

INFORME DE EJECUCIÓN N°6
CONTRATO N ° 4600096253 DE 2022
GR LOGISTICA INTEGRAL SAS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

PERIODO DEL INFORME: DEL 1 DEL MES DE JUNIO AL 30 DEL MES DE JUNIO LOTE 1

CONTRATISTA:	GR Logística Integral S.A.S
NIT:	900.445.736-7
NÚMERO DE CONTRATO	4600096253
REPRESENTANTE LEGAL:	Guillermo Ramírez Mora
CÉDULA DEL REPRESENTANTE LEGAL:	7.513.868
OBJETO:	Prestación de servicios de alimentación escolar en modalidades am/pm y vaso de leche
VALOR INICIAL:	TREINTA Y DOS MIL SESENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y TRES PESOS M/L (\$32.065.873.353)
ADICIONES:	N/A
VALOR MÁS ADICIONES:	N/A
DURACIÓN INICIAL:	100 días calendario hábiles escolares
AMPLIACIONES:	N/A
SUSENSIONES:	N/A
DURACIÓN DESPUÉS DE AMPLIACIONES:	N/A
FECHA DE INICIO:	10 de enero de 2023
FECHA DE TERMINACIÓN:	06 de julio de 2023

ACCIONES IMPLEMENTADAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES:

De acuerdo con las obligaciones establecidas y la propuesta de ejecución presentada, GR Logística Integral S.A.S, presenta el informe de avance N°6 con sus respectivas fuentes de verificación para el periodo del 1 al 30 de junio del presente año, en este se describe el avance de las actividades contratadas, discriminadas por componente técnico, administrativo y financiero, de acuerdo con las obligaciones contractuales, las especificaciones técnicas y el pliego de condiciones.

OBLIGACIONES TÉCNICAS:

En el mes de junio, se realizaron todas las actividades encaminadas al cumplimiento de las obligaciones técnicas para la ejecución del contrato. Las actividades realizadas se describen en el cuadro que se presenta a continuación donde por cada obligación se amplía la información del cumplimiento de esta, así como se relacionan los soportes de las actividades realizadas.

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 la respectiva licencia 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 los elementos necesarios para cumplir con 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.	El contratista cuenta con supervisores en campo para dar cumplimiento al acompañamiento en las sedes. De igual forma los supervisores son regulados por los jefes de operaciones quienes dan las directrices para la ejecución del contrato
7	-	Programar las reuniones o actividades de seguimiento y direccionamiento, para el logro de los objetivos y productos del servicio que se contrata.	Se realizan reuniones virtuales todos los lunes, con el comité primario para hacer seguimiento
-	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-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.	La bodega cuenta con un área suficiente y adecuada para el manejo de procesos de almacenamiento de materia prima, ensamble, almacenamiento y distribución; cargue y descargue de vehículos, así como la zona de oficinas. La bodega cuenta con concepto sanitario favorable, con fecha del 5 de enero 2023, concepto subido al Sistema de Información del ESAN
-	6	Entregar termómetros, básculas y balanzas a más tardar dentro de los tiempos establecidos en las Especificaciones Técnicas.	Se entregan en calidad de préstamo, los equipos de medición de acuerdo con las necesidades de cada EE. y en los tiempos establecidos por las especificaciones técnicas, los soportes se cargaron al sistema de información de la ESAN.
-	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	Para el mes de Junio se ha cumplido con el ciclo establecido del anexo A, entregando las modalidades solicitadas para cada establecimiento educativo

		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.	am/pm, VL y RC según la frecuencia establecida para cada modalidad, se ha solicitado a la interventoría las autorizaciones de acuerdo a la necesidad para dar cumplimiento y atender a todos los beneficiarios.
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 ha entregado a los establecimientos educativos los documentos requeridos por la norma y por las especificaciones técnicas del contrato, lo cual se puede evidenciar por la interventoría en el acompañamiento realizado en los EE
9	9	Suministrar ciclos de menú diferenciales para población étnica 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.	Para el periodo de este informe no se presentaron solicitudes de entrega de menú diferenciales.

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.	En este mes se ha cumplido con la calidad de los alimentos entregados siguiendo los lineamientos establecidos en el anexo B y el anexo D, de acuerdo con las especificaciones técnicas del contrato. Se han presentado deterioros de materia prima debido al ciclo natural de los alimentos y a las minutas represadas por el reporte no oportuno de los E.E, realizando las respectivas reposiciones en los tiempos establecidos.
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.	Los productos que se deterioran luego de la entrega como parte natural de su ciclo, o por daño de equipos se han identificado como PNC y se ha generado la reposición de los alimentos, según el reporte realizado por procesadoras, supervisores o profesionales de los diferentes entes de control que nos visitan. La bodega cuenta con un espacio para la separación de PNC y su disposición final se realiza según los criterios establecidos acorde al proceso de manejo de producto no conforme cargado al sistema de información del ESAN
13	13	Cumplir con las condiciones fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las Especificaciones Técnicas del proceso de selección según los estándares definidos por la normatividad existente para	Para el informe de junio tenemos en proceso 3 productos con planes de mejora

		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).	
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.	La ejecución del proyecto se ha realizado bajo los lineamientos de la Resolución 2674 y demás normas que lo rigen
15	15	El contratista diariamente para el complemento vaso de leche, ración industrializada y Ración de Contingencia guardará una muestra completa del menú ofrecido por día y por número de lote a los que haya lugar, de acuerdo con las especificaciones técnicas.	Diariamente se guarda las muestras de los complementos entregado en VL y RC bajo los parámetros de calidad que cada alimento estipula y son verificadas por 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.	En el mes en ejecución no se presentaron signos y/o síntomas característicos de presunta enfermedad o brote alimentario.
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	El PSB está aprobado por la supervisión, todos los establecimientos educativos con los que se inició el contrato cuentan con el PSB, es importante resaltar que los EE que van ingresando se implementará la documentación

		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.	durante la primera semana de ejecución. Se realiza control químico en bodega en el día 6 de junio siguiendo el cronograma establecido para 2023, estas evidencias se le pasan a los interventores de planta Para el mes en ejecución se realizaron los controles químicos e instalaciones de barreras acorde a la necesidad de cada sede. Los soportes se cargaron al sistema de información del ESAN. en el mes de junio, se cargan los formatos al sistema de información de la ESAN, formatos diseñados por el contratista para verificar la limpieza exhaustiva La recolección del aceite utilizado en el mes de junio en ejecución se entrega al proveedor autorizado para su disposición final, se evidencia certificado el cual se entrega a interventoría de planta
--	--	--	---

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.	Para las trampas de grasa subterráneas contamos con una empresa idónea para realizar dicha labor. SERVICEPTICOS adicional se está programando el mantenimiento de las trampas para el mes de julio. Se trabajará con el cronograma enviado por la empresa servicepticos, y se podrán hacer cambios en el cronograma sin previo aviso debido a las novedades presentadas en los establecimientos escolares. Al finalizar el mes de julio, servicepticos entregará al contratista soportes de limpieza y reprograma los establecimientos que queden pendientes.
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.	Se realiza entrega de elementos de aseo según especificaciones técnicas del contrato Se entrega aseo acorde a la necesidad de cada establecimiento educativo. Las actas del aseo entregadas en los EE fueron cargadas al Sistema de Información del ESAN.
23	23	Entregar a los EE los alimentos o complementos en los horarios establecidos y con las características descritas en las especificaciones técnicas.	A los EE se les entregan los complementos en los horarios establecidos con las características del anexo B, los contratiempos generados por lluvia, congestiones vehiculares fueron notificados a la interventoría por medio del enlace establecido para tal fin.

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 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.	El formato de registro diario es entregado a cada establecimiento educativo, los supervisores en cada visita realizan la revisión y pro alimentan las dificultades presentadas y se suben al sistema de información del ESAN Actualmente presentamos dificultades en el diligenciamiento de dicho formato, ya que el personal procesador, no tiene buena caligrafía y se puede presentar confusión en el registro realizado. Otra dificultad es que los documentos permanecen 1 mes en los establecimientos presentando mucho deterioro en la información impresa en cada documento.
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 ha dado cumplimiento a los horarios establecidos para el suministro del complemento alimentario a los titulares de derecho acorde a lo establecido en el establecimiento educativo. Si se han presentado novedades han sido informadas a los EE, con el personal encargado (profesor, coordinador, rector) sin perjudicar las actividades educativas.
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.	Diariamente se guardan las muestras de los complementos entregado en VL y RC bajo los parámetros de calidad que cada alimento, las cuales están disponibles para la evaluación del supervisor de planta

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.	Cuando se presentan novedades se solicita autorización para cambio de menú y cumplir con las entregas a los titulares de derecho.
31	31	Transportar los alimentos en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social en su artículo 29 y 30, asegurando que los alimentos de alto riesgo microbiológico como productos cárnicos y lácteos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en cada uno de los EE; igualmente deberá dar cumplimiento a la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan contando a la vez con la documentación al día incluida la revisión técnica mecánica del vehículo.	Los vehículos y el personal transportador cuentan con todos los permisos establecidos por las norma 2674 y a su vez es revisado por la interventoría de planta
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	Los vehículos están identificados con el número del convenio, acorde a las especificaciones técnicas.

		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".	
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)	El personal procesador de los EE realizan el proceso de verificación el día anterior de los cupos a atender, esto queda registrado en la bitácora de cada sede.
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	NA

		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 está 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.	
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 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.	Se cumple con la entrega de bebidas lácteas para la modalidad V.L con la leyenda "Distrito Especial de Medellín Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización, logo y slogan 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.	Durante el mes se ha informado las novedades y situaciones ocurridas en los establecimientos, tanto a la coordinación del programa como a la interventoría tiene conocimientos de los imprevistos presentados. ver drive de notificaciones- o informe de imprevistos cargados al

			Sistema de Información del ESAN
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 contratados.	Actualmente solo colanta presenta empaque con la imagen del Distrito Especial de Medellín, se podría hablar de excedentes cuando termine el proyecto, en este momento contamos con el compromiso del proveedor que es de uso exclusivo de los contratos con los operadores de PAE Medellín.
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.	Desde la gestión operativa y a pesar de los inconvenientes que se han presentado, se ha realizado todo lo posible para dar cumplimiento a las especificaciones técnicas del contrato.

OBLIGACIONES DE MANTENIMIENTO:

En el mes de junio, se realizaron todas las actividades encaminadas al cumplimiento de las obligaciones de mantenimiento, las cuales se describen en el cuadro que se presenta a continuación donde por cada obligación a cumplir se amplía la información de cómo se llegó al cumplimiento y los soportes de las actividades realizadas.

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 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	Se realiza inventario, y diagnóstico de necesidades en los meses de enero y febrero haciendo entrega a la supervisión cargándolos al sistema de información del ESAN.

		cumplimiento a las especificaciones técnicas	
-	3	Realizar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo para equipos, de planta y comedores escolares; que debe cumplir con lo estipulado en las especificaciones técnicas anexas.	Se realizó plan de mantenimiento tanto para mantenimientos preventivo, como correctivos. Se envía copia física del plan de mantenimiento con los cronogramas establecidos para ello, a cada sede educativa atendida, Se comparte la cotización de los mantenimientos preventivos y correctivos para la ejecución actual pliego de condiciones Toda la información se carga al sistema de información del ESAN
-	4	Elaborar tanto la ficha técnica como la hoja de vida de cada equipo y mantenerlas actualizadas incluyendo los resultados de los mantenimientos preventivos y correctivos que se hayan realizado durante su vida útil o ejecución del contrato. Entregar al finalizar la ejecución del contrato una copia escaneada de estos documentos al Rector y/o Coordinador del Establecimiento Educativo y a la Interventoría o Supervisión del Programa, incluyendo hoja de Excel con resumen de la información contenida en las fichas técnicas, hojas de vida, y estado de los equipos según sea establecido.	Se cumple con la ejecución al 100% de los mantenimientos preventivos acorde al cronograma de mantenimiento, elaborando ficha técnica como hoja de vida de todos los equipos, todos los soportes son cargados al sistema de información del ESAN Al finalizar el contrato se entregará la información correspondiente en todos los EE.
-	5	Tener disponibilidad de un equipo que supla la función del equipo en reparación o mantenimiento, de manera que se garantice la prestación del servicio cuando éstos son	Se cuenta con un equipo que supla la función del equipo en reparación o mantenimiento, cuando la reparación sea mayor a un día o se necesite retirar el equipo para la reparación. Cabe resaltar que para el mes del informe no

		retirados de los EE para realizar esta actividad, como se indica en las especificaciones técnicas.	fue necesario utilizar el equipo en los EE.
--	--	--	---

OBLIGACIONES ADMINISTRATIVAS:

En el mes de junio, se realizaron todas las actividades para el cumplimiento de las obligaciones administrativas las cuales se describen a continuación donde por cada obligación se amplía la información de cómo se llegó al cumplimiento y los soportes de las actividades realizadas.

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 estos.	Se realiza el pago de la seguridad social y riesgos laborales correspondiente al mes de junio.
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 garantiza el cumplimiento de las disposiciones de la Ley 2046 de 2020 reglamentada con el Decreto 248 del 2021 Durante el mes de junio se realizaron compras a los proveedores Cooperativa Colanta, lácteos Betania.

21	21	Contar mínimo con una (1) línea telefónica fija o un (1) PBX o línea celular con servicio de telefonía y whatsapp y correo electrónico, las cuales deberá reportar durante los primeros cinco (5) días hábiles posteriores a la fecha de inicio del contrato al Equipo de Seguridad Alimentaria, a la Interventoría o Supervisión y a la comunidad educativa a través de la Ficha técnica de información del PAE. Así mismo, deberá asignar el personal suficiente para la atención de los diferentes medios de comunicación que garanticen la oportunidad en la misma, conforme al anexo Especificaciones Técnicas del presente contrato. El contratista deberá enviar documento donde conste la creación o existencia de los medios de comunicación definidos y del personal dispuesto para la atención de estos a la Interventoría o supervisión del contrato.	Se cuenta con línea telefónica PBX 604 - 6042561, Correos electrónicos: operaciones@grlogistica.com.co coordinaciontecnica@grlogistica.co para resolver dudas, inquietudes, pqr's calidad@grlogistica.com.co y todo lo relacionado con el programa.
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.	En el mes de junio no se realizó contratación de personal nuevo. Sin embargo, es importante mencionar que todo el personal que estuvo con contrato vigente cuenta con el certificado de consulta de inhabilidades, dicha información se encuentra disponible para su verificación.

27	27	Diligenciar y entregar a la Interventoría o Supervisión, los formatos establecidos 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 Equipo de Seguridad Alimentaria en los tiempos establecidos en las especificaciones técnicas del presente contrato.	El formato de Rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, formato entrega víveres, registro y control diario de asistencia se encuentran cargados al Sistema de Información del ESAN. Adicional a esto se cargan todos los soportes y formatos relacionados a la ejecución del 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 señalará al contratista por parte del Equipo de Seguridad Alimentaria una vez iniciada la ejecución del contrato.	Se presenta el informe de ejecución en el tiempo estipulado por las especificaciones técnicas dando cumplimiento a las obligaciones estipuladas.

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 (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, Capítulo 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.	Los soportes de entrega correspondiente a los elementos de protección personal (EPP) entregados en el mes de junio se cargan en la plataforma Sistema de información del ESAN.
----	----	---	---

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	En el mes de junio no se realiza contratación de personal nuevo. Sin embargo, es importante mencionar que todo el personal que estuvo con contrato vigente cuenta con el certificado de aptitud médica (coprológico, examen de frotis faríngeo y examen KOH) y manipulación de alimentos con una vigencia no mayor a 12 meses, dicha información se encuentra disponible para su verificación.
38	38	Hacer entrega en el momento de la contratación a cada empleado, de la copia del contrato laboral; a los 5 días hábiles posteriores a la afiliación los certificados de afiliación a Seguridad Social; un (1) mes posterior a la afiliación los certificados de pago de aportes a la Seguridad Social y Parafiscales y de acuerdo a la periodicidad del pago (quincenal o mensual según el caso) copia de colillas de pago debidamente firmadas con soportes de transferencia, lo cual será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.	En el mes de junio no se realiza contratación de personal nuevo. Los contratos del personal que se encontraba vigente, se dio por terminado entre las fechas del 7 al 9 de junio

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 garantiza el cumplimiento del programa de seguridad y salud en el trabajo. Cada EE cuenta con el programa. El programa se encuentra en la plataforma Sistema de Información del ESAN.
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 cuenta con el protocolo de bioseguridad el cual se está implementando en los EE y bodega principal. El protocolo de bioseguridad se encuentra cargado en la plataforma Sistema de Información del ESAN.
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 manipulador de alimentos vinculado para la ejecución del contrato y demás normatividad sanitaria vigente. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas	Se realizan las capacitaciones se cumplen acorde al cronograma presentado a la interventoría, tanto a procesadoras de los EE y personal de planta. Las capacitaciones se cumplieron a cabalidad finalizando en el mes de mayo. Esta información es cargada al sistema de información del ESAN.

		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.	
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	La dotación se encuentra en periodo de elaboración y se solicitó autorización para entregar dicha dotación en el periodo del mes de agosto.

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 Supervisión y/o los entes de control.	Se da respuesta a todas las PQRS recibidas en el mes de junio. Los soportes de estas respuestas se cargaron en la plataforma Sistema de Información del ESAN.
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.	En el mes de junio se recibieron y atendieron las visitas de interventoría, tanto en bodega como en los EE.
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, ofrece 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 cumplen con los criterios de calidad ofertados: - Emprendimiento y Empresas de Mujeres - Incentivo a la Industria Nacional - Mipymes - Pequeño productor agropecuario local y productores de la ACFC - Vehículos amigables con el medioambiente - Valor Agregado - Equipos de frío

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.	En el mes de junio no fue necesario presentar plan de mejora de hallazgos.
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 los soportes al sistema de información en los tiempos establecidos.

		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 cuenta con el personal procesador, auxiliares, conductores y administrativos mínimos requeridos; dando así cumplimiento a las especificaciones técnicas.
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).	En el mes de junio no se realiza contratación de personal nuevo. Sin embargo, es importante mencionar que todo el personal que estuvo con contrato vigente cuenta con las afiliaciones correspondientes al SGSSI y ARL.
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.	En el mes de junio no se realiza contratación de personal nuevo. Sin embargo, es importante mencionar que se cuenta con la custodia en la bodega principal de toda la información tanto física como digital de todas las personas que tenían contrato vigente. Se carga al Sistema de Información del ESAN toda la información correspondiente.

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 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.	Se realiza el pago correspondiente con frecuencia quincenal para el personal supervisor, gastrónomos, auxiliares, conductores y administrativos. Al personal procesador se le realiza el pago con frecuencia mensual. Toda la información es cargada al Sistema de Información del ESAN.
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.	En el mes de junio no se realiza contratación de personal nuevo. Sin embargo, es importante mencionar que se cuenta con la custodia en la bodega principal de toda la información tanto física como digital de todas las personas que tenían contrato vigente. Se carga al Sistema de Información del ESAN toda la información correspondiente.
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 el motivo del retiro (renuncia,	Se carga en el Sistema de Información del ESAN la base de datos con toda la información del personal que estuvo vigente hasta el mes de junio para la ejecución del contrato.

		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 realiza la adecuada verificación correspondiente y se garantiza el cumplimiento de los requisitos exigidos por la norma para los conductores PAE contratados, adicional a esto se realizan todas las afiliaciones correspondientes al SGSSI. Esta información se encuentra tanto física como digital para su verificación.
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 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	Se garantiza el cumplimiento del programa de seguridad y salud en el trabajo. Todos los EE cuentan con el programa. El programa, la autoevaluación, y plan de trabajo se encuentran en el Sistema de Información del ESAN. Se hace entrega de los elementos de protección (tapabocas); los soportes de esta entrega son cargados en la plataforma Sistema de Información del ESAN. Las acciones realizadas en el mes junio para SGSST se encuentran cargadas en el Sistema de Información del ESAN de acuerdo con la tipología SOPORTES IMPLEMENTACIÓN SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

		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.	
--	--	---	--

OBLIGACIONES FINANCIERAS:

En el mes de junio, se realizaron todas las actividades que llevaron al cumplimiento de las obligaciones financieras, dichas acciones se describen en el cuadro que se presenta a continuación donde se amplía la información de cómo se llegó al cumplimiento y los soportes de las actividades realizadas.

N° OBLIGACIÓN		DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN	AVANCE DE LA EJECUCIÓN
Contra to	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 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 con las especificaciones técnicas.	se asume el pago de gas correspondiente al mes de junio, el cual se factura en julio. Solo llegan facturas físicas al contratista de las siguientes sedes: SEC ECS ANTONIO DERKA INST EDUC RAFAEL GARCIA HERREROS INST EDUC VIDA PARA TODOS SEC ESC CARLOS FRANCO SEC ESC LA UNION SEC ESC PICHINCHA INST EDUC JOSE ASUNCION SILVA (a la fecha del informe esta factura no ha sido entregada a la supervisora de GR) El resto de las facturas llegan a secretaria de educación y se carga el consolidado de facturas de dicha entidad. Adicional a lo anterior por convenio de la secretaria de educación y EPM la mayoría de las facturas llegan a secretaria de educación, la cual deja claro en correo enviado el 24 de noviembre del 2022 a la supervisión, que los responsables de realizar las cuentas de cobro son la interventoría o equipo de seguridad alimentaria del programa, ese fue el resultado de la gestión realizada por el contratista. Nota: Se envía copia de correo a pae2023.financiero1@gmail.com
----	----	---	--

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	En el mes de junio se registran en la plataforma de pedidos de la ESAN los despachos efectuados.
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 consigna diariamente en el sistema de pedidos de la ESAN los cupos atendidos, relacionados en las remisiones de entrega.
34	34	Recoger oportunamente los alimentos, reportando por escrito al equipo de seguridad Alimentaria, Interventoría o supervisión el mismo día que se presentan las sobras de víveres con la definición clara de los productos que serán donados y aquellos que se utilizarán para intercambio en siguientes despachos. (ver anexo especificaciones técnicas). El Equipo de Seguridad Alimentaria diseñará y socializará una vez se inicie la ejecución del contrato, un formato para tal fin.	Se cumple con la obligación durante el mes de junio 2023, se sube documentación al sistema de información del ESAN

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.	Esta información se encuentra subida al sistema de información del ESAN Los certificados de cobertura serán subidos al sistema de información del ESAN cuando se termine la conciliación y en los 4 días hábiles siguientes de que envíen el valor de la ración para el mes ejecutado.
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 carga en el sistema de información de la ESAN base de datos de proveedores seleccionados del mes de junio y reporte de pagos realizados durante el mes.
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 cuenta con el programa de gestión de proveedores y se encuentra cargado en el sistema de información de la ESAN. Adicional cuando se detectan desviación en los productos entregados, se realiza seguimiento por parte del operador, solicitando plan de mejora al proveedor y se realiza seguimiento y controles operacionales para mitigar y evitar que se presenten de nuevo. Desde el área de compras, trabajamos con una proyección de ingreso de productos para garantizar la disponibilidad de las materias primas y de esta forma cumplir con las entregas en los EE.

OBLIGACIONES LEGALES (JURÍDICAS):

En el mes de junio se realizaron todas las actividades encaminadas al cumplimiento de las obligaciones jurídicas, a continuación, por cada obligación a cumplir se amplía la información y los soportes de las actividades realizadas.

N° OBLIGACIÓN		DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN	AVANCE DE LA EJECUCIÓN
Contra to	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 cuenta con todas las licencias, permisos y autorizaciones respectivas de acuerdo con 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 mantiene indemne al Municipio de Medellín – Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, de cualquier reclamación proveniente de terceros

CUMPLIMIENTO DE ACUERDO 020 - PLÁSTICO DE UN SOLO USO

Para el caso de empaque secundario se anexa cuadro con la información recolectada:

- Utilizamos cajas de cartón como empaque secundario de algunos alimentos, para minimizar el uso del plástico.
- Por parte del personal administrativo no se utilizan vasos desechables.
- Se incluye en el MIR, la adecuada gestión de los empaques biodegradables.
- No se utilizan bolsas para el envío de faltantes a los EE, se envían en canastillas.

- Las entregas de aseo se realizan en una bolsa que pueda ser utilizada en el restaurante escolar según programa de residuos sólidos.

LOGROS DURANTE EL PERÍODO

Para el mes de junio queremos resaltar los logros tal como se indica a continuación.

1. La atención a los titulares de derecho y el continuo compromiso por prestar un servicio con altos estándares de calidad. a los EE.
2. Contar con la cantidad total de supervisores requeridos para la ejecución del contrato.
3. Mejorar el proceso logístico y de abastecimiento, para ser más eficientes en las entregas.
4. Contar con todo el personal gastronómico, para el acompañamiento y formación de nuestro personal procesador en los EE.
5. Mejora en la respuesta a la entrega de los faltantes.
6. Se optimizan los tiempos de entrega de RC desde el día anterior en horario establecido en las especificaciones técnicas.
7. Se realiza un mejor control de los productos de aseo entregados en los restaurantes escolares.
8. Cumplir con todos los traslados y donaciones presentadas del 7 al 9 de junio, ya que las cancelaciones extemporáneas colapsaron la logística y capacidad costeadas en el PAE.
9. Respuesta oportuna de las PQRSD recibidas en el mes, como también el cargue oportuno de los soportes necesarios para la subsanación de los hallazgos generados en los establecimientos educativos.

DIFICULTADES DURANTE EL PERÍODO

En esta oportunidad, queremos plantear las dificultades que venimos teniendo de manera retirada durante toda la ejecución del contrato y que persisten en el mes de junio y que como lo hemos advertido en otros momentos se trata de dificultades ajenas a nuestra discrecionalidad como contratistas..

1.Componente de Recurso humano

Para el mes de junio se nos informó del ajuste salarial, pero no se nos dan las explicaciones de cómo se llega a dicho valor el cual consideramos es inferior al que corresponde

Ante la situación antes descrita les solicitamos de manera respetuosa pero contundente nos indiquen de manera precisa como llega la interventoría a dicho valor.

De igual forma, no queremos dejar pasar por alto, la poca diligencia en realizar el análisis y autorizar el ajuste, máxime que se trata de derechos legales y que corresponde al 17% del valor total del presupuesto del proyecto, colocando a GR Logística a asumir unos costos

que solo le corresponden al Distrito asumirlos y que debieron definirse desde el 1° de enero de 2023.

2.Cambios de Procesadoras

Persisten las presiones implícitas y explícitas a través de PQRS, desde el personal interno de los EE para que GR realice cambios de procesadoras, sin que tengamos conocimiento que desde la interventoría o supervisión del proyecto se estén haciendo socializaciones o sensibilizaciones con dicho personal para que comprenda que no es su función injerir en las decisiones del operador del PAE, que este cuenta con total autonomía para seleccionar y ubicar a las procesadoras, donde su criterio y discrecionalidad se lo indique. Ante esta situación reiteramos la solicitud tantas veces elevada para que se atienda de manera definitiva la problemática.

3. Jornada Laboral

Permanecemos a la espera de que desde el equipo de Seguridad Alimentaria como rector de este proyecto ajuste la jornada laboral definida para evitar tener que estar atendiendo de manera permanente quejas por inconformidad con dicha jornada, máxime que, atender la misma esta por fuera de nuestro rol como operadores, pero la situación nos impacta directamente en la prestación adecuada del servicio.

4. Disminución y cancelación de servicios

Continuamos asumiendo los costos de cupos, así como los adicionales de traslado y logística por falta de tratamiento desde el pliego de condiciones y por la excesiva falta de planeación del contratante y demás actores directos del proyecto por efectos de disminuciones y cancelaciones de los servicios, que generan desechos o donaciones así como cancelaciones que conllevan la pérdida del cupo. Reiteramos que estos costos que debemos asumir en su integridad nos están ocasionando pérdidas cuantiosas.,

5. Soportes de los traslados

Permanecemos a la espera de que se impartan las instrucciones técnicas en relación con el tema de los soportes de los traslados, en aras de poder garantizar una fluidez en la prestación del servicio. y luego de ser una solicitud reiterada.

6. Definición de criterios técnicos para devoluciones

Continuamos a la espera de que la Entidad defina de manera precisa los criterios técnicos en el caso de las devoluciones de materia prima que no cumpliendo estándares de maduración están en buen estado para el consumo, dado que mientras no se nos brinden dichos criterios, debemos continuar incurriendo en gastos adicionales y en reposiciones que no atienden a las políticas de prevención, pérdida y desperdicio de alimentos que consagra la Ley 1990 de 2019 y el pliego de condiciones.

7.Reajuste de precios

Queremos insistir como lo hemos venido haciendo a lo largo de toda la ejecución, que debido a los altos índices de inflación y en general a la situación económica mundial y local, se está presentando dificultad en la consecución de proveedores de algunos productos e incremento excesivo de los precios en general, lo que deja obsoleto prácticamente en su integridad el estudio de mercado realizado por el Distrito y los precios de referencia que está manejando a la hora de definir el costo de la ración, los valores de referencia para los descuentos y reconocimientos, apartándose de una realidad que no resiste ningún tipo de discusión y salta a la vista por desproporcionada, generándonos como operadores no solo dificultad en encontrar proveedores que nos vendan por debajo de los precios de referencia definidos por el Distrito, sino obligándonos a asumir con nuestros propios recursos las diferencias económicas que surgen del imaginario de los presupuestadores del Distrito y de la interventoría, quienes continúan realizando cálculos con precios del 2022 y la realidad comercial colombiana, lo que nos está llevando a un profundo desequilibrio económico que empieza a poner en peligro a nuestra empresa..

8. Reposiciones por daños de equipos

Nos Mantenemos a la espera de que la interventoría agilice sus procedimiento en aras de que se nos reconozcan los valores correspondientes a los alimentos sobre los que se hizo reposición en los meses de enero, febrero, marzo, abril y mayo, **por inconvenientes en algunos EE por los equipos eléctricos y electrónicos que presentaron fallas los fines de semana / por las noches cuando no hay servicio en las IE** y que de acuerdo con lo definido en las especificaciones técnicas del contrato no son responsabilidad nuestra en calidad de contratista y consideramos con todo respeto ya deberían habérse nos reconocido pues en algunos casos ya ha pasado más de cuatro (4) meses y seguimos a la espera de unos recursos que nos pertenecen desde aquel momento..

9. Donaciones o traslados en horario de la tarde

Reiteramos que no es posible acoger la solicitud de la CIF, respecto de hacer entrega de las donaciones en las horas de la mañana, es factible en la tarde por efectos propios de logística y para no interferir con la adecuada ejecución del programa desde la planeación de las actividades cotidianas del mismo.

10. Novedades

Queremos recalcar, que frente a la creación de pedidos en las modalidades de Vaso de Leche y Ración de contingencia que se debe realizar todos los miércoles, se ha venido evidenciando que no se registran novedades (solo se crea el pedido), por lo que debemos descargar una proyección del 100%, afectándonos considerablemente en el pedido que debemos hacer a los proveedores, pues al descargar el pedido final, se evidencia que los cupos disminuyen considerablemente, ocasionando pérdida de productos sobre todo en algunos panificados que por su vida útil, no es posible darles rotación, por lo que solicitamos, realizar el proceso correctamente, esto es registrando la novedad. Permanecemos a la espera de que se implementen los correctivos para evitar desgaste administrativo y financiero al proyecto.

12. Horas adicionales

Las especificaciones técnicas del contrato disponen lo siguiente, ("...")

"El contratista deberá garantizar el pago de las horas extras a las que haya lugar a todo el personal, cuando el horario de trabajo exceda del máximo legal permitido por la legislación colombiana."

"A este personal el contratista le deberá garantizar el pago de las horas extras a las que haya lugar, cuando el horario de trabajo exceda del máximo legal permitido por la legislación colombiana. Para estos se estimó un máximo de horas semanales así: procesadoras 40 horas y distribuidoras 20 horas."

"Al personal supervisor del contratista se deberá garantizar el pago de las horas extras a las que haya lugar, cuando el horario de trabajo exceda del máximo legal permitido por la legislación colombiana."

"A este personal el contratista le deberá garantizar el pago de las horas extras a las que haya lugar, cuando el horario de trabajo exceda del máximo legal permitido por la legislación colombiana. Para este personal se estimó un máximo de 20 horas semanales."

De acuerdo con el artículo 161 del Código Sustantivo del Trabajo la jornada máxima legal laboral en Colombia hasta el 31 de mayo de 2023 es de cuarenta y ocho (48) horas a la semana, con un máximo diario de ocho (8) horas diarias.

El contrato que actualmente desarrollamos tiene personal asociado contratado bajo las modalidades de a término fijo y por labor u obra contratada, siendo esta última modalidad la utilizada por nosotros para el personal procesador y supervisor.

En la actualidad y desde el inicio del contrato, en varias instituciones educativas, se ha venido presentando de manera constante la necesidad de pagar horas adicionales al personal antes indicado, dado que argumentan que para cumplir con la calidad del servicio

así se requiere, lo que insistimos nos preocupa de manera importante, por los altos costos que ello representa para la compañía y para el proyecto en general.

A la fecha nos mantenemos a la espera de que nos indiquen cuáles fueron los parámetros y el estudio de cargas y tiempos utilizados por el Distrito Especial al momento de definir la jornada necesaria para el cabal cumplimiento de las actividades de supervisión y procesamiento, así como la forma como se costó este componente en presupuesto y cuál es la interpretación que desde la Entidad se le da a la expresión "a las que haya lugar", esto en el entendido que son ustedes quienes definieron las jornadas en máximo 20 y 40 horas semanales para supervisores y procesadoras respectivamente

De igual forma y así como tenemos clara la jornada máxima, estamos a la espera de que nos precisen de manera clara las situaciones en que debe haber lugar al reconocimiento de horas adicionales de acuerdo con su estudio y con el fin de no incrementar de manera innecesaria los costos asociados al mismo y en el evento de ser necesario la modificación de la jornada máxima definida, nuevamente insistimos en la necesidad de que se estudie la posibilidad de hacerlo a través del respectivo otrosí, en la búsqueda de optimizar los recursos públicos, así como de ser justos con las efectivas labores realizadas y por el contrario evitar, pagar horas que superan la jornada diaria definida.

13. Préstamo de canastillas

En cumplimiento de las especificaciones técnicas y atendiendo a que cada EE debe contar con los implementos necesarios para recibir los insumos, queremos informarle que a partir de la segunda semana del mes de abril, la empresa no viene prestando las canastillas a los EE, y ha procedido a recoger todas las que le son de su propiedad o de sus proveedores y así continuará hasta recuperar la totalidad de que en los distintos momentos ha dejado en préstamo en las IE. Ante esta situación le agradecemos a la Interventoría y al equipo de seguridad Alimentaria del Distrito brindarnos todo el apoyo, para efectos de disminuir los costos que por este concepto hemos tenido que asumir.

14. Personal auxiliar de mantenimiento.

Reiteramos de manera respetuosa, que es primordial que, en las especificaciones técnicas a futuro, se contemple una persona que se haga cargo de toda la gestión administrativa, que conlleve gestionar toda la documentación, logística y planeación de los mantenimientos preventivos, y correctivos en la ejecución del contrato.

15. Gestión de proveedores

Se sigue presentado dificultades en la gestión de proveedores de algunos productos del grupo de alimentos como la Almojábana, Queso mozzarella en empaque individual, Queso mozzarella en lonjas, debido a que los proveedores no cuentan con la maquinaria requerida que cumpla con las características del Anexo B.

Lo que dificulta y reduce la posibilidad de conseguir proveedores que cumplan los requisitos exigidos y los pocos que hay en el mercado impiden una competencia lo suficientemente fuerte que garantice precios en condiciones de mercado accesibles al proyecto en las condiciones actuales.

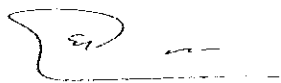
En esta oportunidad queremos advertir que consideramos muy inconveniente lo absolutamente extemporánea (solicitado 16 mayo 2023 y respuesta 10 de julio 2023) la respuesta dada respecto de la aplicación de algunos descuentos, relacionada con los supuestos descuentos aplicables en modalidad de intercambio, se nos vienen haciendo por parte de la Interventoría una indebida presión para que adquiramos a un determinado producto con un único proveedor quien es el único en el mercado impidiéndonos adelantar un proceso libre de selección y ante el temor de que se nos apliquen descuentos en modalidades no indicadas en las especificaciones técnicas de nuestro contrato, ni en ninguno de los acápite del pliego de condiciones.

16. Atención de RC con pedidos extemporáneos.

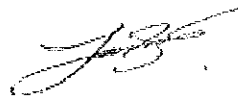
Se nos viene presentando una situación muy particular y es la atención de algunos establecimientos educativos que solicitan RC de manera extemporánea, en estos casos se atienden con la disponibilidad de productos que tenga la bodega, pero los interventores de campo, generan hallazgos por no ser el menú de RC que corresponde para ese día, cuando tenemos claro que no es necesario cumplir con el menú del día por ser una solicitud fuera de los horarios establecidos y no se realizaron pedidos para dichas sedes, también en el correo de cada solicitud se da respuesta con el menú que se atenderá el cual es aceptado por el CIF.

Finalmente, esperamos poder continuar prestando el servicio con los más altos niveles de calidad como lo hemos venido haciendo durante toda la ejecución y enmarcado en el cumplimiento específico de lo definido en nuestro contrato y en los pliegos de condiciones que lo soportan y esperamos que de igual manera, la interventoría continúe ejerciendo la vigilancia administrativa, financiera, jurídica y técnica exclusivamente a las obligaciones que nos atañen y no tomando como referente las de otros contratos respecto de los cuales no tenemos relación jurídica alguna.

Cordialmente,



Representante Legal
Gr Logística Integral S.A.S



Líder de operaciones
Gr Logística Integral S.A.S