratista diariamente para el complemento vaso de leche, ración industrializada 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 guardó una (1) muestra completa del menú ofrecido por día y por número de lote, de acuerdo con las especificaciones técnicas. Se realizan registros diarios de este procedimiento, información verificable por el personal supervisor de planta.
16	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 reportaron situaciones en el mes de **MAYO sobre presuntas enfermedades o brotes alimentarios en los ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS.** **En la IE FE Y ALEGRIA LA CIMA se presentó una situación puntual con 11 estudiantes del grado 11 que manifestaron sentir malestar luego de consumir los alimentos pero luego de realizar verificaciones con el mismo personal docente, al parecer los estudiantes deseaban terminar sus actividades escolares y por eso se presentó la situación. El dia 4 de mayo se dio respuesta a**

			la situación mediante correo electrónico enviando toda la verificación de lo sucedido, al correo donde se dio respuesta es pae2023.enlace2@gmail.com.
17	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 EE con sus respectivos anexos es ingresado en el SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN. **Id 669446** **Aprobación del plan de saneamiento : 691796** El seguimiento a los procesos de limpieza y desinfección en bodega fueron ingresados al SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN, **ID: 714215** control químico en los EE **id: 713993** Instalación de barreras en los EE **id: 713988** Recolección de Aceite: Para el mes de **MAYO** se realizó recolección de bidones de aceite en 5 Establecimientos educativos **ID: 713998**
18	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 verificable en cada EE. • **Ración Preparada en Sitio :**

			• I.E con cobertura entre 1 a 50 cupos; limpieza con una frecuencia máxima de cada 3 días. • I.E con cobertura entre 51 a 150 cupos; limpieza con una frecuencia máxima de cada 2 días. • I.E con cobertura entre 151 en adelante limpieza con una frecuencia diaria. • **Ración de Contingencia y Vaso de Leche** frecuencia semanal independiente de los cupos El mantenimiento de las trampas de grasa subterráneas se realizó en los meses de **MARZO Y ABRIL.** **Certificado de idoneidad de la empresa seleccionada para realizar los mantenimientos: SERVISEPTICOS SAS. ID: 680597**
19	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 **MAYO** Se realizó la entrega de implementos de aseo de acuerdo a los lineamientos del pliego de condiciones y al inventario existente en cada establecimiento educativo. **Id: 714384**
23	23	Entregar a los EE los alimentos o complementos en los horarios establecidos y con las características descritas en las especificaciones técnicas.	Se entregó durante el mes de **MAYO** a los establecimientos educativos los alimentos o complementos en los horarios establecidos y con las características descritas en las especificaciones técnicas.
25	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	Se realizó para la modalidad de almuerzo el diligenciamiento diario del Kardex, información que fue ingresada al SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN. **La información se cargó por Establecimiento educativo en el**

		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.	**mes, por lo tanto no se registran los ID en el informe por la cantidad que genera esta obligación. La información puede ser visualizada en EL SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN bajo la obligación KARDEX.**
28	28	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 dio 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
29	29	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 despacho, tal y como lo indican las Especificaciones Técnicas.	Se tuvo 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
30	30	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 EE, máximo hasta las 11 AM.	En el mes de **MAYO no se presentaron desviaciones con respecto** a las especificaciones del anexo B que impidieran el despacho de los productos.
31	31	Transportar los alimentos en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, dando cumplimiento a lo establecido en la	Se transportaron 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, 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.	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. Se utilizaron 25 vehículos para el transporte de los alimentos en el mes de **MAYO**. Se ingresó base de datos con el consolidado de vehículos utilizados. **ID: 714830**
32	32	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 del Distrito Especial 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 en otras actividades particulares que pueda generar malestar o malos entendidos en perjuicio del programa y el Distrito, 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 Distrito Especial de Medellín, escudos o frases como "trabajamos para el Distrito Especial de Medellín".	Los vehículos que fueron empleados en la entrega de los alimentos e insumos para el Programa, son identificados con aviso en acrílico, según los lineamientos emitidos por el área de Comunicaciones de la Alcaldía de Medellín.

33	33	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 verifico siempre 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 realizó la consignación de dicha información en la bitácora disponible en el comedor escolar.
42	42	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, OBLIGACIÓN LOTE 3
43	43	En el empaque de las bebidas para ración industrializada del lote 3 y vaso de leche, debe ir impresa la siguiente leyenda: "Distrito Especial de Medellín Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización". Además, debe	No aplica para la ración de contingencia y CTA, en el caso de vaso de leche los artes cumplen con lo aprobado por el área de comunicaciones.

		contener el logo y slogan vigente del Distrito Especial de Medellín acorde a los lineamientos impartidos por el área de comunicaciones del Distrito Especial de Medellín.	
46	46	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.	No se presenta ninguna situación que afecte el servicio en los diferentes EE durante el mes de abril.
48	48	Garantizar que los excedentes de empaques que contengan la imagen del Distrito Especial de Medellín no sean empleados en la distribución de otros alimentos por parte de los proveedores contratados.	Esta obligación será verificada una vez se dé por terminada la ejecución del presente contrato.
49	49	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 Distrito Especial de Medellín lo requiera y conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato.	Se prestó durante el mes de **MAYO** el servicio en forma permanente, con calidad, inocuidad y oportunidad en todos los establecimientos educativos. Se garantiza la prestación del servicio con el cumplimiento de cada una de las obligaciones contractuales, el cumplimiento de estas obligaciones fue verificada por la supervisión del programa.

OBLIGACIONES DE MANTENIMIENTO:

N° OBLIGACIÓN		DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN	AVANCE DE LA EJECUCIÓN
Contrato	Pliego de condiciones		
-	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	Se ingresa al SISTEMA DE INFORMACIÓN DEL ESAN: **Inventario de equipos :682950**

		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	**Diagnóstico de necesidades de equipos:677124**
-	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 en el SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN PLAN DE MANTENIMIENTO,**ID: 639311** CRONOGRAMA PREVENTIVOS **ID: 668352** COTIZACIONES PREVENTIVOS, **ID:673299** SOPORTES MANTENIMIENTOS PREVENTIVOS Y MANTENIMIENTO CORRECTIVO se ingresan de manera semanal para su respectiva verificación, por el alto volumen de información en el presente informe no se anexan los ID, pero estos pueden ser verificados en el SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN En el mes de **MAYO** se realizan preventivos a equipos que ingresan al inventario **id: 715022**
-	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.	Con la realización de los mantenimientos preventivos se deja en cada EE HOJA DE VIDA Y FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS. El SOPORTE DE NOTIFICACIÓN RECTORES es entregado una vez se realizaron los preventivos en todos los EE en el mes de abril. **ID: 701862**
-	5	Tener disponibilidad de un equipo que supla la función del equipo en reparación o mantenimiento, de	No se requirió equipo de reemplazo durante el mes de **MAYO.**

		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.	

OBLIGACIONES ADMINISTRATIVAS:

N° OBLIGACIÓN		DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN	AVANCE DE LA EJECUCIÓN
Contrato	Pliego de condiciones		
3	-	Verificar el cumplimiento de las obligaciones de los pagos de seguridad social y riesgos laborales, tanto en los montos como en la oportunidad de los mismos.	Se da cumplimiento a las obligaciones de los pagos de seguridad social y riesgos laborales.
12	12	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.	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. En el mes de **MAYO** se compró al proveedor: COOPERATIVA COLANTA, LACTEOS BETANIA ,MICHAEL ROBIN, COOPERATIVA AGROPECUARIA DE GIRARDOTA. A REYNALDO MUÑOZ no se le realiza compra en el mes de MAYO. A la fecha de acuerdo con las compras generadas se tiene un cumplimiento del **69.45%.** **PRESUPUESTO TOTAL ALIMENTOS** **19.052.861.778** **ADICION** **0**

			<table><tr><td>TOTAL</td><td>19.052.861.778</td></tr><tr><td>30%</td><td>5.715.858.533</td></tr><tr><td>COMPRADO ENERO</td><td>535.388.798</td></tr><tr><td>COMPRADO FEBRERO</td><td>869.418.474</td></tr><tr><td>COMPRADO MARZO</td><td>937.095.731</td></tr><tr><td>COMPRADO ABRIL</td><td>749.291.595</td></tr><tr><td>COMPRADO MAYO</td><td>878.684.302</td></tr><tr><td>COMPRADO JUNIO</td><td>0</td></tr><tr><td>COMPRADO JULIO</td><td>0</td></tr><tr><td>TOTAL COMPRADO</td><td>3.969.878.900</td></tr><tr><td>DIFERENCIA RESTANTE</td><td>1.745.979.633</td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td>% comprado a la fecha</td><td>69,45%</td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td>Pendiente de compra</td><td>30,55%</td></tr></table> Cabe anotar que la gestión que se realiza cada mes con los productores es el pedido de acuerdo a las necesidades del PAE pero depende del productor si puede o no ofrecer el producto, en el caso de REYNALDO MUÑOZ no tuvo producto disponible para el mes de mayo Teniendo en cuenta que los contratos de proveeduría empiezan a ser efectivos cuando se da inicio a la ejecución del contrato, es decir en el mes de Enero, todavía se encuentran vigentes a la fecha de entregado el presente informe. **ID COMPRAS LOCALES: 705149 y 705153**
21	21	Contar mínimo con una (1) línea telefónica fija o un (1) PBX o línea celular con servicio de telefonía y	Se ingresó al SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN la información de líneas telefónicas y correos electrónicos disponibles para la

		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.	comunicación con los diferentes entes de control. **ID 669186**
26	26	Exigir al personal la presentación del certificado de consulta de inhabilidades por la comisión de delitos sexuales contra menores. Ley 1918 del 2018.	Se hace entrega al inicio del contrato del certificado de consulta de inhabilidades por la comisión de delitos sexuales contra menores. **Verificación mes de mayo de personal que ingreso en el presente mes: 714458**
27	27	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-preescolarbasica-y-media/Programa-de-Alimentacion-Escolar-PAE-/Documentos-yFormatos/369472: Formato. Adicional los requeridos por el	Se entregaron las rutas actualizadas de la atención de las modalidades atendidas en el mes de **actualizadas. ID 714001** Para el mes de **MAYO** se realiza el diligenciamiento de los listados de asistencia, estos listados se realizan con la base de datos entregada por la ESAN, estas bases de datos algunas no cuentan con la información actualizada y completa, por lo tanto donde se evidencia esta situación se solicita 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, los listados por EE son ingresados al SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN

		Equipo de Seguridad Alimentaria en los tiempos establecidos en las especificaciones técnicas del presente contrato.	
35	35	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 presentó el informe del mes de **MAYO** correspondiente a la ejecución del 1 al 31 de **MAYO**, el día 7 de JUNIO, dando cumplimiento a las especificaciones técnicas y obligaciones del contrato.
36	36	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	Se asumió el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato. **Se realizó entrega de elementos de protección ID 714766** **Se indica que los elementos de protección se entregan al inicio del contrato y se continúan entregando cada mes al personal nuevo, para los tapabocas cada mes se le realiza la entrega a todo el personal.** **Los elementos entregados son GAFAS DE SEGURIDAD**

		(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 II, 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.	**TAPABOCAS** **GUANTES DE HULE** **DELANTAL DE PVC** **Se realiza entrega de la dotación en el mes de MAYO al personal que ingreso nuevo ID: 714493** Específicamente para el personal gastrónomo se cuenta con 7 gastrónomos, los cuales de acuerdo a las rutas asignadas por el ESAN realizan acompañamiento en cada uno de los EE, diligenciando en cada visita formato APG y a fin de mes se realiza informe mensual con el resumen de todas las visitas realizadas. **ID 715088**
37	37	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 comedor escolar sólo la copia del certificado de manipulación de alimentos y del examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos.	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. Se ingresa la información para el inicio del contrato **Información de personal nuevo en el mes de MAYO: 714472 y 714484**
38	38	Hacer entrega en el momento de la contratación a cada empleado, de la copia del	Se hizo 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

		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.	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.
39	39	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 al SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN **id: 668413 Y 668414** **Se ingresa al SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN los soportes de implementación del SGSST del mes de, MAYO en ID: 714634** Las actividades desarrolladas son: **03/05/2023** **Seguimiento administrativo al -SG-SST:** -Se programa Inducción y reinducción con el personal Supervisores de las I.E. en la Sede principal Envigado. -Reunión Copasst, seguimiento al Plan de trabajo y capacitación SG SST. -Verificación de reportes Furat e inicio de las investigaciones asociadas a los eventos del mes de Abril, caracterización de la accidentalidad. -Se solicita la visita de Inspección de Bomberos para la renovación o actualización del certificado. -Inscripción al curso virtual de 50 hrs al personal de producción- panadería voluntario en los equipos de apoyo.

			10/05/2023 **Seguimiento en el proceso de Seguridad y salud en el trabajo-SG-SST:** -Revisión Plan de Emergencias, actualización de datos de cobertura, legalización conformación de la Brigada de Emergencias, líderes de Evacuación y Comité de Emergencias. - Elaboración de Plegables de capacitación para el equipo de Emergencias (Componentes del P.E-Manejo Extintores-Conceptos generales de Evacuación) -Legalización de actas del Copasst al mes de Abril, digitalización en el Drive. -Se verifica la inscripción con algunos integrantes el acceso por la página de la ARL Sura, verificando el Curso virtual de las 50 hrs del SG SST por medio de la página de la ARL Sura para el personal que integra el Comité Paritario de SST. -Verificación de requerimientos para la inspección-Certificado de Bomberos Envigado- Cotización de Señalética, inventario del requerimiento. **17/05/2023** **Seguimiento en el proceso de Seguridad y salud en el trabajo-SG-SST:** -Recopilación de registros actualización de la información en el Disco Drive compartido. -Seguimiento a la entrega de registros del Personal operativo actividad- Inducción Y Reinducción SST apoyada por los Supervisores AGG. -Recorrido por la planta de producción Panificadora AGG, donde revalidan las nuevas máquinas y los procesos para el inicio documental de la valoración de la Matriz de Identificación de Peligros y Riesgos. **24/05/2023** **Seguimiento al proceso del SG SST.** -Recorrido por la planta de producción Panificadora AGG, Inicio de la colocación de la señalética del Plan de Emergencias y rutas de evacuación. -Consolidación de información, registros de Investigación de los reportes de AT Furat del mes de Marzo y mayo, para las colaboradoras Carol Cadavid y Beatriz Gómez, para dar respuesta administrativa de calificación de la ARL Sura solicitados por correo. -Seguimiento a la actividad de Inducción y reinducción anual al personal operativo. -Socialización de temas de capacitación a los integrantes de la Brigada de Emergencias, por medio de la entrega de Plegables informativos. **25/05/2023** **Seguimiento al proceso del SG SST.** -Se continua con el recorrido por la planta de producción Panificadora AGG, continuidad en la colocación de la señalética del Plan de Emergencias y rutas de evacuación. -Capacitación a todo el personal de la Sede administrativa en el tema de; Teoría del Fuego, Tipo y Manejo de extintores portátiles. -Se realzan listas de chequeo para la Inspección y verificación para los equipos de emergencias (Camilla-extintor- Botiquín).

			29/05/2023 **Seguimiento al proceso del SG SST.** -Se continúa con el recorrido por la planta de producción Panificadora AGG, continuidad en la colocación de la señalética del Plan de Emergencias y rutas de evacuación. -Seguimiento a la solicitud de la Inspección SST. -Digitalización de registros y evidencias para enviar la información a Bomberos Envigado, para la programación de la re inspección.
40	40	El contratista seleccionado deberá contar con el protocolo de bioseguridad registrado y aprobado por la ARL del contratista, el cual deberá ser presentado previo al 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 cumplió con el protocolo de bioseguridad registrado y aprobado y se aplican las medidas necesarias de protección por parte de todos los trabajadores **id: 668444**
41	41	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	El plan de capacitación se ingresó a SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN. **ID 669340** **Para el mes de MAYO se realiza capacitación de USO DE TERMOMETRO, MANEJO DE CINTLLAS, DOSIFICACIÓN Y DILIGENCIAMENTO DE FORMATOS con duración de 1 hora, para el personal de bodega DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS**

		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, 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.	**Y USO DE SUSTANCIAS PSICOACTIVAS también con duración de 1 hora.** **Id: 714767** **Y para el personal que ingreso nuevo capacitación de adiestramiento ID: 714604**
47	47	Utilizar el logo y slogan vigente del Distrito Especial 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 Distrito Especial 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 utilizó la imagen vigente de la Alcaldía de Medellín en uniformes, dotación, formatos y papelería en general, de acuerdo a los lineamientos impartidos por la ESAN. Los furgones cuentan con la identificación actualizada desde el inicio del contrato. **Los carnets del personal están avalados por el Municipio de Medellín, porque este documento es entregado directamente por esta misma entidad.**
50	50	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	En el mes de **MAYO** se reportaron 2 PQRS desde los establecimientos educativos las cuales fueron resueltas dentro de los límites establecidos. **PQRS: 714007** **MATRIZ PQRS: 714019**

		Supervisión y/o los entes de control.	
51	51	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 aceptaron y recibieron visitas de INTERVENTORIA para verificar la ejecución del contrato durante el mes de **MAYO**
52	52	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 prórrogas 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 dio 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 Medellín. **ID CONTRATO DE PROVEEDURIA : 714098** Teniendo en cuenta que los contratos de proveeduría empiezan a ser efectivos cuando se da inicio a la ejecución del contrato, es decir en el mes de Enero, todavía se encuentran vigentes a la fecha de entregado el presente informe. **ID VEHICULOS: 714092** **ID INDUSTRIA NACIONAL: 714827** Se aclara que los registros de carnes de res y cerdo están en proceso de actualización por parte del proveedor y serán ingresados una vez sean entregados por el proveedor, se anexan solicitudes realizadas al proveedor. **ID PERSONAL DE DISCAPACIDAD: 714630** **NO SE OFERTARON EQUIPOS EN LA PROPUESTA.**

56	56	El contratista deberá realizar y enviar a la interventoría o supervisión en los tiempos en que ésta 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 del **1 al 31 DE MAYO** reportados por la interventoría. No se requirió realizar plan de mejora.
57	57	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 e iniciado el equipo de seguridad alimentaria realizará entrega de los lineamientos para los procesos de calidad, organización, carga de	Se cargaron 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.

		documentos, administración y custodia de la documentación.	
58	58	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 contó 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.
59	59	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. **ID: 714605**
60	60	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 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.	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.
61	61	Cumplir con el pago de salarios u honorarios y prestaciones debidas, de acuerdo con la periodicidad convenida y adicionalmente con el reconocimiento de	**Se cumplió 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**

		horas extras, dominicales y festivos, según el caso, de acuerdo con el tipo de contrato y la normatividad colombiana vigente. Respecto personal vinculado mediante contrato laboral:	**caso, de acuerdo con el tipo contrato y la normatividad colombiana vigente** **ID BASE DE DATOS: 714544** **ID COLILLAS DE PAGO: 714606** **ID SOPORTES DE TRANSFERENCIA PAGOS: 714626**
62	62	Tener a disposición de la administración Distrital 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 contó con la documentación exigida en las especificaciones técnicas debidamente diligenciada, de todo el personal contratado para la ejecución del PAE **ID ENTREGA DE DOTACIÓN PERSONAL QUE INGRESO EN EL MES DE MAYO: 714493** **ID ACTAS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN 714766** **Constancia de entrega de contratos personal nuevo que ingresa en el mes de MAYO: 714594** **Certificado juramentado: 714520** **DOCUMENTACIÓN TRANSPORTADORES Y AUXILIARES DE RUTA ESPECIFICADO EN OBLIGACIÓN 64**
63	63	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	Se contó con el personal requerido y se ingresa a SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN **base de datos** del personal con sus respectivas novedades del mes de **MAYO ID 714544**

		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.	
64	64	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 garantizó 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 **DOCUMENTACIÓN TRANSPORTADORES Y AUXILIARES DE RUTA:** **DOTACION NO SE REQUIERE EN EL MES DE MAYO, NO INICIA PERSONAL NUEVO** **EPP 714882** **Se indica que los elementos de protección se entregan al inicio del contrato y se continúan entregando cada mes al personal nuevo, para los tapabocas cada mes se le realiza la entrega a todo el personal.** **Los elementos entregados son TAPABOCAS** **RENOVACION DE EXAMENES MEDICOS: 714918** **SEGURIDAD SOCIAL 715041** **TRANSFERENCIA DE PAGO 714853** **PAZ Y SALVO PAGO TRANSPORTADORES 714881**
65	65	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	Se cuenta con un programa de sistema de gestión y seguridad en el trabajo el cual se ingresa a la plataforma SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN **id: 668413 Y 668414**

		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 Distrito Especial de Medellín, dejando todas las evidencias en el informe parcial de supervisión, y debe ser revisada en cada pago.	**ID AUTOEVALUACIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, SE ENTREGA AL INICIO DEL CONTRATO: 668438** **Se ingresa a SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN los soportes de Implementación del SGSST del mes de mayo en ID: 714634** Las actividades desarrolladas se especifican en la obligación 39

OBLIGACIONES FINANCIERAS:

N° OBLIGACIÓN		DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN	AVANCE DE LA EJECUCIÓN
Contrato	Pliego de condiciones		
20	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	Se asumió el valor del gas utilizado para el funcionamiento de los equipos y el pago del consumo de gas por red en los

		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.	establecimientos atendidos con la modalidad de almuerzo. De red de gas se ingresa información del mes de abril, porque se paga mes vencido. De cilindros se ingresó información hasta el 26 de mayo, teniendo en cuenta que a la fecha de entregar el informe el proveedor no había enviado factura de la última semana del 29 al 31 de mayo **Gas por cilindrosID:714867, 714870, 714872, 714874** **Gas por RED: 715323**
22	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 reportó al equipo de seguridad Alimentaria, el despacho efectuado a cada uno de los establecimientos educativos atendidos mediante la plataforma del SISPED en el mes de **MAYO**.
24	24	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 consignó 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
34	34	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	Los soportes de traslados realizados durante el mes de **MAYO** se reportan en el id correspondiente a la remisión del Establecimiento educativo.

		de Seguridad Alimentaria diseñará y socializará una vez se inicie la ejecución del contrato, un formato para tal fin.	
53	53	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 ingresaron remisiones a SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN a medida que se realizan las entregas de los establecimientos educativos. De igual forma se ingresan al SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN los certificados de Rectores. **El certificado de cobertura no es cargado en la fecha de entrega del informe porque desde la ESAN no han entregado los precios, a la fecha de corrección de este informe aún no han sido enviados los precios de mayo, la interventoría tiene conocimiento de esta situación porque también le son enviados al mismo momento de ser enviados al operador.**
54	54	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 le paga a los proveedores que hacen parte de la misma ejecución del programa, proveedores de servicios, de alimentos, de mantenimiento. **ID PROVEEDORES SELECCIONADOS: 705169** **ID REPORTE MENSUAL DE PAGO PROVEEDORES:705158**
55	55	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 al SISTEMA DE INFORMACIÓN DEL ESAN: SISTEMA DE GESTIÓN DE PROVEEDORES **id: 669219** SOPORTES DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN PROVEEDORES **id: 714106**

OBLIGACIONES LEGALES (JURÍDICAS) :

Nº OBLIGACIÓN		DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN	AVANCE DE LA EJECUCIÓN
Contrato	Pliego de condiciones		
44	44	Contar con todas las licencias, permisos y autorizaciones respectivas de acuerdo con la normatividad colombiana para el desarrollo del presente objeto contractual.	Se contó en el mes con todas las licencias, permisos y autorizaciones respectivas de acuerdo a la normatividad colombiana para el desarrollo del presente objeto contractual.
45	45	Mantener indemne al Distrito Especial 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 mantuvo 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. **ID PÓLIZA:668427**

CUMPLIMIENTO DE ACUERDO 020 - PLÁSTICO DE UN SOLO USO

Para dar cumplimiento a lo indicado en el pliego de condiciones en el mes de MAYO: "*Los empaque a utilizar de un solo uso tanto para la Ración industrializada como para el vaso de leche, deben dar cumplimiento con lo establecido en el Acuerdo Municipal 020 de 2020 Por medio del cual se establece una estrategia para reducir la adquisición de plásticos de un solo uso en la contratación pública del Municipio de Medellín y sus entidades descentralizadas y dando cumplimiento a la Resolución SSS202150103075 de 2021 expedida por la Secretaría de Suministros y Servicios, Por medio de la cual se adopta un plan de acción para la reducción total e inmediata de la utilización de Poliestireno expandido (EPS), Policloruro de vinilo - PVC y Plásticos que tengan características de "oxo plásticos" o "plásticos oxodegradables" en el abastecimiento del conglomerado público del Municipio de Medellín, por lo tanto el contratista deberá restringir de manera total e inmediata la utilización de los siguientes plásticos de un solo uso:*

1. *Poliestireno expandido (EPS).*
2. *Policloruro de vinilo - PVC.*
3. *Plásticos que tengan características de "oxo plásticos" o "plásticos oxodegradables"*

Se indica que los proveedores de Ración De Contingencia y Vaso de leche utilizan los siguientes tipos de empaques que dan cuenta del cumplimiento de la obligación:

AGG SAS:

Lámina transparente de polipropileno 30*30 cm. cal. 30 micras

COLOMBINA:
Galletas: Envoltura: en material BOPP Biomate TSI 20 µm + BOPP Bioalumin WVHS 15 µm.
Envase: en material BOPP Bioseal TSI 30 µm.
Empaque: Cartón calidad C620K.

MANITOBA:
Película laminada de tricapa, Poliester -Polipropileno Biorientado metalizado (BOPP MET) y PEDB y copolímeros termosellables a 6 tintas. Calibre: 120 y 90 g/m2 para doypack y 72 g/m2 bobina
Embalado en cajas de carton corrugado tipo "C", resistente a la comprension vertical de 930 kf / m.

EL CARIBE:
LÁMINA CON IMPRESIÓN EN POLIPROPILENO BIORIENTADO TRANSPARENTE
LÁMINA SIN IMPRESIÓN EN POLIPROPILENO BIORIENTADO TRANSPARENTE

COOPERATIVA COLANTA:
Leche UHT x200ml: Primario: Bolsa de polietileno, coextruido, pigmentado, de baja densidad, especialmente formulado para el envasado de alimentos.
Yogur x190ml: Bolsas de polietileno blanco coextruído de baja densidad, impresas según referencia con el respectivo diseño gráfico.
Queso x500g: Película laminada alta barrera a gases, humedad y aromas, cuenta con el diseño gráfico correspondiente impreso en la película superior, o con etiqueta adhesiva en polipropileno con adhesivo de alta seguridad.
Bolsa trilaminada co-extruida, con barrera a gases, humedad y aromas; impresa, o no impresa con etiqueta, las cuales incluyen diseño y rotulado.
Crema de leche: bolsa en polietileno transparente impresa o sin impresión con excelentes propiedades de fricción y características mecánicas.
Caja de cartón corrugado.
Película termoencogible impresa o sin impresión (material poliolefina de 3 capas)

LACTEOS BETANIA:
Leche uht x1000ml: Primario: Bolsa de polietileno coextruido de alta barrera para contacto con alimentos y bebidas.
Secundario: Bolsa transparente en material PEBD.

Yogur x200g: Primario: Lámina pigmentada blanca coextruida, tres capas, con polietileno de baja densidad para contacto con alimentos y bebidas. Capas, con polietileno de baja densidad para contacto con alimentos y bebidas.
Composición del envase: Lámina pigmentada blanca coextruida, tres capas, con polietileno de baja densidad para contacto con alimentos y bebidas.

LACTEOS IDEAL: El producto es empacado al vacío en película termoformable o bolsas especiales para vacío, tanto transparentes como preimpresas, separando las unidades con láminas de polipropileno de alta densidad aptas para contacto con alimentos (Resolución 683 2012)

PRODUCTOS EL PAISA: Bolsa de Polipropileno calibre 1.5

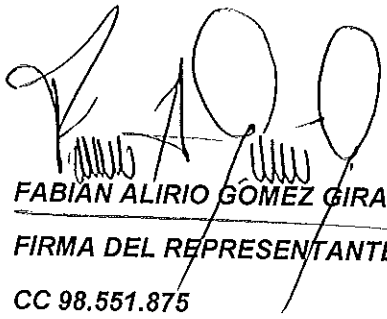
LOGROS DURANTE EL PERÍODO

La ejecución del contrato **No 4600096254 DE 2022**, bajo la **LP 70007374** para el mes de **MAYO** se ejecutó de acuerdo a las actividades propias de este contrato, se dio cumplimiento a las entregas

cumpliendo con todas las obligaciones del contrato vigente.

DIFICULTADES DURANTE EL PERÍODO

No se presentan dificultades en la ejecución del mes de **MAYO.**



FABIAN ALIRIO GÓMEZ GIRALDO

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

CC 98.551.875