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

N° DEL CONTRATO	**4600080702 DE 2019**	**N° INFORME: 5**
PERÍODO DE EJECUCIÓN	**INICIA 01 septiembre 2019**	**TERMINA: 30 de septiembre 2019**
FECHA DE ENTREGA	04-10-2019	

CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE MEDELLÍN
CONTRATISTA:	UNIÓN TEMPORAL "UT PAE 2019"
NIT:	901.272.025-9
REPRESENTANTE LEGAL:	EDDI ALEJANDRA CALLE
CEDULA DEL REPRESENTANTE LEGAL:	43.973.527
OBJETO:	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE- LOTE NO. 3 RACIONES INDUSTRIALIZADAS Y VASO DE LECHE
VALOR INICIAL:	QUINCE MIL DOSCIENTOS MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y DOS MIL SETECIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS ($15.200.432.748) EXCLUIDO DE IVA
ADICIONES:	**4.771.979.433**
VALOR MAS ADICIONES:	**19.971.617.627**
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 una bodega principal, ubicada en la Calle 34A N°44-03 barrio San Pio municipio de Itagüí la cual cuenta con 744.26 M2, y otra bodega que cuenta con 418.2 M2 ubicada en la Calle 33 N°41-66 municipio de Itagüí, para un área total de 1162.46 M2 con destinación para almacenamiento y distribución, excluyendo oficinas, unidades sanitarias, cocinetas y área de cargue y descargue. La bodega ubicada en la Calle 34 A # 44-03. Barrio San Pio - Itagüí cuenta con concepto favorable emitido por parte de la autoridad sanitaria competente, con fecha del 20 de agosto de 2019 y la bodega alterna ubicada en la Calle 33 N°41-66 municipio de Itagüí, cuenta con concepto favorable por parte de la autoridad sanitaria del día 19 de julio de 2019.
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	Estos fueron realizados por los supervisores asignados en cada una de las instituciones educativas en el primer mes de ejecución. La información se consolida en los formatos correspondientes, el inventario inicial fue subido a la plataforma.

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	El operador ejecuta el plan de mantenimiento preventivo y el cronograma de equipos de frío de los comedores escolares donde se presta el servicio del programa de alimentación escolar con la modalidad de Ración Industrializada y Vaso de Leche. Se seleccionaron posibles empresas que presten el servicio de mantenimiento de equipos de frío y se eligió a la empresa SUPER COLD para realizar dichos mantenimientos. Se documenta el plan de mantenimientos y el cronograma de preventivos. De este se envía copia para ser archivada en cada una de las instituciones donde se presta el servicio. Estos documentos fueron enviados a las instituciones y reposan en las respectivas carpetas. Se solicita al proveedor SUPERCOLD una cotización por el mantenimiento preventivo que debe contener todos los aspectos que relacionan en el pliego de condiciones. Se envió a la supervisión de la ESAN dicha cotización. Inicialmente a través del prestador del servicio de mantenimiento se hizo un sondeo en las instituciones que se le asignaron para determinar las necesidades y poder establecer un cronograma de mantenimientos preventivos de acuerdo a la posición geográfica de las diferentes instituciones.

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 han estado elaborando las hojas de vida y fichas técnicas nuevas con fecha de contrato actual, esto a medida que se van realizando mantenimientos correctivos y/o preventivos.
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 proveedor de mantenimientos ha suministrado equipos en comodato para aquellos casos en que se requiere el retiro del equipo de la institución.
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 UT PAE 2019 entregó en calidad de préstamo a los establecimientos educativos que lo necesitaban (en comodato) un termómetro análogo, en la primera semana de atención, ya que la balanza y báscula no son requeridas para la modalidad de ración industrializada ni vaso de leche. Estos termómetros son verificados quincenalmente por los supervisores de campo de la empresa. El termómetro fue entregado a las instituciones que no contaban con este elemento, junto a un escrito en el que se les informaba a las directivas, que el préstamo del termómetro a la institución por parte de UT PAE 2019, sería durante la prestación del servicio de alimentación.

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.	El contratista UT PAE 2019 atiende y realiza la distribución acorde al ciclo de menú (anexo A) como guía para definir las programaciones de ensamble, almacenamiento y distribución de raciones industrializadas y vaso de leche y así día tras día dar cumplimiento a las minutas establecidas en el mismo orden que declara el anexo A. Para el mes de septiembre se tramitaron autorización y notificaciones por medio de la plataforma "NOTIFICACION DE NOVEDADES". Se realizo un consolidado en excell con dicha información y se subio a la plataforma en este misma obligación, para su respectiva consulta.
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 el MEN dando cumplimiento a las especificaciones técnicas del pliego de condiciones	El contratista UT PAE 2019 público en un lugar visible del punto de distribución, el ciclo de menú (anexo F), según la modalidad de atención, ración industrializada y/o vaso de leche, este fue publicado en un lugar de fácil visibilidad al público, garantizando que fueran reemplazados en caso de deterioro o pérdida. El ciclo de menú (anexo A) como guía para definir las programaciones de almacenamiento y distribución de raciones industrializadas y vaso de leche. Así mismo se dio cumplimiento y de forma permanente a los pesos declarados en dicho documento y según rango de escolaridad. Se realizó la elaboración, entrega e instalación de la ficha de información general del PAE, según especificaciones establecidas por el departamento de comunicaciones de la ESAN la cual definió el diseño de la ficha de información PAE, se entrega dicho diseño a la litografía asignada y se solicita las unidades suficientes para así poder cubrir el total de instituciones a cargo. A través de los supervisores de campo, se realizó el diligenciamiento correcto de dicha

		ficha técnica, y posterior a esto el mismo supervisor lo público en un lugar visible cercano al área de distribución. La responsabilidad del supervisor es velar porque esta ficha permanezca en el lugar visible y con la información actualizada. Frente a las novedades de aumentos y disminución de las cobertura de cada institución educativa, el contratista realizó el ajuste en las cantidades atendidas plasmando esta información en cada Ficha Técnica de información del PAE.
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.	En la ejecución de lote 3 en las instituciones asignadas hasta ahora no se ha reportado este tipo de población
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.	El contratista UT PAE 2019 con base en el anexo D, lista de marcas define el tipo de productos y proveedores a elegir. Una vez se hace una correcta selección de aquellos productos y proveedores que cumplen con las especificaciones detalladas en el anexo B "Características generales de los Alimentos", la empresa programa pedidos y comienza a suministrar los productos. Los productos y marcas seleccionados cumplen con estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005, la Resolución 1506 de mayo 6 de 2011 y la Resolución 333 de febrero 10 de 2011 del Ministerio de la Protección Social y las demás normas vigentes.

		Ya en la ejecución del contrato debemos velar por mantener las mismas marcas y con las mismas características de los productos.
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.	Para lote 3 la reposición de productos no conformes no se tiene establecido el plazo de 16 horas como se menciona en este texto de la obligación No 11 . Realmente para lote 3, el horario de entrega de pedidos esta entre 6 y 9 a.m. y se tiene establecido un plazo para reposiciones y o entrega de productos no conformes de los consumos de la tarde para que se entreguen hasta las 12 del medio día.
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 (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	El contratista UT PAE 2019 presentó las PYMES NOVAPAN, BIZCOCHUELO, , MERCA FRUTAS, y TULE INVERSIONES NAPY, MICHAEL THOMAS ROBBIN. Se realizó el diligenciamiento en el formato del MEN de lo relacionado a la factura de cada compra (proveedor, fecha, cantidad suministrada, producto, tipo de alimento, Número de la factura) y se envía a la interventoría y/o supervisión del Equipo de Seguridad Alimentaria en los primeros cincos días hábiles del mes siguiente

	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).	El contratista UT PAE 2019 que opera el LOTE 3 y a través de la interventoría y el servicio del laboratorio TECNIMICRO inicio el 9 de julio la ronda de recolección y análisis de los diferentes productos perecederos. Y la empresa para el mes de julio realizo para los días miércoles de cada semana el muestreo microbiológico de un menú de esos días Tanto los resultados de Tecnimicro como los de Microlab fueron subidos a plataforma en esta obligación.
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 UT PAE 2019 cumpliendo con implementación de los lineamientos establecidos en la resolución 2674 de 2013 implementa todas requisitos exigidos, los cuales fueron suministrados (documentos y formatos) desde el principio de la ejecución del contrato y dentro de los plazos establecidos, los cuales se subieron a la plataforma SIESAN

15	El contratista diariamente para el complemento vaso de leche, ración industrializada 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.	El jefe de operaciones coordina en la bodega la recolección de muestras y adecuado almacenamiento de las contramuestras en las cantidades requeridas de acuerdo al número de lotes generado.
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.	El operador UT PAE 2019 está presto a actuar de forma inmediata ante cualquier sospecha de brote alimentario ciñéndose al protocolo establecido por la Secretaría de Salud Pública.
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	El contratista UT PAE 2019 elaboró un plan de saneamiento para la Bodega y los Establecimientos Educativos, teniendo como contenido: Objetivos, alcance, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables en cada punto de distribución donde se opera el programa. El cual fue remitido a la interventoría vía correo electrónico y por la plataforma para su respectiva aprobación. Ya fue aprobado y distribuido en los tiempos establecidos en cada institución educativa para su respectiva ejecución. Para el mes de septiembre no se han presentado cambios en el contenido del plan de saneamiento. Para las instituciones nuevas que iniciaron en septiembre se hicieron las respectivas entregas de estos documentos.

	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.	
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.	En algunas instituciones se encuentran trampas de grasa de pozuelo, a las cuales se les hace el aseo requerido según instructivo que se encuentra en dichas i.e. En las instituciones asignadas para lote 3 no se cuenta con trampas de grasa subterráneas o de concreto por lo que no se requiere del servicio de un tercero.
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.	El contratista UT PAE 2019 al iniciar el contrato realizó una entrega del kit de aseo completo con cada uno de los elementos descritos en el pliego de condiciones a cada punto de distribución en cada establecimiento educativo. Mes a mes se garantiza la disponibilidad de cada uno de estos elementos del kit de aseo. Para esto los supervisores con cada una de las distribuidoras hacen un control del consumo y uso adecuado de cada elemento y se suministra a necesidad dichos elementos e insumos. En el mes de septiembre se realizaron entregas de kit de aseo soportadas con una remisión de entrega.

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.	No Aplica para la operación del LOTE 3
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 Interventoría o supervisión del contrato.	Las líneas telefónicas dispuestas por el contratista UT PAE 2019 para el programa de alimentación escolar en ejecución del Lote 3 son: PBX 4445654 con sus Extensiones: 113-120-121-122-101 Línea Fija: 3719120.
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	El jefe de logística y/o auxiliar diariamente ingresa a la plataforma del sistema de pedidos (SISPED) y descarga la cobertura para la atención de los titulares de derecho del programa, una vez actualiza la información relacionada con las novedades que se hayan

	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.	presentado en las entregas de raciones en cada una de las instituciones educativas, se consolida la remisiones de entrega por semana atendida y se genera el certificado de cobertura atendida, reportando el período inmediatamente anterior al corte del envío de información, y se remite a la supervisión y/o interventoría en medio magnético acorde a los lineamientos de gestión documental.
23	Entregar a los establecimientos educativos los alimentos o complementos en los horarios establecidos y con las características descritas en las especificaciones técnicas.	El contratista UT PAE 2019 garantizó la atención diaria, con la modalidad de ración industrializada y vaso de leche, a cada uno de los titulares de derecho de las instituciones asignadas para el Lote 3, en las zonas de América, Caunces, Aranjuez, Castilla y Belén y realizó las entregas acordes a los diferentes horarios de distribución de manera concertada con las instituciones educativas. Los pedidos fueron verificados diariamente desde el día anterior al despacho, mediante la plataforma del sistema de pedidos de restaurantes escolares, teniendo en cuenta las novedades como cancelaciones extemporáneas de pedido, devoluciones del despacho del día anterior, traslados o donaciones.
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.	La jefe de logística realiza diariamente el consolidado de los despachos realizados en la plataforma.
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	No Aplica para la operación del LOTE 3

	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.	
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 tiempos establecidos en las especificaciones técnicas del presente contrato.	El contratista UT PAE 2019 realizó la entrega de las rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, insumos de aseo en los formatos establecidos, así mismo se generó el diligenciando del formato entrega de víveres (remisiones) y registro y control diario de asistencia o en su defecto se realizó la solicitud mediante oficio solicitando esta información a cada institución educativa. Los listados de usuarios se solicitaron a las instituciones en la primera semana de atención, debido a inicio de actividades escolares, a la medida que los establecimientos educativos vayan entregando las bases de datos en el formato establecido por el MEN, se les suministrará a las distribuidoras para diligenciar diariamente la asistencia y consumo de los titulares de derecho, luego en el último día hábil del mes se agruparan dichos formatos diligenciados, para ser anexados al informe de ejecución mensual. Para el mes de septiembre se conto con todas las listas de usuarios en todas las escuelas.
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.	El contratista UT PAE 2019 garantiza la atención diaria, con la modalidad de ración industrializada y vaso de leche, a cada uno de los titulares de derecho de las instituciones asignadas para el Lote 3, en las zonas de América, Caunces, Aranjuez, Castilla y Belén y realiza las entregas acordes a los diferentes horarios de distribución de manera concertada con las instituciones educativas.

		Los pedidos son verificados diariamente desde el día anterior al despacho, mediante la plataforma del sistema de pedidos de restaurantes escolares, teniendo en cuenta las novedades como cancelaciones extemporáneas de pedido, devoluciones del despacho del día anterior, traslados o donaciones.
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.	El contratista UT PAE 2019 contó en su bodega o planta de ensamble con una ración industrializada adicional al pedido y una unidad de vaso de leche adicional al pedido. como contramuestras, estas quedan a disposición del supervisor o interventor para que el realice la verificación de cumplimiento de requisitos o especificaciones técnicas de los diferentes productos.
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.	La planta está en capacidad de suministrar una minuta alterna, distinta a la del día anterior, con características nutricionales y de costo similar a la del producto retenido, esto para responder en aquellos casos que se debe retener las minutas que no cumplen con las características o especificaciones técnicas.
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	El contratista UT PAE 2019 previamente selecciona vehículos el personal transportador que cumple con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. A lo largo de la ejecución del contrato el jefe de logística y/o auxiliar vela porque la actividad realizada por el personal

	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 incluida la revisión técnica mecánica del vehículo.	transportador se realice de forma que permita verificar cantidades y calidad del pedido. En cada entrega el personal transportador debe diligenciar las remisiones en el formato establecido por el MEN y diligenciarlas correctamente. Para el Lote 3 el número de vehículos utilizados en el mes de septiembre fueron 28, a estos se les realiza seguimiento durante la ejecución del contrato. si durante la ejecución se realizan cambios de vehículos estos serán notificados solicitando su autorización ante la interventoría y/o supervisión, verificando que tanto los vehículos como el personal transportador (conductor y auxiliar) cumplan con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones y con la normatividad vigente que aplica para estos casos, la documentación de todos los vehículos estará disponible en planta para su verificación, esta información ya fue verificada por el interventor de planta. **Nota: Es de aclarar que los documentos de los vehículos corresponden a la ejecución del mes de septiembre y se encontraban vigentes hasta el 30 septiembre, para aquellos que su documentación requiere actualización ya sea por vencimiento en revisiones técnico mecánicas o de SOAT después de esta fecha no aplican en este informe.**
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	No Aplica para la Modalidad de Atención Ración Industrializada y Vaso de Leche LOTE 3.

	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)	
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.	No Aplica para la Modalidad de Atención Ración Industrializada y Vaso de Leche LOTE 3 En el caso de cancelaciones extemporáneas el menú será entregado al día siguiente, para algunos casos particulares se solicita traslado o donaciones avalados por el CIF. Dicha información es plasmada en el formato correspondiente.
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	El contratista UT PAE 2019, entrega el informe de ejecución de cada mes en los plazos establecidos según la Licitación Pública LICITACIÓN PÚBLICA LP 0070006718

	Alimentaria una vez firmada el acta de inicio a la ejecución del contrato.	
34	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 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.	El contratista UT PAE 2019 para el inicio de este año escolar realiza la entrega de la dotación para el personal nuevo que ingresó como reemplazo de las que renunciaron en el receso de vacaciones. Para esto se contaba con un plazo hasta el 11 de febrero para dicha entrega con la cual se cumplió en el plazo establecido. Del otro personal que laboró el año pasado y del cual se hizo la respectiva entrega de dotación se suministraron los soportes de entrega de los mismos dentro del mes que se realizó en el año pasado. Para dar cumplimento con la entrega de los uniformes y según el capítulo III del artículo 14 de la resolución 2674 de 2013 del Ministerio Salud y Protección Social y con la imagen corporativa vigente del Municipio de Medellín (logo y slogan), según los lineamientos emitidos por el área de Comunicaciones de la Alcaldía de Medellín. Se gestionó con el proveedor para la elaboración de dichos uniformes, los cuales fueron entregados tanto al personal distribuidor como a las supernumerarias, y al personal nuevo que ingresó a suplir las diferentes vacantes.
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	El contratista UT PAE 2019 realizó los respectivos análisis médicos, para garantizar la aptitud médica para manipular alimentos de todo el personal, así mismo la certificación del curso básico para manipular alimentos, y dispuso en cada espacio (bodega y puntos de

	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.	distribución) toda la papelería necesaria que acredita al personal con que se atendió el lote 3. Es importante aclarar que el curso de capacitación de alimentos o nivel básico **NO SE VENCE** según lo establecido en la CIRCULAR 203 emitida por la DIRECCIÓN SECCIONAL DE SALUD DE ANTIOQUIA que establece en su numeral 4. INTENSIDAD HORARIA DE LOS CURSOS DE CAPACITACIÓN. "...Los contenidos del Nivel Básico, deben dictarse a toda persona involucrada en la cadena alimentaria lo cual tiene una duración mínima de 10 horas. Esta capacitación se dicta solo una vez y debe ser certificada, por el responsable oferente o representante legal debidamente habilitado. Por ningún motivo debe inducirse al manipulador a que nuevamente realice la capacitación del nivel básico. Cuando esta capacitación se lleve a cabo por oferentes naturales o jurídicos, estos deberán contar con la autorización de la Dirección Seccional de Salud de Antioquia..."
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 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.	El contratista UT PAE 2019 realiza la entregar a cada empleado copia del contrato, el mismo día en que realizó la firma de este y durante los 5 días hábiles siguientes se les entregó la copia de los certificados de afiliación a la seguridad social. Las colillas de pago fueron enviadas a las distribuidoras, a cada institución, para su firma y posterior devolución de la copia así mismo para los empleados de la planta o bodega. Mensualmente el pago de los aportes realizados al Sistema de Seguridad Social y Parafiscales se presentará como soporte ante la supervisión y/o Interventoría. Nota: Según el decreto 1990 de 2016 que modifica los artículos del decreto 780 de 2016

		por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Salud y Protección Social se establece en su TÍTULO 2 PLAZOS PARA EL PAGO. En sus artículos 3.2.2.1 y 3.2.3.9 Plazos para la autoliquidación y el pago de los aportes los subsistemas de la Protección Social, de acuerdo a los Dos (2) últimos dígitos de verificación del NIT o documento de identificación, para lo cual corresponde a la Fundación Alimentarte con NIT 900407237-1 el séptimo día hábil del mes. Los soportes de parafiscales se subieron con el ID 68543, 68551,68556
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.	El contratista UT PAE 2019 a través del operador Fundación Alimentarte estableció un programa de Seguridad y Salud en el Trabajo conforme a las normas vigentes. El cual reposa en cada establecimiento educativo y en el cual se especifica el proceso o ruta de reportes en casos de accidentes o incidentes de trabajo.
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	El contratista UT PAE 2019 en cumplimiento a la Directiva 00848 de 1998 y a la Circular 0203 de 2008. Elaboró un plan de capacitación continua para el personal manipulador de alimentos vinculado para la ejecución del contrato, y además en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en especial lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013. El cual fue remitido a la supervisión para su verificación y aprobación.

	interventoría y/o supervisión a los 10 días hábiles escolares posteriores a la firma del acta de inicio.	
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 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.	Al iniciar el contrato se diseñó el arte de los empaques para las raciones industrializadas y luego de ser aprobadas por la Unidad de Seguridad Alimentaria se da vía libre para la producción de dichas películas. Estas cumplen con las diferentes especificaciones estipuladas en el pliego de condiciones, tanto en la imagen institucional del programa como la información a declarar y los diferentes colores, teniendo en cuenta los rangos de edad. Cuando se presentan inconvenientes con las películas, estas novedades son informadas y se procede a realizar las respectivas solicitudes de autorización ante la supervisión y/o interventoría.
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;	El proveedor de Bebidas garantizó el diseñó y arte de los empaques de las bebidas para las raciones industrializadas y vaso de leche. Estas cumplen con las diferentes especificaciones estipuladas en el pliego de condiciones, tanto en la imagen institucional

	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.	del programa como la información a declarar y cumplimiento de las normas de rotulado.
41	Contar con todas las licencias, permisos y autorizaciones respectivas de acuerdo a la normatividad colombiana para el desarrollo del presente objeto contractual.	El contratista UT PAE 2019 en ejecución del Programa de Alimentación escolar del municipio de Medellín, cumple con todas las licencias, permisos y autorizaciones de acuerdo a la normatividad, así como la experiencia que nos acredita como operadores en programas de alimentación escolar. El contratista está comprometido en realizar acciones que contribuyen con una gestión efectiva y con una ejecución transparente de los recursos públicos, en los contratos y/o convenios que se ejecutan, por lo que se incorporó en las contrataciones derivadas del presente contrato las garantías únicas, pólizas de amparos: cumplimiento, calidad, prestaciones sociales y responsabilidad civil extracontractual. En consecuencia y cumplimiento del estatuto anticorrupción LEY 1474 estamos orientados a facilitar y fortalecer los mecanismos de prevención de actos de corrupción y la efectividad del control de la gestión pública. Incorporando veeduría

		social y participativa, procurando evitar fuga de alimentos de las instituciones educativas y preservando los recursos del programa.
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	El contratista UT PAE 2019. Mantiene 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. Se da respuesta oportunamente a la PQRS interpuestas por la ciudadanía u otros actores del programa PAE.
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 establecimiento educativo y que afecten la prestación del servicio y/o el normal desarrollo del contrato inmediatamente tenga conocimiento de ellas.	Las situaciones imprevistas tales como novedades en la prestación de los servicios públicos, desescolarización y otros fueron informadas a los CIF respectivos. Las necesidades de mejoras locativas, las cuales pueden afectar la prestación del servicio durante un periodo de tiempo más largos, fueron reportados con anticipación, con el fin de buscar una alternativa conjuntamente con el CIF y los establecimientos educativos, para evitar la suspensión del servicio del comedor escolar.
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.	El contratista UT PAE 2019. Utiliza el logo y slogan vigente de la Alcaldía de Medellín en uniformes, dotación, formatos y papelería utilizada para la ejecución del contrato, en piezas publicitarias para la identificación de los furgones que transportan los alimentos, vallas, según el manual de identidad gráfica del Municipio de Medellín. Siempre con previa autorización y aprobación del área de comunicaciones del equipo de seguridad Alimentaria.

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 garantizar el buen uso del material de empaque e imagen del programa se solicita cantidades reguladas según los cupos a atender y para un determinado tiempo, para evitar los excedentes que contengan la imagen del Municipio de Medellín. Una vez se termina el contrato se establece un plazo para el agotamiento de la película en el próximo contrato (si es el caso) de lo contrario los empaques que no sean empleados en la distribución por parte de los proveedores son dados de baja para evitar que estos sean usados para otros fines.
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.	El contratista una vez definidas las especificaciones técnicas que se deben cumplir, estableció procedimientos y métodos de control para garantizar diariamente la entrega de productos conforme con los requisitos de calidad, inocuidad y oportunidad en el suministro de raciones en modalidad ración industrializada y vaso de leche, Para esto la empresa se basa en los diferentes anexos técnicos que se publican junto con el pliego de condiciones.
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.	La UT PAE 2019 responde de manera oportuna a las solicitudes de información o asistencia a reuniones o eventos relacionados con la ejecución del contrato, que hacen tanto la supervisión y/o interventoría.
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	La UT PAE 2019 está presta a 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.

	ejecución del contrato e implementar los planes de mejoramiento que requieran dichas entidades.	
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 prórrogas 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 realizo la entrega de los hornos y equipos de frio. Se suben a plataforma actas de entrega y facturas.
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.	En los periodos establecidos en el pliego de condiciones y/o cuando lo solicite la supervisión y/o interventoría, la empresa ha generado informes consolidando por tema todos los soportes que demuestren la correcta ejecución y cumplimiento de requisitos, entre ellos: 1. Factura de cobro por raciones entregadas 2. Soportes y facturas del proveedor de servicio de mantenimientos de equipos de frio. 3. Soportes de pago de nómina, seguridad social y liquidaciones cuando estas se presenten.
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	El contratista UT PAE 2019 suministra soportes de abonos a proveedores. Se relacionan los soportes de abono a los proveedores de UT PAE 2019

	igualmente 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.	Al iniciar el contrato se verifica la documentación requerida de cada proveedor y cada producto y durante la ejecución del contrato se realiza la verificación del cumplimiento por parte de los proveedores en cuanto a oportunidad en la entrega, calidad y BPM. Y este estará a disposición de la supervisión y/o interventoría del programa.
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 empresarial durante todo el proceso a través de la convocatoria a los participantes y seguimiento del proceso de compra.	A la fecha este proceso no aplica para el Lote 3
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.	A la fecha este proceso no aplica para el Lote 3
55	Adjuntar junto con la factura y demás soportes de ejecución, copia de las cuentas de cobro de	A la fecha este proceso no aplica para el Lote 3

	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.	
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.	El operador suministro consolidado con los hallazgos y con los planes de mejora generados por hallazgos y PQRS
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 dé 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 negro) garantizando la lectura normal y total del	Se enviaron todos los soportes requeridos a la PLATAFORMA DE LA ESAN, esto atendiendo a todos los lineamientos de gestión documental.

	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.	Para dar cumplimiento con el personal requerido para la ejecución del contrato, se cuenta con las distribuidoras necesarias en cada establecimiento educativo acorde al número de cupos atendidos, 18 supervisores, 1 jefe de procesos, 2 jefe de logística, y el personal requerido como auxiliar de bodega y ensamble.
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).	El contratista UT PAE 2019 realiza dentro de su proceso de contratación la afiliación de todos los empleados un día antes del ingreso a laborar, a la Aseguradora de Riesgos Laborales (ARL), y el día siguiente a las otras entidades correspondientes del Sistema General de Seguridad Social Integral (SGSSI) como se establece legalmente cumpliendo con esta obligación contractual.
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	En el sistema de archivo del operador Fundación Alimentarte cuenta con la carpeta para cada persona con la que se ejecuta y opera el programa, en la cual reposan documentos como: la hoja de vida, copia del contrato laboral, los certificados de afiliación a seguridad social, certificado médico, certificado del curso de manipulación de alimentos. y adicionalmente se maneja un archivo general con los certificados de pago de aportes a la Seguridad Social y Parafiscales y copia de colillas de pago

	para la ejecución del contrato, lo cual será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.	debidamente firmadas con soportes de transferencia, los cuales se encuentran a disposición de la Interventoría o Supervisión para su verificación.
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.	El contratista UT PAE 2019 cumple 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.
62	Respecto al personal vinculado mediante contrato laboral: Tener a disposición de la administración 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.	Estos soportes de personal vinculado fueron suministrados inicialmente vía correo electrónico en las fechas asignadas por la interventoría y posteriormente se cargaron en la plataforma
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,	El contratista UT PAE 2019 realizó, en caso de retiro de personal, la contratación del personal nuevo en un tiempo máximo de 10 días hábiles para 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.

	como anexo al informe mensual la base de datos en Excel donde se detalle	
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.	Durante la ejecución del contrato en el mes de Julio, se realizan los despachos con 28 vehículos e igual número de conductores y auxiliares de ruta, a los cuales se les verificó constantemente la vigencia del certificado de manipulación de alimentos, el certificado de aptitud laboral y licencia de conducción, SOAT, técnico mecánico, emisión de gases y mantenimiento del sistema de frio (ThermoKing).

EDDI ALEJANDRA CALLE

CC. 43.973.527

REPRESENTANTE LEGAL