INFORME DE EJECUCIÓN DE CONTRATO PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) 2019 MUNICIPIO DE MEDELLÍN

N° DEL CONTRATO	**4600080696 DE 2019**	**N° INFORME: 1**
PERÍODO DE EJECUCIÓN	**INICIA:** (06-05-2019)	**TERMINA:** (31-12-2019)
FECHA DE ENTREGA	(10-06-2019)	

CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE MEDELLÍN
CONTRATISTA:	UNIÓN TEMPORAL "UT MEDELLÍN SOCIAL 2019"
NIT:	901.271.808-4
ENRIQUE DÁVILA CIFUENTES	ENRIQUE DÁVILA CIFUENTES
CEDULA DEL REPRESENTANTE LEGAL:	71.603.014
OBJETO:	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- LOTE NO. 1 "COMPLEMENTOS AM/PM-RTI Y VASO DE LECHE"
VALOR INICIAL:	VEINTE MIL SETECIENTOS SETENTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y UN MIL SEISCIENTOS VEINTIOCHO PESOS ($20.774.271.628) EXCLUIDO DE IVA
ADICIONES:	NA
VALOR MAS ADICIONES:	NA
DURACIÓN INICIAL:	DESDE LA FECHA DE LA FIRMA DEL ACTA DE INICIO HASTA EL DÍA 31 DE DICIEMBRE DE 2019.
AMPLIACIONES:	NA
DURACIÓN DESPUÉS DE AMPLIACIONES:	NA
FECHA DE INICIO:	MAYO 06 DE 2019
FECHA DE TERMINACIÓN:	DICIEMBRE 31 DE 2019

En la siguiente tabla se encuentra el número y la descripción de las obligaciones para dar cumplimiento, además, cuenta con una tercera columna en la cual se debe relacionar en prosa (párrafo) las acciones implementadas para dar cumplimiento a las obligaciones contractuales.

Número de obligación operador PAE	Descripción textual de la obligación operación PAE	Relación de documentos que soportan el cumplimiento de la obligación por parte del contratista PAE
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.	Para la ejecución del contrato se cuenta con dos bodegas, ubicadas en las siguientes direcciones: Bodega 1: Carrera 55A N. 62 A 39 Chagualo Bodega 2: Carrera 52 N. 10 - 81 Guayabal Se carga a la plataforma de la ESAN los conceptos sanitarios FAVORABLES de ambas bodegas. Los equipos presentados en la propuesta mantienen las condiciones establecidas en el contrato y cumplen con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013.
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 cumplimiento a las especificaciones técnicas	se realiza inventario de dotación que se encuentre en el espacio físico del funcionamiento de programa, y se entregará según los plazos establecidos dando cumplimiento a las especificaciones del programa
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 un plan de mantenimiento preventivo y correctivo según especificaciones tecnicas

4	Elaborar y mantener actualizadas las hojas de vida y fichas técnicas de cada equipo que se encuentre en el comedor escolar y entregará una copia escaneada de las mismas al Rector y/o Coordinador del Establecimiento Educativo y a la Interventoría o Supervisión del Programa, incluyendo, para ésta, hoja de Excel con resumen de la información contenida en las fichas técnicas y hojas de vida según sea establecido.	se elaboran hojas de vida y fichas técnicas de cada uno de los equipos y se entregará según lineamientos técnicos establecidos.
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 retirados de los establecimientos educativos para realizar esta actividad, como se indica en las especificaciones técnicas.	el contratista cuenta con un equipo que supla la función del equipo en reparación o mantenimiento, de manera que se garantice la prestación del servicio cuando éstos son retirados de los establecimientos educativos para realizar esta actividad
6	Entregar termómetros, básculas y balanzas a más tardar dentro de los 10 días hábiles escolares contados a partir del acta de inicio del contrato, conforme a las Especificaciones Técnicas	el contratista entregó equipos de medición conforme a las especificaciones técnicas del pliego
7	El contratista debe cumplir con el Ciclo de menú (Anexo A Ciclo de menú) definido para la modalidad de atención en cada establecimiento educativo atendido; entregando los alimentos según la frecuencia establecida y garantizando la preparación de acuerdo al 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.	Para la modalidad vaso de leche se cumple Ciclo de menú (Anexo A), se carga a la plataforma del ESAN: soportes de autorizaciones aprobadas ante cambios.
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	el contratista entregó al inicio del contrato los anexos correspondientes según pliego de condiciones,

	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 el MEN dando cumplimiento a las especificaciones técnicas del pliego de condiciones	y se publicaron aquellos que se tenían que publicar según especificaciones.
9	Suministrar ciclos de menú diferenciales para población étnica según las necesidades establecidas desde la administración municipal, 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.	NO APLICA
10	Suministrar alimentos de primera calidad e inocuidad, cumpliendo con lo exigido en el Anexo B características generales de los alimentos, utilizando las marcas aprobadas y relacionadas en el anexo D del pliego de condiciones, conforme a la normatividad colombiana vigente en el tema de alimentos y a las especificaciones técnicas del pliego de condiciones.	Se suministran alimentos de primera calidad según anexo B, D y normatividad vigente.
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.	contamos con un protocolo de manejo de producto no conforme
12	Realizar compras como mínimo a seis (6) micro o pequeñas empresas del valle de Aburra por modalidad de atención, así mismo podrá comprar productos incluidos en las minutas de la ración preparada en sitio a cultivadores de los corregimientos del Municipio de Medellín. Esta información deberá ser registrada en el formato establecido por el MEN	se realizan compras a empresas PYMES según lo propuesto en el anexo D y compras a cultivadores de la UMATA se anexan soportes

	(Formato seguimiento mensual de compras locales).Ver página web https://www.mineducacion.gov.co/portal/micrositios-preescolar-basica-y-media/Programa-de-Alimentacion-Escolar-PAE-/Documentos-y-Formatos/369472:Formato. y reportada mensualmente los cinco (5) primeros días hábiles escolares del mes siguiente, a la supervisión y/o interventoría y a el equipo de seguridad alimentaria.	
13	Cumplir con las condiciones físico-químicas y microbiológicas establecidas en las Especificaciones Técnicas anexas a este contrato según los estándares definidos por la normatividad existente para alimentos. Así mismo, el contratista deberá tomar las medidas correctivas y preventivas pertinentes a que haya lugar. Todo lo concerniente al muestreo deberá realizarse conforme a las especificaciones técnicas adjuntas a este contrato (anexo especificaciones técnicas).	se cumple con las condiciones físico-químicas y microbiológicas establecidas en las Especificaciones Técnicas anexas a este contrato según los estándares definidos por la normatividad existente para alimentos
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.	enmarcamos 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.

15	El contratista diariamente para el complemento vaso de leche, ración industrializa y ración industrializada temporal guardará una (1) muestra completa del menú ofrecido por día y por número de lote a los que haya lugar, de acuerdo a las especificaciones técnicas.	diariamente se guarda la muestra según especificaciones técnicas para vaso de leche y RIT
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, a la Secretaría de Salud del Municipio, a la interventoría o Supervisión y al Equipo de Seguridad Alimentaria.	haremos los respectivos reportes en el caso de que se presenten síntomas reales de un presunto brote alimentario, segun especificaciones tecnicas
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 a los 15 días calendario posteriores a la firma del acta de inicio, 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 industrializada temporal, se deberá contar con una copia de dicho plan de saneamiento. Las especificaciones técnicas contemplan las condiciones requeridas para el cumplimiento de esta obligación.	Diseñamos un plan de saneamiento según normatividad vigente, el plan se encuentra en este momento en proceso de evaluación por la interventoría del contrato

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 certificado de idoneidad.	Se hará mantenimiento de trampas de grasa segun especificaciones tecnicas, pero aun desde la coordinación del programa no nos han enviado el listado de sedes con trampas de grasa
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 envían mensualmente todos los insumos de aseo necesarios para la operación del programa, segun especificaciones tecnicas
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 a las especificaciones técnicas.	Se asume el valor del combustible del gas o envío de pipetas de gas según corresponda, pero para el mes de mayo aún no aplican pagos de facturas, son mes vencido.
21	Contar mínimo con tres (3) líneas telefónicas fijas o un (1) PBX y correo electrónico, las cuales reportará al inicio de la ejecución 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 telefónica que garantice la oportunidad en la misma, conforme al anexo Especificaciones Técnicas del presente contrato. El contratista deberá enviar copia del documento donde conste la creación o existencia de las líneas y del personal contratado para la atención telefónica a la	se cuentan con las 3 líneas telefónicas y el personal para contestar las llamadas telefónicas.

	Interventoría o supervisión del contrato.	
22	Reportar al equipo de seguridad Alimentaria, el despacho efectuado a cada uno de los establecimientos educativos atendidos, en el tiempo definido por ella, reportando el período inmediatamente anterior al corte del envío de información, el cual deberá coincidir con lo solicitado por el equipo de seguridad Alimentaria, con todas las novedades que hayan sido requeridas. El formato establecido para este reporte será establecido por esta misma Unidad para el control respectivo, el cual será socializado al inicio del contrato.	Se carga a la plataforma del ESAN, las remisiones de entrega, certificados de cobertura y certificados de faltantes y reposiciones.
23	Entregar a los establecimientos educativos los alimentos o complementos en los horarios establecidos y con las características descritas en las especificaciones técnicas.	se entrega a los establecimientos educativos los alimentos o complementos en los horarios establecidos y con las características descritas en las especificaciones técnicas.
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, el consolidado de todos los despachos relacionados en las remisiones de entrega del día inmediatamente anterior.
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.	se lleva un registro diario de kardex por parte de las procesadoras de alimentos, se anexa y se entrega en el informe mensual
26	Diligenciar y entregar a la Interventoría o Supervisión, los formatos establecido por el MEN (Rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, formato entrega víveres, registro y control diario de asistencia) Alimentación-Escolar-PAE-/Documentos-y-Formatos/369472: Formato. Adicional los requeridos por el Equipo de Seguridad Alimentaria en los	Se carga a la plataforma ESAN el formato establecido por el MEN (Rutas, periodicidad y días de entrega de víveres) actualizado. Las rutas de distribución se entregó a la Supervisión y/o interventoría en el tiempo definido para ello por cada operador en los formatos establecido por el MEN (Rutas, periodicidad y días de entrega de víveres,

	tiempos establecidos en las especificaciones técnicas del presente contrato.	formato entrega víveres, registro y control diario de asistencia).
27	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 da cumplimiento al horario para el suministro del complemento según cada establecimiento educativo,
28	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 industrializada temporal, 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.	obligación repetida
29	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 entregara el día posterior, para evitar el consumo repetido del menú, haciendo las entregas a los establecimientos educativos, máximo hasta las 11AM.	el contratista cuenta en casos especiales con un menú de reemplazo en caso de desviaciones con el menú actual
30	Transportar los alimentos en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, dando cumplimiento a lo establecido en la resolución2674 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 establecimientos educativos; 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	Todos los vehículos empleados en la entrega de los alimentos e insumos para el Programa, conservan durante la ejecución del contrato, el concepto sanitario favorable. Se carga en la plataforma ESAN la relación de vehículos (enlace de placa, nombre de transportador y auxiliar) Se anexa la documentación actualizada relacionada a los vehículos.

	incluida la revisión técnica mecánica del vehículo.	
31	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 día anterior a la preparación del menú las procesadoras de alimentos verifican la asistencia de escolares, esta información con el personal encargado de cada sede educativa, esta información se registra en bitácora
32	Recoger oportunamente los alimentos, reportando por escrito al equipo de seguridad Alimentaria, Interventoría o supervisión el mismo día que se presenta las sobras de víveres con la definición clara de los productos que serán donados y aquellos que se utilizarán para intercambio en siguientes despachos. (ver anexo especificaciones técnicas). El Equipo de Seguridad Alimentaria diseñará y socializará una vez se dé inicio a la ejecución del contrato, un formato para tal fin.	Para la modalidad Vaso de Leche se carga al ESAN las actas de traslado o donación de raciones remanentes por devoluciones. Si es el caso que se presente sobras en una restaurante el operador en acuerdo con los nutricionistas del CIF y la unidad de seguridad alimentaria destinarán el manejo de estos alimentos para donación o traslado según se indique.
33	Presentar mensualmente entre los primeros 5 días hábiles escolares del mes siguiente a lo reportado en ejecución a la Supervisión o Interventoría, un informe de ejecución que dé cuenta del cumplimiento de las obligaciones contractuales estipuladas en el pliego de condiciones y especificaciones técnicas (anexas al contrato) del mes anteriormente ejecutado y un informe final que dé cuenta del total de obligaciones ejecutadas en el tiempo de duración del contrato, 5 días hábiles posteriores a la terminación del contrato. La estructura del informe, soportes y demás aspectos a tener en cuenta para la presentación se le señalarán al contratista por parte del Equipo de Seguridad Alimentaria una vez firmada el acta de inicio a la ejecución del contrato.	Se presenta primer informe de la ejecución del mes de mayo de 2019 con los debidos soportes
	Asumir el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del	se asume y se cuenta con el personal requerido para la ejecución del programa

34	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 estos desempeñen, que permiten el desarrollo de actividades en un ambiente saludable, de acuerdo a lo contemplado en la ley 9 de enero 24 de 1979 (Título 3, Artículos 122 a 124) y en la resolución 2400 de mayo 22 de 1979 del Ministerio de Trabajo y la Seguridad Social (título IV, Capitulo II, Artículos 176 a 201) y conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato. Así mismo el contratista deberá remitir relación y copia física de las actas de recibido de dotación y elementos de protección personal al 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.	Se realiza entrega de dotación y elementos de protección al personal que le corresponde, se carga a la plataforma de la esan formato de entrega debidamente firmado.
35	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 solo la copia del certificado de manipulación de alimentos y del examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos.	se realiza la verificación del carnet de manipulación, al personal que le corresponde, se carga a la plataforma de la esan.
36	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	Se cumple con las copias de contrato debidamente firmadas por todo el personal contratado y los soportes respectivos de contratación, eps,afp,arl ,ccf. así como la entrega de colillas de pago

	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.	
37	Establecer e implementar un programa de Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo conforme a las normas vigentes que regulan el tema al momento de la ejecución del contrato. El contratista debe conserva estos programas en los establecimientos educativos y plantas del contratista.	se estableció un programa de Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo conforme a las normas vigentes que regulan el tema
38	Dar cumplimiento a la Directiva 00848 de 1998 y a la Circular 0203 de 2008, 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 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 firma del acta de inicio.	se cuenta con un plan de capacitación anual según normatividad vigente, el programa inicia ejecucion en el mes de julio de 2019
39	Suministrar en el lote 3 la ración industrializada empacada en bolsa de polipropileno transparente que cumpla con la resolución 683 de 2012 y marcada con un (1) adhesivo de color rojo para el grupo de transición a tercero, verde para cuarto a octavo y blanco para noveno a once, con un tamaño promedio de 10x6 cm, 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, menú, nombre del Contratista, teléfono y fecha máxima	NO APLICA

	de consumo. Cada una de las bolsas donde sea empacado la ración industrializada 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.	
40	En el empaque de las bebidas para ración industrializada del lote 3 y vaso de leche, debe ir impresa la siguiente leyenda: "Municipio de Medellín Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización". Esta leyenda no podrá ir en sticker, ni con máquina selladora al calor. Además, debe contener el logo y slogan vigente de la Alcaldía de Medellín. El empaque primario de las bebidas lácteas no podrá ser de fondo transparente E.E.I. 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.	El empaque de las bebidas para la modalidad vaso de leche, tienen la leyenda: "Municipio de Medellín Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización". Esta leyenda no va en sticker, ni con máquina selladora al calor. Además, contiene el logo y el slogan vidente de la Alcaldía de Medellín. Se carga a plataforma ESAN las artes que son iguales a las relacionadas por lote 3 y el socio Salamanca de la UT medellín social 2019.
41	Contar con todas las licencias, permisos y autorizaciones respectivas de acuerdo a la normatividad colombiana para el desarrollo del presente objeto contractual.	Se cuenta con con todas las licencias, permisos y autorizaciones respectivas de acuerdo a la normatividad colombiana para el desarrollo del presente objeto contractual.
42	Mantener indemne al Municipio de Medellín – Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de éste antes, durante y posterior a la ejecución del contrato, de conformidad con el Decreto 1082 del 2015 y normas que lo complementen o sustituyan	se mantiene indemne al municipio de Medellín Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, de cualquier reclamación proveniente de terceros
43	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	se reportará 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

	establecimiento educativo y que afecten la prestación del servicio y/o el normal desarrollo del contrato inmediatamente tenga conocimiento de ellas.	prestación del servicio y/o el normal desarrollo del contrato inmediatamente tenga conocimiento de ellas.
44	Utilizar el logo y slogan vigente de la Alcaldía 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 Municipio de Medellín. Cada uno de los artes de las piezas comunicacionales deben ser avalados por el área de Comunicaciones del equipo de seguridad Alimentaria.	se utiliza el logo y slogan vigente de la Alcaldía 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 Municipio de Medellín
45	Garantizar que los excedentes de empaques que contengan la imagen del Municipio de Medellín no sean empleados en la distribución de otros alimentos por parte de los proveedores contratados.	para complemento am/pm
46	Implementar todas las acciones requeridas para garantizar la prestación del servicio en forma permanente, con calidad, inocuidad y oportunidad en todos los establecimientos educativos donde el municipio de Medellín lo requiera y conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato.	se implementarán todas las acciones requeridas para garantizar la prestación del servicio en forma permanente, con calidad, inocuidad y oportunidad en todos los establecimientos educativos
47	Responder a las solicitudes de información 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 responderán las solicitudes de información o asistencia a reuniones o eventos relacionados con la ejecución del contrato
48	Aceptar y recibir las visitas de Interventoría o Supervisión en el caso que corresponda, o las realizadas por los diferentes entes de control y/o entidades aliadas en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el momento en que sea requerido para verificar la ejecución del contrato e implementar los planes de mejoramiento que requieran dichas entidades.	se aceptarán 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

49	Dar cumplimiento a los criterios de calidad ofertados según lo estipulado en el pliego de condiciones en los casos en que aplique E.E. en el evento que el contratista, oferte como valor agregado a su propuesta, cantidad y/o calidad adicional en el personal, éste deberá cumplir con su permanencia durante toda la ejecución del contrato contemplando adiciones y prorrogas a las que haya lugar. Así mismo deberá hacer entrega de los equipos de acuerdo a las especificaciones de estos y en los tiempos requeridos.	se da cumplimiento a los criterios de calidad ofertados: contratacion de gastrónomos y compra Umata
50	Entregar los soportes financieros que demuestren la correcta ejecución del recurso, acorde a los valores ración ofertados, el pago gas, pago de mantenimientos correctivos, pagos a personal, entre otros con el fin de certificar la facturación. Las remisiones de entrega a I.E deberán ser remitidas de forma digital, acorde a los lineamientos emitidos por el equipo de Seguridad Alimentaria.	Se carga a la plataforma del ESAN, las remisiones de entrega, certificados de cobertura y certificados de faltantes y reposiciones.
51	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, el paz y salvo de todos los proveedores igualmente relacionados para la ejecución del contrato.	se entregará mensualmente abono o pagos de todos los proveedores relacionados para la ejecución del contrato
52	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 hará seguimiento al sistema de gestión de proveedores presentado en la propuesta
53	Realizar el proceso de compra entre el contratista y los productores a través de diferentes mecanismos como: actividades grupales o individuales de contacto comercial que serán convocadas por la Subsecretaría de Desarrollo Rural y el Equipo de Seguridad Alimentaria de la Alcaldía de Medellín, quien hará acompañamiento productivo y	se hacen compras a cultivadores UMATA, se anexan soportes

	empresarial durante todo el proceso a través de la convocatoria a los participantes y seguimiento del proceso de compra.	
54	Recibir y utilizar la información de los pequeños y medianos productores cumpliendo con la ley de protección de datos suministrada por la Subsecretaría de Desarrollo Rural para realizar la compra a los pequeños y medianos campesinos certificados por al UMATA y por el Equipo de Seguridad Alimentaria asignado a sistemas agroalimentarios bajo el modelo de Huertas con vos.	se cumple con ley de protección de datos
55	Adjuntar junto con la factura y demás soportes de ejecución, copia de las cuentas de cobro de los pequeños y medianos productores registrados en la UMATA y Base de datos del modelo Huertas con vos, con detalle de los productos vendidos y la cantidad, debidamente firmadas por el vendedor junto con la copia del RUT.	se adjunta en el informe de mes las compras a cultivadores UMATA
56	El contratista deberá realizar y enviar a la Interventoría o Supervisión en los tiempos en que esta 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.	desde la interventoría no se han definido lineamientos para planes de mejora
57	El contratista deberá dar cumplimiento a los lineamientos del Sistema de Gestión Documental y del Sistema de Gestión de Calidad, los cuales serán socializados por el Equipo de Seguridad Alimentaria una vez se de inicio a la ejecución del contrato. Es de anotar que todos los documentos digitalizados que se entreguen como soporte de la ejecución del contrato deberán ser capturados teniendo en cuenta una resolución entre 200 dpi y 600 dpi en escala de grises (blanco y	Para el mes de mayo, hay nuevo lineamientos en sistema de gestión documental se trabaja en su implementación y cumplimiento

	negro) garantizando la lectura normal y total del documento en monitor y al tamaño del 100% y con la propiedad OCR que permita la búsqueda de texto en el documento. Teniendo en cuenta lo antes descrito la administración municipal reconoce un rubro general, para el proceso de gestión documental.	
58	Tener el personal mínimo requerido debidamente contratado para dar inicio a la ejecución del contrato, dando cabal cumplimiento a la normatividad vigente y de acuerdo a la modalidad de contratación convenida con el personal.	obligación repetida anteriormente
59	Realizar la correspondiente afiliación al Sistema General de Seguridad Social Integral (SGSSI) para el caso de las vinculaciones laborales, y para las contrataciones de orden civil, velar por la afiliación y aportes que se realicen al SGSSI. En ambos casos y de conformidad con el ordenamiento jurídico colombiano, el contratista deberá afiliar al personal contratado a la Aseguradora de Riesgos Laborales (ARL).	se realiza 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. y riesgos laborales
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 a la periodicidad del pago (quincenal o mensual según el caso) copia de colillas de pago debidamente firmadas con soportes de transferencia, de todo el personal contratado para la ejecución del contrato, lo cual será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.	se conservaran en planta los documentos solicitados según especificaciones técnicas
61	Cumplir con el pago de salarios u honorarios y prestaciones debidas, de acuerdo a la periodicidad convenida y adicionalmente con el reconocimiento de horas extras, dominicales y festivos, según el caso, de acuerdo con el tipo contrato y la normatividad colombiana vigente.	se cumpe con pagos de salarios u honorarios y prestaciones debidas, de acuerdo a la periodicidad convenida y adicionalmente con el reconocimiento de horas extras, dominicales y festivos, según el caso, de acuerdo con el tipo contrato y la normatividad colombiana vigente.
62	Respecto al personal vinculado mediante contrato laboral:Tener a disposición de la administración	se cuenta con toda la documentacion del personal exigida en el contrato para su verificacion, se envio al inicio del contrato tal y

	municipal 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 suscripción del acta de inicio, ésta información deberá ser remitida a el Equipo de Seguridad Alimentaria o en su defecto al ente interventor contratado, para su verificación.	como esta establecido la informacion de todo el personal contratado
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	para el mes de mayo se conto con la cantidad de personal exigida en el contrato
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.	Los conductores cumplen con los requisitos exigidos por las normas colombianas para tal actividad. Se carga al ESAN los documentos relacionados por placa y ruta.

Enrique Soto Cifuentes

Enrique Soto C