**INFORME DE ACTIVIDADES**

| DATOS PERSONALES | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Nombre del proveedor:** | Empresa Regional de Servicios Gómez Plata Ltda | | | | | | | |
| **Número del Contrato:** | N° SAMC008-2023 | | | | | | | |
| **Fecha de Inicio del Contrato:** | 11 septiembre de 2023 | | | | | | | |
| **Duración del Contrato:** | Diecinueve (19) días calendario escolar contados a partir de la suscripción del acta de inicio. | | | | | | | |
| **Adición en tiempo:** | Nueve (9) días calendario escolar | | | | | | | |
| **Total Duración del Contrato:** | Veintiocho (28) días calendario escolar contados a partir de la suscripción del acta de inicio. | | | | | | | |
| **Fecha final del contrato:** | 27 de octubre 2023 | | | | | | | |
| **Valor inicial del Contrato:** | Setenta y siete millones novecientos mil pesos ($77.900.000**)** | | | | | | | |
| **Valor adición:** | Treinta y seis millones seiscientos treinta mil pesos ($36.630.000) | | | | | | | |
| **Valor total del Contrato:** | Ciento catorce millones quinientos treinta mil pesos ($114.530.000**)** | | | | | | | |
| **Numero de informe:** | 02 | | | | | | | |
| **Periodo a cobrar:** | Del 17/10/2023 al 27/10/2023 | | | | | | | |
| **Estado Actual:** | En ejecución | | | | | | | |
| **Valor raciones entregadas:** | Treinta y seis millones seiscientos treinta mil pesos ($36.630.000) | | | | | | | |
| **Prorroga:** | **Si** | **X** | **No** | | **En Tiempo** | | **En Plata** | |

| PAGO SEGURIDAD SOCIAL | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Periodo de pago** | **Numero de Planilla** | **Pago de salud** | **Pago de Pensión** | **Pago de ARL** |
| **Octubre** | 9458648231 | $14,013,100 | $54,938,200 | $14,341,300 |
| **Total pagado** | | $14,013,100 | $54,938,200 | $14,341,300 |

| OBJETO DEL CONTRATO |
|---|
| SUMINISTRO DE RACIONES PREPARADAS DE TIPO COMPLEMENTO ALIMENTARIO, ALMUERZO Y/O RACIÓN INDUSTRIALIZADA, ACORDE A LAS FICHAS TÉCNICAS Y MINUTAS AUTORIZADAS POR LA GERENCIA DE MANA, PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE, EN EL MARCO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO NO. 4600015952 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE GÓMEZ PLATA Y LA SECRETARIA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA |

**AVANCES**

**RACIONES EJECUTADAS DEL 17 AL 27 DE OCTUBRE DE 2023**

| NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO | VALOR RACIÓN | TIPO RACIÓN | TOTAL RACIONES ENTREGADAS | VALOR RACIONES ENTREGADAS |
|---|---|---|---|---|
| E.U ISABEL I – I.E. GÓMEZ PLATA BLOQUE I | $5.000 | COMPLEMENTO ALIMENTARIO | 3.870 | $19,350,000 |
| C.E.R LA HONDURA | $8.000 | ALMUERZO | 90 | $720,000 |
| C.E.R QUEBRADONA | $8.000 | ALMUERZO | 72 | $576,000 |
| C.E.R CAÑAVERAL | $8.000 | ALMUERZO | 108 | $864,000 |
| E U SAN MATIAS | $8.000 | ALMUERZO | 171 | $1,368,000 |
| C.E.R LA PRIMAVERA | $8.000 | ALMUERZO | 405 | $3,240,000 |
| C.E.R PUENTE PORCE | $8.000 | ALMUERZO | 189 | $1,512,000 |
| C.E.R GARZON | $8.000 | ALMUERZO | 162 | $1,296,000 |
| C.E.R ERNESTINA PALACIO | $8.000 | RACIÓN INDUSTRIAL | 216 | $1,728,000 |
| C.E.R LA ESTRELLA | $8.000 | ALMUERZO | 81 | $648,000 |
| C.E.R ANGOSTURITA | $8.000 | ALMUERZO | 45 | $360,000 |
| C.E.R BALSAS | $8.000 | ALMUERZO | 108 | $864,000 |
| C.E.R EL CERRO | $8.000 | ALMUERZO | 360 | $2,880,000 |
| C.E.R EL INDIO | $8.000 | ALMUERZO | 45 | $360,000 |
| E R EL OSO | $8.000 | ALMUERZO | 27 | $216,000 |
| C.E.R LA CLARA | $8.000 | ALMUERZO | 81 | $648,000 |
| **TOTAL** | | | **6.030** | **$36,630,000** |

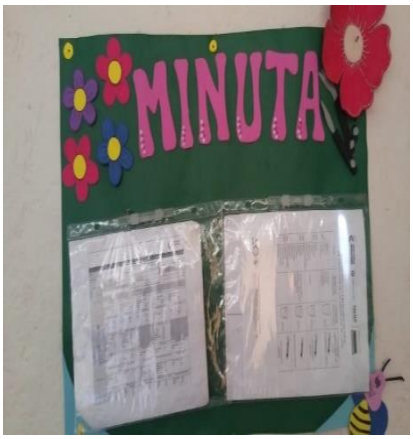
| ITEM | DESCRIPCION | MEDIDA | CANTIDAD | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Complemento alimentario | Unidad | **3.870** | **$5.000** | **$ 17.280.000** |
| 2 | Almuerzo rural y/o Ración Industrial | Unidad | **2.160** | **$8.000** | **$ 19.350.000** |
| **TOTAL** | | | | | **$36.630.000** |

**ACTIVIDADES RELEVANTES**

| | |
|---|---|
| **Actividades Realizadas:** | Se entregó una ración diaria de alimentos acorde a los cupos priorizados por el municipio previa concertación con la supervisión del programa en cada centro educativo. |
| **Se Soporta Con:** | **Fotos** |
| **Objetivo:** | Suministrar una ración diaria para el número de cupos asignados por el municipio a cada establecimiento educativo de acuerdo a los lineamientos técnicos del MEN y ajustándose a los requisitos del municipio, teniendo en cuenta las marcas aprobadas y condiciones de rechazo, garantizando la oportunidad en la entrega, calidad e inocuidad en los alimentos, además su aporte mínimo debe ser equivalente al valor de referencia acorde a la edad, establecido en el ciclo de menú implementado por la gerencia MANA para la presente vigencia tanto para complemento alimentario como para almuerzo. Ver anexos de ciclo de menú. |
| **N° Asistentes:** | 670 beneficiarios de 16 Instituciones educativas de la zona urbana y rural |
| **Logros**: | Se ejecutó la entrega de una ración diaria de alimentos a los niños, niñas y adolescentes del programa de alimentación escolar PAE del municipio de Gómez Plata, en cada centro educativo.<br><br>Además se consiguió la cobertura programada, Las raciones correspondientes a complemento alimentario, ración industrializada y almuerzo variaron entre si acorde al registro oficial de matrícula, teniendo en cuenta que la prioridad era la cobertura de la zona rural y la zona urbana la primaria, esto sin afectar la totalidad del presupuesto del contrato. |
| **Dificultades:** | Ninguna |
| **Sugerencias o Recomendaciones:** | No se presentaron. |
| **N° de Actividades Realizadas:** | Una entrega |
| **Lugar de la Actividad:** | Zona urbana y rural con 16 Instituciones. |

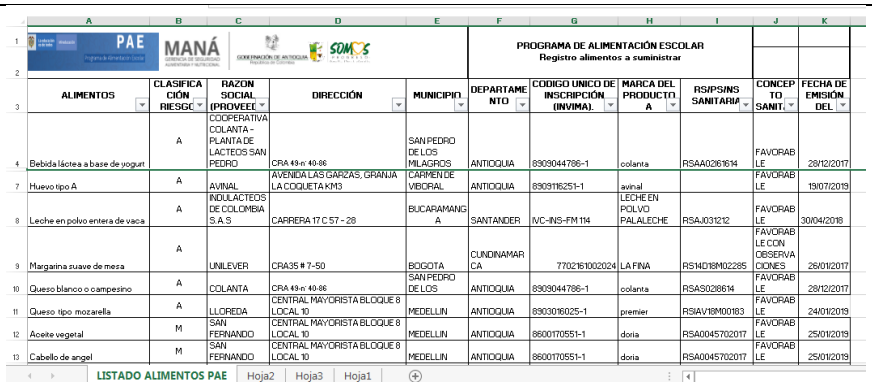
| | |
|---|---|
| **Fotografías:** |     |

| | |
|---|---|
| **Actividades Realizadas:** | Socialización y Publicación de ciclo de menú |
| **Se Soporta Con:** | **Listado de asistencia, ciclo de menú y registro fotográfico.** |
| **Objetivo:** | Publicar el ciclo de menú aprobado en cada uno de los centros educativos. |
| **N° Asistentes:** | 16 |
| **Logros**: | Se logra realizar socialización del ciclo de menú con las manipuladoras y se ejecuta la publicación en los comedores escolares urbano y rurales |
| **Dificultades:** | No se presentaron. |
| **Sugerencias o Recomendaciones:** | No se generan. |

| | |
|---|---|
| **N° actividades realizadas:** | 2 |
| **Lugar de la Actividad:** | Cada centro educativo publica el ciclo de menú en el comedor. |
| **Fotografías:** |   |

| | |
|---|---|
| **Actividades Realizadas:** | Preparación y entrega de alimentos rotulados y empacados acorde a la normatividad. |
| **Se Soporta Con:** | **Registro fotográfico y certificación.** |
| **Objetivo:** | Entregar todos los alimentos rotulados y empacados durante la ejecución del contrato, cumpliendo con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del INVIMA y Resolución 333 de febrero 10 de 2011 del Ministerio de Protección Social y demás normas vigentes, las marcas de los alimentos a utilizar deberán ser soportadas acorde normas vigentes del INVIMA y aprobadas por la Gerencia MANA |
| **Logros**: | Se entregaron de los víveres y alimentos acorde a los ciclos de menú a preparar en cada centro educativo, se verificó que cada uno estuviera empacado y rotulado acorde a la normatividad vigente. |
| **Dificultades:** | El rotulado y empacado de los alimentos se limita las compras locales debido a que los productores locales no dan cumplimiento de las exigencias a este requerimiento. |
| **Sugerencias o Recomendaciones:** | No se presentaron. |
| **N° de Actividades Realizadas:** | En cada entregas |
| **Lugar de la Actividad:** | Bodega del proveedor. |

| | |
|---|---|
| **Fotografías:** |   |

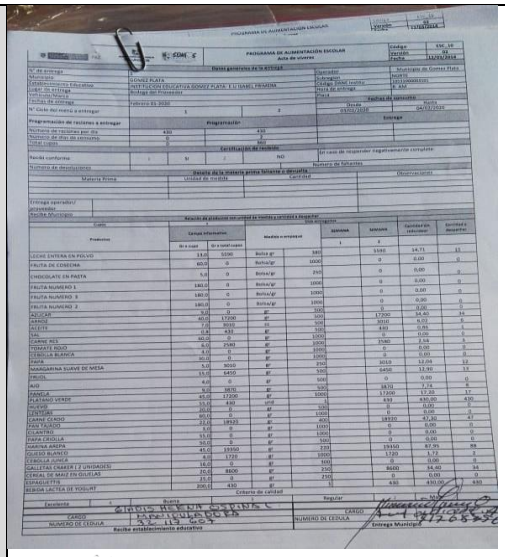
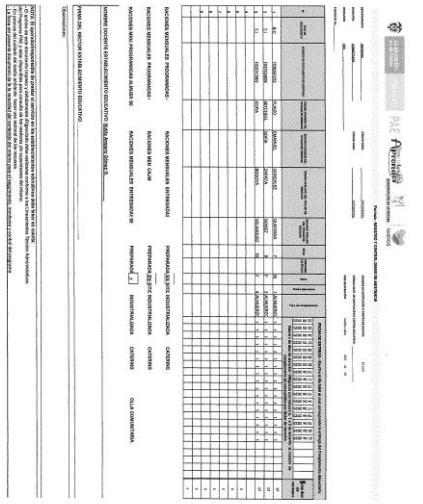
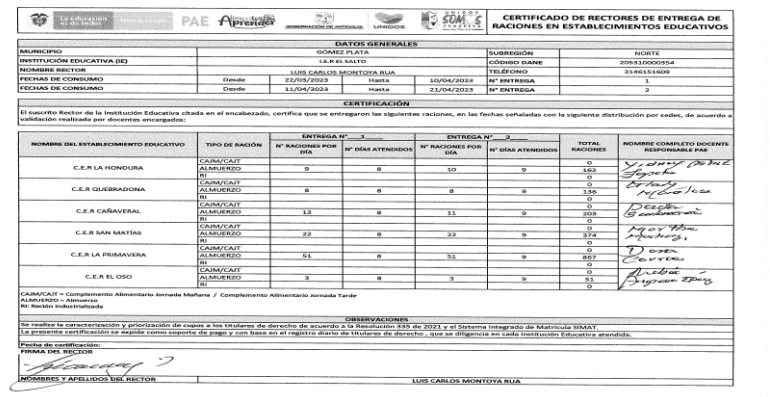
| | |
|---|---|
| **Actividades Realizadas:** | Construcción lista de marcas. |
| **Se Soporta Con:** | **Listado de productos** |
| **Objetivo:** | Allegar a la supervisión del contrato en cada una de las entregas el listado de los alimentos suministrados con su respectivo registro sanitario y concepto sanitario del lugar de fabricación. |
| **Logros**: | Se realiza la construcción de un listado de marcas con sus respectivos registros sanitarios y concepto sanitario. |
| **Dificultades:** | Ninguna. |
| **Sugerencias o Recomendaciones:** | Realizar entrega al proveedor del listado de marca que cuenten con su respectivo registro sanitario y concepto sanitario del lugar de fabricación, por parte del municipio. |
| **Lugar de la Actividad:** | Bodega del proveedor. |
| **Fotografías:** |  |

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
Registro alimentos a suministrar

| ALIMENTOS | CLASIFICACIÓN RIESGO | RAZON SOCIAL (PROVEEDOR) | DIRECCIÓN | MUNICIPIO | DEPARTAMENTO | CODIGO UNICO DE INSCRIPCIÓN (INVIMA). | MARCA DEL PRODUCTO A | RSIPS/INS SANITARIA | CONCEPTO SANIT. | FECHA DE EMISIÓN DEL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Bebida láctea a base de yogurt | A | COOPERATIVA COLANTA - PLANTA DE LACTEOS SAN PEDRO | CRA 49 n° 40-86 | SAN PEDRO DE LOS MILAGROS | ANTIOQUIA | 8903044786-1 | colanta | RSAA0261614 | FAVORABLE | 28/12/2017 |
| Huevo tipo A | A | AVINAL | AVENIDA LAS GARZAS, GRANJA LA COQUETA KM3 | CARMEN DE VIBORAL | ANTIOQUIA | 8909116251-1 | avinal | | FAVORABLE | 19/07/2019 |
| Leche en polvo entera de vaca | A | INDULACTEOS DE COLOMBIA S.A.S | CARRERA 17 C 57 - 28 | BUCARAMANGA | SANTANDER | IVC-INS-FM 114 | LECHE EN POLVO PALALECHE | RSAJ031212 | FAVORABLE | 30/04/2018 |
| Margarina suave de mesa | A | UNILEVER | CRA35 # 7-50 | BOGOTA | CUNDINAMARCA | 7702161002024 | LA FINA | RS14D18M02285 | FAVORABLE CON OBSERVACIONES | 26/01/2017 |
| Queso blanco o campesino | A | COLANTA | CRA 49 n° 40-86 | SAN PEDRO DE LOS | ANTIOQUIA | 8903044786-1 | colanta | RSAS028614 | FAVORABLE | 28/12/2017 |
| Queso tipo mozarella | A | LLOREDA | CENTRAL MAYORISTA BLOQUE 8 LOCAL 10 | MEDELLIN | ANTIOQUIA | 8903016025-1 | premier | RSIAV16M00183 | FAVORABLE | 24/01/2019 |
| Aceite vegetal | M | SAN FERNANDO | CENTRAL MAYORISTA BLOQUE 8 LOCAL 10 | MEDELLIN | ANTIOQUIA | 8600170551-1 | doria | RSA0045702017 | FAVORABLE | 25/01/2019 |
| Cabello de angel | M | SAN FERNANDO | CENTRAL MAYORISTA BLOQUE 8 LOCAL 10 | MEDELLIN | ANTIOQUIA | 8600170551-1 | doria | RSA0045702017 | FAVORABLE | 25/01/2019 |

LISTADO ALIMENTOS PAE | Hoja2 | Hoja3 | Hoja1

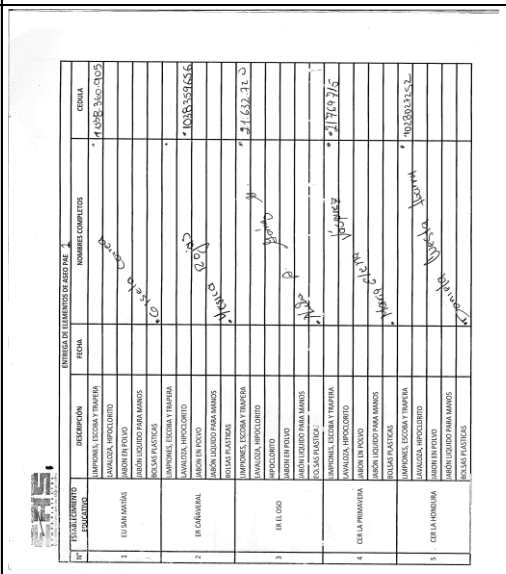
| | |
|---|---|
| **Actividades Realizadas:** | Se entregaron los víveres para preparación de alimentos en cada una de las unidades aplicativas con actas de víveres debidamente diligenciadas y con recibido a satisfacción. Como también se realizó la entrega de industrializados en las instituciones educativas y del área urbana. |
| **Se Soporta Con:** | **Actas de víveres, control de raciones, certificado de rectores.** |
| **Objetivo:** | Realizar entrega de los víveres para la preparación de las raciones a cada una de las unidades aplicativas con actas de víveres debidamente diligenciadas acorde a formatos estipulados, las cuales deben contar con la firma de recibido a satisfacción por cada unidad aplicativa y por tipo de ración entregada (complemento y/o Almuerzo). |
| **N° Asistentes:** | 16 instituciones educativas de la zona urbana y rural |
| **Logros**: | Se logra la entrega de víveres a cada unidad aplicativa, donde se prepara las raciones para servido caliente a cada niños, niña y adolescente del programa. Cada acta de víveres cuenta con recibido a entera satisfacción. Además, se entregan los productos industrializados en el área urbana del municipio a las instituciones educativas. |
| **Dificultades:** | Ninguna. |
| **Sugerencias o Recomendaciones:** | No se presentan. |
| **N° de Actividades Realizadas:** | Dos entregas de víveres y entrega industrializados. |
| **Lugar de la Actividad:** | Bodega del proveedor y unidades aplicativas. |

| | |
|---|---|
| **Fotografías:** |    |

| | |
|---|---|
| **Actividades Realizadas:** | Transporte de víveres hasta cada uno de los establecimientos educativos en condiciones que los protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos. |
| **Se Soporta Con:** | **Registro fotográfico, información de transportador de frio.** |
| **Objetivo:** | Garantizar el transporte de los víveres hasta cada uno de los establecimientos educativos en condiciones que los protejan contra alteraciones derivadas de la contaminación y proliferación de microorganismos; así como de los daños del envase o empaque de los alimentos, dando cumplimiento al capítulo VII artículo 27, 28, 29, 30 y 31 de la Resolución 2674 del 22 de Julio de 2013 y la Resolución 002505/2004 del Ministerio de Transporte. el contratista deberá implementar mecanismos que garantice la inocuidad de los alimentos durante su transporte al establecimiento educativo, de lo cual suministrará las fuentes de verificación (fotografías). |
| **N° Asistentes:** | 16 centros educativos |

| | |
|---|---|
| **Logros**: | Durante la ejecución del contrato se ha garantizado el transporte de los víveres a cada centro educativo en condiciones de protección, protegidos de alteraciones derivadas de contaminación y proliferación de microorganismos, dado el estado de las vías y el acceso a cada centro educativo se realiza el traslado desde la zona urbana a la zona rural en neveras isotérmicas para conservar la cadena de frio y en articulación con los transportadores rurales que tienen acceso a cada uno de los centros educativos. |
| **Dificultades:** | No se ha presentado. |
| **Sugerencias o Recomendaciones:** | No se presentan. |
| **N° de Actividades Realizadas:** | Se realizó durante la ejecución del contrato dos entregas de alimentos. |
| **Lugar de la Actividad:** | Bodega del proveedor y 16 establecimientos educativos. |
| **Fotografías:** |  |

| | |
|---|---|
| **Actividades Realizadas:** | Implementación de plan integral de saneamiento básico con sus respectivos registros y entrega de suministros para su implementación. |
| **Se Soporta Con:** | **Firmas de entrega insumos, planes de saneamiento por cada centro educativo.** |
| **Objetivo:** | Implementar un plan integral de saneamiento, con sus respectivos registros, de acuerdo a lo estipulado en el capítulo VI artículo 26 numeral 1, 2, 3,4 de la Resolución 2674 de 22 de Julio de 2013 y los lineamientos técnico administrativos del Programa de alimentación Escolar-PAE, el cual debe ser aplicado en cada uno de los establecimientos educativos urbano y rural ver anexo ejemplo plan de saneamiento básico, para ello deberá suministrar los elementos de aseo necesario para su implementación en cada centro educativo.(Hipoclorito al 5%, detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante con componente sulfurados inoloro, jabón para aseo en general inoloro biodegradable en polvo, jabón antibacterial para manos con dispensador, limpiones desechables, escoba plástica grande, esponja lavaloza, bolsas plásticas biodegradables paquete, guantes, |

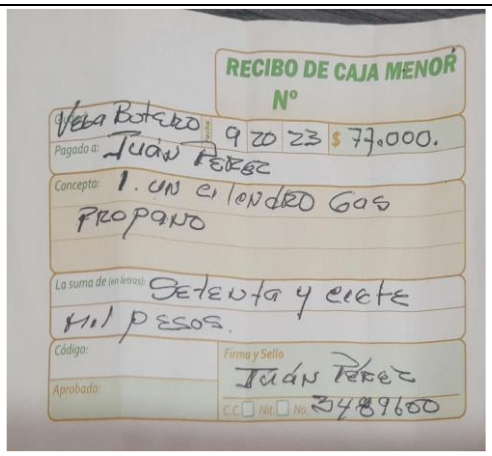
| | |
|---|---|
| | tapabocas, malla de cabeza), la cantidad se entrega acorde al número de beneficiarios en la unidad aplicativa, (trapero de hilaza sin goma, cepillo largo de cerdas duras, recogedor de basura plástico) en caso de requerirse acorde al desgaste. |
| **N° Asistentes:** | 15 centros educativos o unidades aplicativas. |
| **Logros**: | Cada centro educativo cuenta con un plan de saneamiento debidamente implementado, cual se realiza seguimiento en diligenciamiento de formatos con los cuatro planes. |
| **Dificultades:** | Se ha presentado cierta dificultad por el retraso en la recolección de la evidencia de implementación de los respectivos formatos a tiempo, sin embargo, cada centro cuenta con los planes. |
| **Sugerencias o Recomendaciones:** | Brindar capacitación y acompañamiento constante al personal manipulador. |
| **N° de Actividades Realizadas:** | Un plan en cada centro en total 16. |
| **Lugar de la Actividad:** | Cada unidad aplicativa. |
| **Fotografías:** |   |

| | |
|---|---|
| **Actividades Realizadas:** | Manipuladoras con dotación adecuada para la preparación de raciones.<br><br>Certificados de manipulación de alimentos.<br><br>Certificación médica, por cada manipuladora. |
| **Se Soporta Con:** | **Certificados médicos.** |

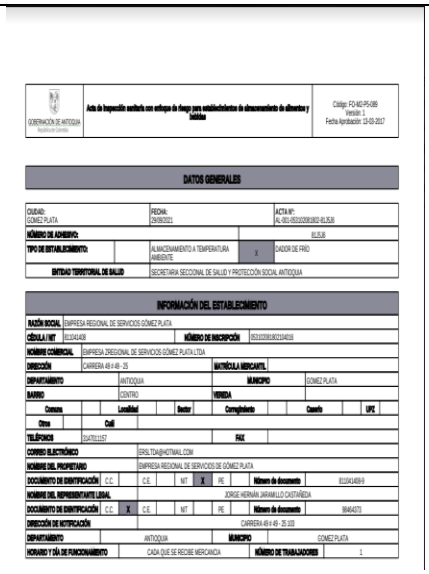
| | |
|---|---|
| **Objetivo:** | Garantizar al personal manipulador de alimentos, la dotación adecuada para la preparación de las raciones en cada uno de los establecimientos educativos, de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 y certificar capacitación básica en manipulación de alimentos expedida por un ente autorizado y certificación medica de aptitud en manipulación de alimentos, coprológico, frotis de uñas y garanta para lo cual se deberá suministrar las fuentes de verificación. (Los exámenes no deben superar el año de expedición del mismo). |
| **N° Asistentes:** | 15 manipuladoras |
| **Logros**: | Cada manipuladora de alimentos cuenta con certificado de examen médico vigente.<br><br>En la entrega de los vivieres para preparar el complemento alimentario tipo desayuno y ración industrializada se contó con una bodeguera la señora Gladis Elena Ospina Correa<br><br>Luisa Fernanda Tobón para la zona rural en donde se prepara el ciclo de menú (almuerzo).<br><br>Para la zona rural con una manipuladora por cada centro y la zona urbana se contrataron 3 manipuladoras. |
| **Dificultades:** | No se presentaron |
| **Sugerencias o Recomendaciones:** | No se presentaron. |
| **N° de Actividades Realizadas:** | 3 |
| **Lugar de la Actividad:** | ESE HOSPITAL SANTA ISABEL DE GÓMEZ PLATA Y SERVICIOS MEDICOS SAN IGNACIO. |

| | |
|---|---|
| **Fotografías:** | <br>CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD LABORAL<br>MANIPULADOR DE ALIMENTOS<br>INFORMACIÓN GENERAL<br>EXÁMENES DE DIAGNÓSTICO LABORAL REALIZADOS<br>CONCEPTO DE APTITUD LABORAL<br>PUEDE DESEMPEÑAR EL CARGO<br>APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS<br>Tipo de Restricción \| Condiciones, Factores, Agentes Asociados \| Permanente<br>Ingresar al Sistema de Vigilancia Epidemiológica (SVE) o Programa de Prevención y Promoción (PPyP)<br>Información de Remisiones |

| | |
|---|---|
| **Actividades Realizadas:** | Suministro del combustible a cada unidad aplicativa para la preparación de los alimentos. |
| **Se Soporta Con:** | **Registro fotográfico** |
| **Objetivo:** | Garantizar el suministro de combustible (Gas) durante los días totales de atención del programa en los equipos de preparación que lo ameriten, y suministrar mensualmente los soportes de dichas entregas, para la zona urbana pago de la factura de la red de gas acorde al consumo. |
| **N° Asistentes:** | 15 centros educativos |
| **Logros**: | Se garantizó el combustible a cada una de las unidades aplicativas, lo que asegura la entrega de una ración de alimentos recién preparada y caliente. |
| **Dificultades:** | No se presentaron. |
| **Sugerencias o Recomendaciones:** | No se presentan. |
| **Lugar de la Actividad:** | Se hace entrega a cada centro. |

| | |
|---|---|
| **Fotografías:** |      |

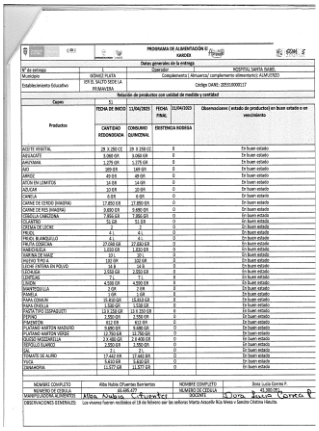
| | |
|---|---|
| **Actividades Realizadas:** | Bodega de almacenamiento. |
| **Se Soporta Con:** | **Fotografías y Visita de inspección sanitaria** |
| **Objetivo:** | Contar con una bodega debidamente certificada o con acta de inspección sanitaria expedida por la entidad competente. |
| **Logros**: | Se cuenta con una bodega debidamente adecuada y con condiciones para el almacenamiento de los víveres, con certificación de la autoridad sanitaria. |
| **Dificultades:** | No se presentaron |
| **Sugerencias o Recomendaciones:** | No se presentan. |
| **Lugar de la Actividad:** | **Bodega del proveedor.** |

| | | |
|---|---|---|
| **Fotografías:** |  |   |

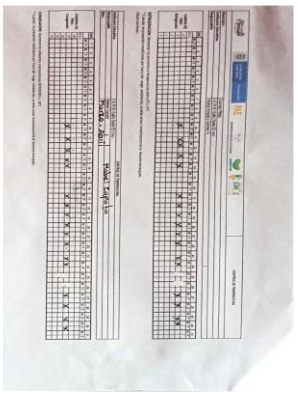
| | |
|---|---|
| **Actividades Realizadas:** | Cumplimiento de lineamientos técnicos y administrativos de conformidad con las resoluciones emitidas por el MEN, mediante entrega de formatos a cada centro e implementación de los mismos. |
| **Se Soporta Con:** | **Kardex, formatos de visibilidad, control de temperatura, publicación de horarios.** |
| **Objetivo:** | Dar cumplimiento a los lineamientos técnicos y administrativos de conformidad con las resoluciones emitidas por el MEN relacionadas en cada uno de las unidades aplicativas con:<br>El Kardex (llevar registro KARDEX de ingreso y salida de alimentos)<br>a). Formato de visibilidad<br>b). Control de temperatura durante el almacenamiento (Alimentos refrigerados y congelados)<br>c). Publicación de los horarios de consumo en el área del comedor escolar. |
| **N° Asistentes:** | 15 centros educativos. |
| **Logros**: | Cada centro educativo cuenta con los formatos e implementa cada uno de ellos tales como Kardex, control de temperatura, publicación de horarios de consumo en los comedores o lugares visibles, formatos de visibilidad. |
| **Dificultades:** | El Kardex es dispendioso para las manipuladoras sin embargo cada centro educativo implementa el control de víveres. |
| **Sugerencias o Recomendaciones:** | No se presenta. |
| **Lugar de la Actividad:** | Cada centro educativo. |

**Fotografías:**

Kardex



Control temperatura



Publicación horarios




Formato de visibilidad:

San Matías

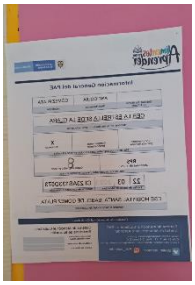


La Hondura



Cañaveral





Clara

El indio



El Oso

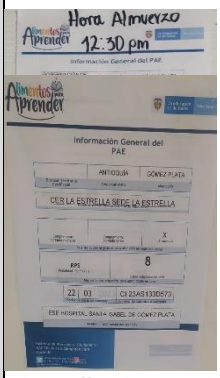


Primavera

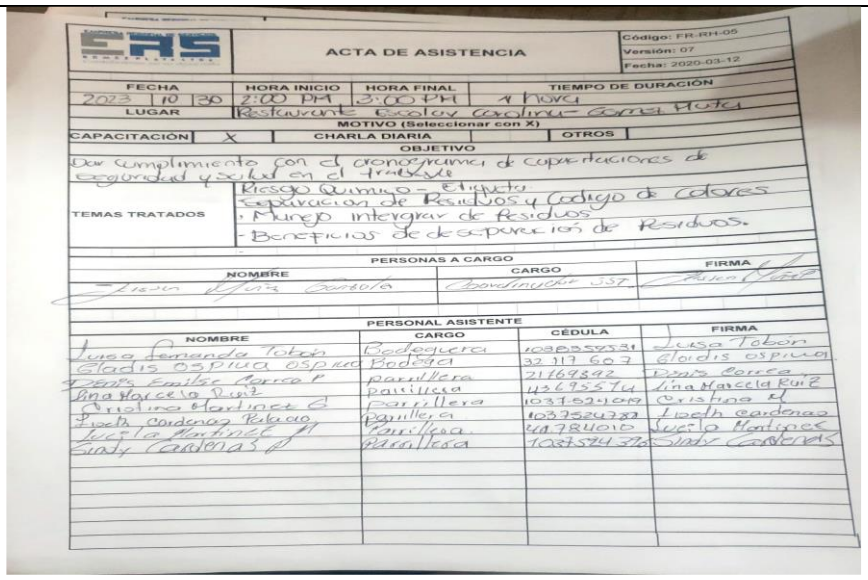
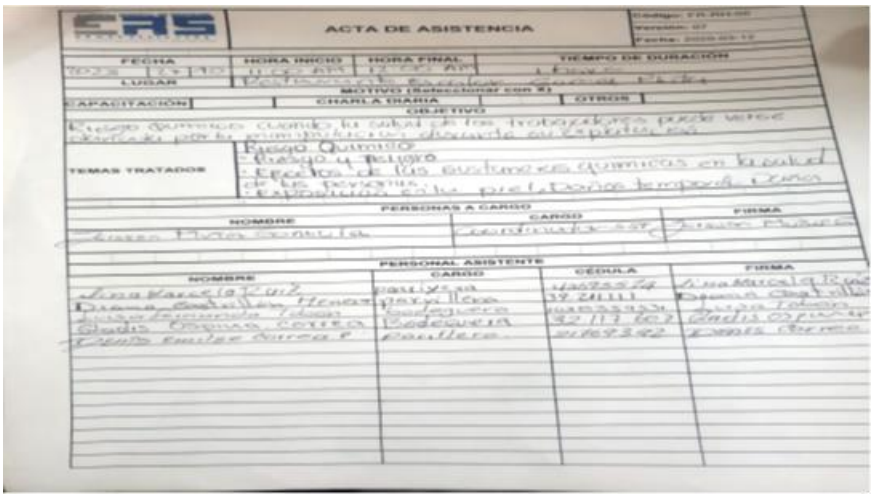


Puente Porce

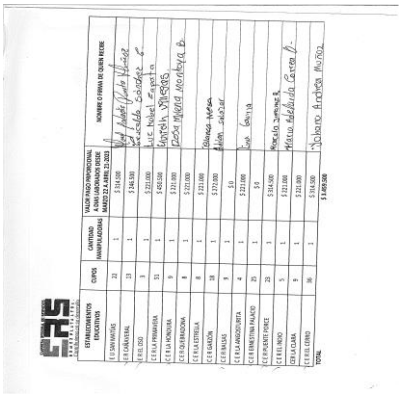


| | |
|---|---|
| | Garzón<br><br><br>Estrella<br>PRIMERA<br>Ernestina Palacio<br><br><br>El Cerro<br>Balsas<br>Angosturita<br><br><br>La<br>I. E GOMEZ PLATA- ISABEL |

| | |
|---|---|
| **Actividades Realizadas:** | Acción de minimización de riesgos de accidentes en el comedor.<br><br>Capacitación y asesoría |
| **Se Soporta Con:** | **Registro fotográfico** |
| **Objetivo:** | Realizar acciones tendientes a minimizar los riesgos de accidentes particularmente los referentes a las actividades del comedor escolar y capacitación a manipuladoras de alimentos urbanas y rurales. |
| **N° Asistentes:** | 15 |
| **Logros**: | En cada centro educativo se cuenta con letreros que refuerzan acciones de autocuidado, se realiza capacitación, inducción a manipuladoras de alimentos incluye minimización de riesgos. |
| **Dificultades:** | No se han presentado. |
| **Sugerencias o Recomendaciones:** | No se han presentado. |
| **Lugar de la Actividad:** | Cada unidad aplicativa y bodega del proveedor. |

| | |
|---|---|
| **Fotografías:** | <br>ACTA DE ASISTENCIA<br>Código: FR-RH-05<br>Versión: 07<br>Fecha: 2020-03-12<br>FECHA: 2023 \| 10 \| 30 — HORA INICIO: 2:00 PM — HORA FINAL: 3:00 PM — TIEMPO DE DURACIÓN: 1 Hora<br>LUGAR: Restaurante Escolar Carolina - Correa Plata<br>MOTIVO (Seleccionar con X): CAPACITACIÓN: X — CHARLA DIARIA — OTROS<br>OBJETIVO: Dar cumplimiento con el cronograma de capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo<br>TEMAS TRATADOS: Riesgo Químico - Etiqueta; Separación de Residuos y Codigo de Colores; Manejo Integral de Residuos; Beneficios de de separación de Residuos.<br>PERSONAS A CARGO — NOMBRE: Luisa Fernanda Tobon Gonzalez — CARGO: Coordinadora SST — FIRMA<br>PERSONAL ASISTENTE<br>NOMBRE / CARGO / CÉDULA / FIRMA<br>Luisa Fernanda Tobon — Bodeguera — 1088259591<br>Gladis Ospina Ospina — Bodega — 32 117 607<br>Dayra Emilse Correa P — parrillera — 21769892<br>Lina Marcela Ruiz — parrillera — 1036955764<br>Cristina Martinez A — parrillera — 1037524787<br>Lisbeth Cardenas Pulgado — parrillera — 1037524787<br>Lucila Martinez A — Parrillera — 40781010<br>Sindy Cardonas — Parrillera — 1037524787 |
| | <br>ACTA DE ASISTENCIA<br>TEMAS TRATADOS: Riesgo Químico; Riesgo y Peligro; Efectos de los sustancias químicas en el salud de las personas.<br>PERSONAS A CARGO<br>PERSONAL ASISTENTE<br>NOMBRE / CARGO / CÉDULA / FIRMA<br>Lina Marcela Ruiz — parrillera<br>Dayra Emilse Correa P — parrillera<br>Gladis Ospina Correa — Bodeguera<br>Lisbeth Cardenas — parrillera |

| | |
|---|---|
| **Actividades Realizadas:** | Contratación de personal manipulador y reconocimiento de cuota de compensación a manipuladoras. |
| **Se Soporta Con:** | **Contratos, certificados y recibidos de cuotas de compensación.** |
| **Objetivo:** | Realizar la contratación del personal manipulador urbano y reconocer una compensación económica a las manipuladoras de alimentos en cada C.E.R. del área rural, según lo establecido en la ficha técnica N°1 y 2. |
| **N° Asistentes:** | 14 manipuladoras |
| **Logros**: | Para la zona urbana se contó con una bodeguera con contrato:<br><br>Gladis Elena Ospina Correa<br><br>Para la zona rural con una manipuladora por cada centro: |

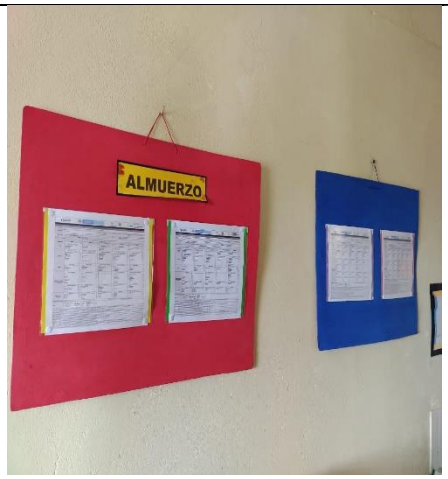
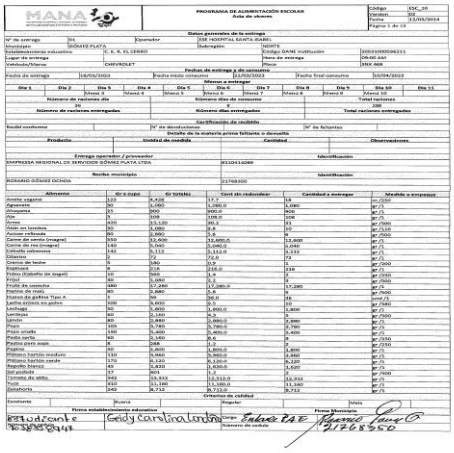
| | |
|---|---|
| | Se anexa certificación con relación detallada.<br> |
| **Dificultades:** | No se presentaron |
| **Sugerencias o Recomendaciones:** | No se presentan |
| **Lugar de la Actividad:** | Bodega del proveedor |
| **Actividades Realizadas:** | ERS mantiene la reserva profesional sobre la información que se suministra para el desarrollo del contrato. |
| **Objetivo:** | Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato |
| **Logros**: | Mantener la reserva profesional. |
| **Dificultades:** | No se presentaron. |
| **Sugerencias o Recomendaciones:** | No se presentan. |

| | |
|---|---|
| **Actividades Realizadas:** | Programación con autonomía la ejecución de las actividades acorde a la necesidad del servicio. |
| **Se Soporta Con:** | **Entregas y soportes de ejecución del contrato.** |
| **Objetivo:** | Programar con plena autonomía la ejecución de las actividades vinculadas con el contrato, sin que se perturbe la adecuada y óptima prestación del servicio. |
| **Logros**: | Programación de entrega de raciones acorde a la necesidad del servicio. |
| **Dificultades:** | No se presentaron. |
| **Sugerencias o Recomendaciones:** | No se presentan. |

| | |
|---|---|
| **N° de Actividades Realizadas:** | Entregas de víveres entregadas en cada establecimiento educativo |
| **Lugar de la Actividad:** | Cada centro educativo. |
| **Actividades Realizadas:** | Pago de seguridad social de manipuladoras |
| **Se Soporta Con:** | **Pago seguridad social** |
| **Objetivo:** | Cumplir con las obligaciones laborales del personal contrato garantizando los aportes a los sistemas generales de seguridad social. |
| **Logros**: | Se cumple con el pago de la seguridad social de la bodeguera de alimentos y de la entidad. |
| **Dificultades:** | No se presentaron. |
| **Sugerencias o Recomendaciones:** | No se presentan. |
| **Evidencia fotográfica** |  Certificado de Aportes<br>Se certifica que EMPRESA REGIONAL DE SERVICIOS GOMEZ PLATA LTDA. identificado(a) con NI 811041408 realizó los siguientes aportes al Sistema de Seguridad Social para LINA MARCELA RUIZ ZAPATA identificado(a) con CC 43695514<br>Este certificado se expide el día 2023-04-25 a las 01:50 |

Condiciones prestación de servicio en la zona rural:

| | |
|---|---|
| **Actividades Realizadas:** | Entrega de menú indicado en las minutas para complemento alimentario. |
| **Se Soporta Con:** | **Minutas y actas de víveres.** |
| **Objetivo:** | El contratista deberá entregar el menú indicado en las minutas entregada sujeto a cambios de acuerdo a los lineamientos técnicos que puedan surgir del municipio o el departamento, sin realizar cambios sin la autorización. |
| **Logros**: | Cumplimiento de ciclo de menú indicado. |
| **Dificultades:** | No se presentaron. |

| | |
|---|---|
| **Sugerencias o Recomendaciones:** | No se presentan. |
| **Lugar de la Actividad:** | Comedores centros educativos rurales. |
| **Evidencia fotográfica** |   |

**Logros:** Durante la ejecución del contrato se realizaron en total dos entregas de raciones, la cual se realizó con las especificaciones técnicas y de calidad estipuladas en las obligaciones del mismo, las cuales se soportan con actas de víveres, certificados de rectores, control de raciones, certificado de alcalde, dando cobertura a la población acorde a lo pactado.

Se brindó la atención durante 19 días escolares acorde con el acta de inicio la cual fue suscrita con forme se entregaron las respectivas pólizas de cumplimiento**,** con una adición de 9 días para atender 670 titulares de derecho.

En cuanto a los productos aprobados se logró la realizar la entrega para la preparación de los alimentos acorde a lo establecido por la Gerencia MANA y reportado el registro sanitario a la supervisión del contrato de forma continua durante la ejecución del programa dando cumplimiento con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005 del INVIMA y Resolución 333 de febrero 10 de 2011 del Ministerio de Protección Social y demás normas vigentes.

En relación a utilización de minutas alimentarias se logró realizar todo el proceso durante la ejecución del programa con las minutas entregadas por la supervisión del programa las cuales reposan en el historial del contrato.

Se realizó entrega de los implementos necesarios para implementar los planes de saneamiento básico y se dio cumplimiento con la entrega de dotación para manipuladoras de alimentos, además se cuenta con bodega en el Municipio.

Se asegura la entrega de la ración caliente, recién preparada en cada uno de los sitios estipulados, para eso se realiza la entrega oportuna de combustible gas necesario.

Se da cumplimiento con la norma sanitaria de contar con una bodega certificada y con acta de inspección vigente, se publican afiches en cada institución educativa con el número de cupos y ración a entregar.

Se da cumplimiento a las obligaciones contractuales, se recibe la supervisión tanto del municipio en cada uno los programas y se entrega la información necesaria.

**Dificultades:**

En cuanto a lo que tiene que ver con las compras locales estas se dificultan por el listado de marcas aprobadas que se pueden entregar y que en su mayoría no se manejan en la zona, adicionalmente los costos en la zona son más altos.

**Recomendaciones**

Las instalaciones e infraestructura requieren adecuaciones porque presentan desgasto por lo que se recomienda la reposición de los mismos para mejorar la prestación del servicio.

| **CONCLUSIONES GENERALES** | |
|---|---|
| Durante la ejecución del contrato se logra realizar la entrega de víveres con base a la programación realizada, dando una cobertura del 100% de la zona rural, en la zona urbana se cumple con la totalidad de cupos programados por la supervisión del programa.<br><br>Se cumple con la entrega de combustible para cada centro educativo lo que permite dar cumplimiento a la preparación y entrega de raciones recién preparadas, de igual forma la entrega de implementos de aseo conforme a lo estipulado en las respectivas fichas técnicas.<br><br>En conclusión, cada centro educativo priorizado con el programa de alimentación escolar fue atendido como lo estipulan cada una de las condiciones del contrato, alcanzándose la cobertura pactada.<br><br>Los ciclos de menú implementados se acogieron positivamente en cada uno de los centros y se aseguró la entrega de la totalidad de los requerimientos nutricionales para cada una de las raciones sea almuerzo o complemento alimentario. | |
| **Contratista** | **Nombres completos: JORGE JARAMILLO CASTAÑEDA** Representante Legal ERS. |
| |  |