

INFORME DE GESTIÓN

Para: Secretaría de Seguridad y Convivencia – Sr. Brayhan Garro

Contrato número: ENV-10-32-0897-23

Cuyo objeto es: “Suministro y distribución mensual de víveres para la preparación de los alimentos del personal de policía de las subestaciones de carabineros del Municipio de Envigado.”

Fecha del informe: 10 de Agosto de 2023

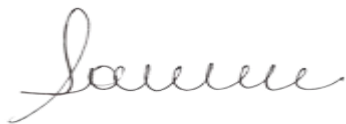
Periodo: Desde el 08 de Julio al 10 de Agosto del 2023

Obligaciones Específicas	Observación
1. Entregar de manera quincenal, los insumos alimentarios en cada una de las subestaciones de Policía (Valle de la Miel y El Salado, respectivamente), según programación realizada con el supervisor del contrato. Igualmente deberá concretar, el procedimiento para la realización de las entregas, recepción de las mismas y la legalización de las autorizaciones del ingreso de los elementos.	Se realizó la entrega el día 05 de Julio en ambas subestaciones, se coordina con el supervisor del contrato que se realizara una entrega mensual.
2. Para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, los productos deben cumplir con unas condiciones técnicas mínimas, las cuales se encuentran plasmadas en el Anexo Formato CC-F-077. Ficha técnica del Bien o Servicio.	Se entregan los alimentos de acuerdo a la calidad indicada en las fichas técnicas, al interior de la empresa se verifica dicho cumplimiento.
3. El proponente durante la ejecución del contrato debe demostrar que cuenta con una sucursal o agencia en el área metropolitana del valle del Aburra, dotada con un stock mínimo del 8% de las cantidades establecidas en el pliego de condiciones de los productos a ofrecer para la distribución y entrega de los diferentes insumos objeto de la contratación. Información que se verificara en el certificado de existencia y representación legal.	Contamos con una bodega adecuada con toda la normatividad vigente, ubicada en la dirección. Calle 83 #50ª 18 en Itagüí.
4. Las remisiones deben contener como mínimo: ☒ Razón social del contratista y nit de identificación. ☒ Nombre del centro y dirección de entrega. ☒ Número del documento y fecha de entrega. Descripción de los productos, precio unitario, total por producto y valor total de la remisión. ☒ Campo para realizar observaciones. (en caso de faltantes estas se deben hacer efectivas en un plazo no mayor a dos (2) días hábiles contados desde el momento de la entrega de los elementos.) ☒ Nombre y firma de la persona encargada de recibir los insumos. ☒ Dejar copia de cada entrega en las diferentes dependencias, la remisión original será entregada como evidencia del cumplimiento con el informe de gestión que presente el contratista, el cual a su vez será el soporte para la elaboración de la respectiva Acta de Pago.	La entrega de los víveres se realizó con la remisión n. 432-2 correspondiente que cumple con las características solicitadas, en cada subestación se deja copia de la remisión para verificación interna, adjunto a la factura están las remisiones con las firmas de las personas encargadas de la recepción.
5. Cuando se requieran cambios, estos se deberán realizar en un plazo máximo de cuatro (4) horas.	No se tuvo ninguna novedad, quedando conforme la entrega.
6. Las remisiones entregadas en lugar o a personas diferentes no se tendrán en cuenta para el pago, al igual que aquellas que no tengan el lleno de los requisitos anteriores.	No se realizaron entregas a personas o lugares diferentes a lo pactado en el contrato
7. Así mismo, se deben tener en cuenta unas especificaciones técnicas para la prestación del servicio, las cuales podrán ser verificadas por el supervisor del	Los alimentos, materiales de empaque, rotulados y bodega

<p>contrato, durante visita a la planta y/o bodega, y establecimientos de comercio del contratista, de acuerdo a lo descrito a continuación:</p> <p>☑ Almacenamiento: El espacio físico empleado para la ejecución del contrato, debe cumplir con las normas higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 1229 de 2013, la Resolución 2674 de 2013 y la 719 de 2015 y las demás aplicables en la normatividad colombiana, acorde a la actividad a desempeñar, el área mínima debe permitir llevar adecuadamente los procesos que requiere el manejo del alimento.</p> <p>☑ Características generales de los alimentos: El alimento o productos a suministrar deben ser acorde a lo indicado en la ficha técnica donde se indican las características generales, microbiológicas, físico químico, organoléptico y normatividad que le aplica.</p> <p>El empaque y rotulado de los alimentos a suministrar durante la ejecución del contrato, deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de Diciembre 29 de 2005 y en la Resolución 333 de 2011, modificada por la Resolución 3803 de 2016.</p>	<p>de almacenamiento cumplen con la normatividad vigente de acuerdo con las exigencias higienico-sanitarias de la secretaria de salud e Invima. El supervisor del contrato podrá verificar dicha información en el momento que lo requiera.</p>
<p>8. Acorde con lo establecido la resolución 1229 de 2013, 719 de 2015 y en la resolución 2674 de 2013, en el título I: Disposiciones generales, artículo 3 y el título III: Registro sanitario, permiso sanitario y notificación sanitaria capítulo I, artículo 37; con relación a la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del contrato, deberán tener la marca de fábrica y el registro, permiso sanitario o notificación sanitaria (según aplique); para lo cual deberá enviar a la Dirección de Seguridad Alimentaria y Nutricional, la copia (física o digital) de la resolución que otorga el registro sanitario, permiso o notificación sanitaria del INVIMA de acuerdo a la clasificación de riesgo para alimentos de consumo humano, establecida en la Resolución 719 de 2015; con la finalidad de verificar alcance y veracidad de la información, según la normatividad sanitaria vigente y una muestra física del producto a suministrar, la primera semana de ejecución del contrato.</p>	<p>Todos los alimentos entregados y que así lo requieran cuentan con su registro sanitario impreso en el empaque para su verificación, de acuerdo a la clasificación sanitaria que hace INVIMA.</p>
<p>9. El Contratista deberá mantener durante la ejecución del contrato las características aprobadas según la ficha técnica y evaluación sensorial de las muestras (sabor, textura, composición, color, etc.). Debe tener a disposición las fichas técnicas de cada producto para la verificación de las características generales propias de cada uno para el supervisor del contrato. En caso de requerir variación en las características del alimento suministrado, deberá solicitar la autorización y aprobación del cambio y/o variación. La autorización debe ser solicitada con mínimo 15 días previos y por escrito al supervisor del contrato explicando sus razones y ficha técnica correspondiente; sujeta a verificación de condiciones higiénicas de producción, empaque, almacenamiento, transporte, distribución y evaluación de características sensoriales, antes de la utilización de los productos.</p>	<p>Contamos con las fichas técnicas establecidas para cada producto, todas verificables. No se presentó novedad para cambio de algún producto que requiera la revisión de las fichas técnicas.</p>
<p>10. Manejo higiénico sanitario: El transporte, almacenamiento, producción, comercialización y distribución de alimentos en la ejecución del contrato, están enmarcados bajo los lineamientos establecidos en la resolución 1229 de 2013, la resolución 2674 de 2013 y la 719 de 2015 y la Resolución 2674 de 2013 para el manejo de alimentos.</p>	<p>El personal encargado de las entregas cuentan con su certificación de manipulación de alimentos, la bodega de almacenamiento cuenta con las condiciones higienico-sanitarias requeridas y la autorización vigente de la secretaria de salud, estas condiciones siempre podrán ser verificables.</p>
<p>11. Una vez iniciado el contrato, se deberá tener a disposición de la supervisión toda</p>	<p>Todos los documentos que</p>

la documentación necesaria para verificar el cumplimiento la normatividad anteriormente mencionada, incluyendo la certificación del control de plagas y roedores en la planta y/o bodega, emitido por empresa que este registrada ante la autoridad sanitaria local competente (secretaria de salud), presentar acta sanitaria con concepto favorable o favorable con observaciones, inferior a 1 año de emitido.	certifican el cumplimiento de la normatividad reposan de manera física en las instalaciones de Practifruver para los requerimientos de nuestros clientes.
12. Distribución y transporte de la materia prima: Los alimentos deberán ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, asegurando que los productos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en cada una de las Subestaciones de Policía donde deben hacerse las entregas.	El vehiculo transportador cuenta con las condiciones higienico-sanitarias requeridas y la autorización vigente de la secretaria de salud
13.El Contratista debe tener disponible para la supervisión, una carpeta con la documentación de los vehículos, registros de limpieza y desinfección, registros de temperatura, documentos del personal que labore en ellos; la cual debe contener la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente según el ente territorial que la emita, carné de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes, emitidos por oferentes habilitados por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo. El vehículo debe conservar durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario FAVORABLE , en caso de cambio de este concepto, el contratista deberá aportar un vehículo que cumpla con todas las condiciones requeridas.	El vehiculo permanece con la carpeta de la documentación reglamentaria de la secretaria de salud con concepto FAVORABLE, la cual es verificable de manera física al momento de la entrega de alimentos.
14.Para la operación del programa, el contratista deberá contar con canastillas suficientes que permitan el almacenamiento, transporte y distribución en forma adecuada, respetando un margen mínimo de 5 cm entre el borde superior de la canastilla y el tendido del producto, para evitar el deterioro de los alimentos cuando las canastillas sean apiladas. Las canastillas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.	La entrega de los suministros se realiza en canastillas propias, limpias y con las características necesarias para el buen manejo y así evitar deterioro de los alimentos.
15..Así mismo, deberá disponer de estibas cuando el vehículo no tenga el piso acanalado, en número suficiente para garantizar las condiciones sanitarias establecidas en la resolución 1229 de 2013, la resolución 2674 de 2013 y la 719 de 2015. Las estibas empleadas, deben ser de polietileno de alta densidad y estar en buen estado.	Nuestros vehículos cuentan con estibas de características necesarias que garantizan las buenas condiciones higienico sanitarias de la manipulación de los alimentos.
16. El contratista deberá contar con mínimo una carretilla por vehículo empleado para el transporte de alimentos.	Todos los vehículos cuentan con carrito metalico porta-canastillas con llantas que permiten su fácil movilización.
17.Personal: Todo el personal que tenga contacto con los alimentos debe tener certificado de manipulación de alimentos expedido por un oferente (Persona natural o jurídica) habilitado por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia y examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos, acorde a los resultados de examen coprológico, frotis faríngeo y KOH de uñas; todos los exámenes con una vigencia no mayor a tres (3) meses del inicio de la ejecución del contrato, cumpliendo con lo establecido en la resolución 1229 de 2013, la resolución 2674 de 2013 y la 719 de 2015 y la Circular 0203 de julio 7 de 2008, emitida por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia. Esta información debe estar a disposición la supervisión del contrato para su verificación.	Todos los empleados encargados de manipular alimentos cuentan los exámenes médicos requeridos para tal fin, tal cual lo indica la secretaria de salud publica.

Atentamente,



SANDRA MILENA MEJIA

C.C. 43.115.601

COMERCIALIZADORA PRACTIFRIVER SAS

NIT. 900.991.078-1

