INFORME DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO N ° 4600099607 DE 2023

NUTRISER COLOMBIA S.A.S.

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

INFORME DE EJECUCIÓN N° 1

PERIODO DEL INFORME:

DEL 26 DEL MES DE OCTUBRE AL 24 DEL MES DE NOVIEMBRE DEL AÑO 2023

LOTE N° 3

CONTRATISTA:	NUTRISER COLOMBIA S.A.S.
NIT:	900084859-4
NÚMERO DE CONTRATO	4600099607 DE 2023
REPRESENTANTE LEGAL:	EDDY ALEJANDRA CALLE ARTEAGA
CÉDULA DEL REPRESENTANTE LEGAL:	43.973.527
OBJETO:	Prestación de servicios para la atención alimentaria a población escolar
VALOR INICIAL:	(DIEZ MIL CUATROCIENCOS NOVENTA Y TRES MILLONES SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y OCHO PESOS M/L ($10,493,065,558) EXCLUIDO IVA
ADICIONES:	NA
VALOR MÁS ADICIONES:	NA
DURACIÓN INICIAL:	Veintiséis (26) días calendario escolar equivalentes a setenta y cinco (75) días calendario, sin exceder la presente vigencia.
AMPLIACIONES:	NA
SUSPENSIONES:	8 de diciembre de 2023 al 14 de enero de 2024
DURACIÓN DESPUÉS DE AMPLIACIONES:	NA
FECHA DE INICIO:	26 octubre 2023
FECHA DE TERMINACIÓN:	07 febrero 2024

ACCIONES IMPLEMENTADAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES:

Durante este mes se prestó el servicio de alimentación escolar en la modalidad de ración industrializada y vaso de leche en establecimientos educativos tanto oficiales como de cobertura contratada de la secretaria de educación, ubicados en los diferentes barrios y corregimientos de la ciudad durante los días hábiles y cumpliendo con las especificaciones técnicas definidas por el equipo de seguridad social, familia y derechos humanos.

OBLIGACIONES TÉCNICAS:

El contratista cumple a cabalidad durante el mes de octubre y noviembre con todas las obligaciones técnicas como lo describe en la columna avance de ejecución para cada una de las obligaciones.

N° OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN	AVANCE DE LA EJECUCIÓN
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 a cuál cuenta con 750.20 m2 y otra bodega que cuenta con 712.15 m2 ubicada en la Calle 42 N°32-27 municipio de Itagüí, para un área total de 1462.35 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 29 de noviembre de 2022 y lab odega alterna ubicada en la Cra 42 N°32-27 municipio de Itagüí, cuenta con concepto favorable por parte de la autoridad sanitaria del día 02 de diciembre de 2022. Se carga en Sistema de Información del ESAN el concepto sanitario vigente ID 768110
6	Entregar termómetros, básculas y balanzas a más tardar dentro de los tiempos establecidos en las Especificaciones Técnicas.	Los termómetros fueron entregados en cada uno de los establecimientos educativos atendidos durante los tiempos establecidos. La información correspondiente fue cargada al Sistema de Información del ESAN con el ID 767153
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	El contratista atendió y realizó la distribución acorde al ciclo de menú (Anexo A).

	según la frecuencia establecida y garantizando la preparación de acuerdo con el anexo E (guías de preparación). Si durante la ejecución del contrato se presentan situaciones que ameriten un cambio se debe notificar o solicitar la autorización según sea el caso. Las especificaciones técnicas contemplan las condiciones requeridas para el cumplimiento de esta obligación.	Para el mes de OCTUBRE y NOVIEMBRE se solicitaron diferentes autorizaciones de cambio de ciclo de menú, fueron cargados en el Sistema de Información del ESAN con el ID 767676 y 776210
8	El contratista deberá garantizar la entrega y permanencia en los comedores escolares de los Anexos A ciclos de menú, Anexo E guías de preparación, Anexo F planeación ciclo de menús y Ficha técnica de información del PAE, adicional debe publicar en coordinación con las directivas del establecimiento educativo, en un lugar visible para la comunidad el Anexo F y la Ficha Técnica de información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño, impresión e información definidas por la UApA dando cumplimiento a las especificaciones técnicas del pliego de condiciones.	Se realizó la entrega correspondiente de las Fichas PAE a todos los establecimientos educativos y los anexos correspondientes, como el anexo A, Anexo E, Anexo F y el anexo B, estos reposan en cada institución.
9	Suministrar ciclos de menú diferenciales para población étnica según las necesidades establecidas desde la administración Distrital, previa concertación con la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, con la entrega de alimentos y preparaciones acorde a sus usos y costumbres sin que este afecte el valor establecido para la ración y modalidad a entregar	En la población atendida en las instituciones educativas no se ha reportado población étnica.
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 cumple a cabalidad con esta obligación, se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 768350
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.	Se cargó en el Sistema de Información del ESAN el procedimiento de producto no conforme ID 764676 No se tuvo producto no conforme durante el mes de OCTUBRE y NOVIEMBRE.

13	Cumplir con las condiciones fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las Especificaciones Técnicas del proceso de selección según los estándares definidos por la normatividad existente para alimentos. Así mismo, el contratista deberá tomar las medidas correctivas y preventivas pertinentes a que haya lugar. Todo lo concerniente al muestreo para verificar las condiciones fisicoquímicas y microbiológicas, deberá realizarse conforme a las especificaciones técnicas adjuntas a este contrato (anexo especificaciones técnicas).	Durante OCTUBRE y NOVIEMBRE no se realizan análisis fisicoquímicos ni microbiológicos
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	Durante el mes de OCTUBRE y NOVIEMBRE se dio cumplimiento a los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013.
15	El contratista diariamente para el complemento vaso de leche, ración industrializa y Ración de Contingencia guardará una (1) muestra completa del menú ofrecido por día y por número de lote a los que haya lugar, de acuerdo con las especificaciones técnicas	El jefe de operaciones coordina y garantiza que en la bodega se realice la recolección de muestras y se haga adecuado almacenamiento de las contramuestras en las cantidades requeridas de acuerdo al número de lotes generados. Se dejó una contramuestra durante todos los días de operación del programa, durante el mes de OCTUBRE y NOVIEMBRE
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 beneficiarios, al 123 área de salud, a la Secretaría de Salud del Distrito, a la interventoría o Supervisión y al Equipo de Seguridad Alimentaria.	Durante el mes de OCTUBRE y NOVIEMBRE no se presentó sospecha de brote alimentario en ninguno de los establecimientos atendidos.
17	Diseñar un plan de saneamiento básico donde se incluya la planta y un plan maestro para los comedores escolares que contemple todas las modalidades de atención y presentarlo en medio magnético a la interventoría o supervisión acorde a los tiempos establecidos en las especificaciones técnicas, para su aprobación e implementación en la bodega de almacenamiento y distribución y los diferentes comedores escolares; este debe estar acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen, el cual debe incluir como mínimo: objetivos, alcance, política de calidad, responsable, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables	Se cargó en el Sistema de Información del ESAN en plan de saneamiento básico con los ID 764668 y 764665. Durante el mes de OCTUBRE no se realizan fumigaciones en las instituciones, se realiza instalación de barreras físicas en un establecimiento educativo, se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 768132. Durante el mes de NOVIEMBRE se realiza fumigación, se cargó en el Sistema de Información del ESAN con el ID 776228, se realiza instalación de barreras físicas, se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID

		776297.

	de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas. En cada comedor escolar de Ración Preparada en sitio, espacio de funcionamiento del Vaso de Leche y Ración de Contingencia, se deberá contar con una copia de dicho plan de saneamiento. Las especificaciones técnicas contemplan las condiciones requeridas para el cumplimiento de esta obligación	
18	El contratista realizará mantenimiento y limpieza de las trampas de grasa con la frecuencia y procedimiento descrito en el pliego de condiciones. Para las trampas de grasa subterráneas o de concreto deberá hacerse con una Empresa que acredite actividad económica relacionada con el tema.	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 instituciones educativas. Dicha información fue cargada En el Sistema de información del ESAN con el ID 766817 para OCTUBRE y con el ID 775143 para NOVIEMBRE
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 garantizó 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
23	Entregar a los EE los alimentos o complementos en los horarios establecidos y con las características descritas en las especificaciones técnicas.	Las entregas a los establecimientos educativos se realizaron en los horarios establecidos. En algunas ocasiones por diferentes situaciones en las rutas, se presentaron inconvenientes con la llegada de los vehículos a las instituciones las cuales fueron informadas con oportunidad en la mayoría de los casos al área de interventoría y siempre a los encargados de los establecimientos Educativos, información que se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 776177 para el mes de OCTUBRE y con el ID 767673 para el mes de NOVIEMBRE.

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	No aplica para la modalidad manejada por lote 3.

	educativo junto con el informe de ejecución del contrato.	
28	Dar cumplimiento a los horarios para el suministro del complemento alimentario a los beneficiarios acorde a lo establecido en el establecimiento educativo basados en los rangos estipulados en las especificaciones técnicas.	Las entregas a los establecimientos educativos se realizaron en los horarios establecidos. En algunas ocasiones por diferentes situaciones en las rutas, se presentaron inconvenientes con la llegada de los vehículos a las instituciones las cuales fueron informadas con oportunidad en la mayoría de los casos al área de interventoría y siempre a los encargados de los establecimientos Educativos, información que se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 776177 para el mes de OCTUBRE y con el ID 767673 para el mes de NOVIEMBRE.
29	Tener disponible en la planta o bodega una porción completa de los alimentos que componen el complemento tipo vaso de leche, ración industrializada y Ración de Contingencia, con el fin de ser evaluado por parte de la Interventoría o Supervisión en el momento del despacho, tal y como lo indican las Especificaciones Técnicas	El contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S. contó en su bodega con una minuta de ración industrializada y una minuta de vaso de vaso de leche completa, adicional al pedido como contramuestras y estas quedan a disposición del supervisor de interventoría o interventor para que el realice la verificación de cumplimiento de requisitos o especificaciones técnicas de los diferentes productos.

30	En los casos en que los productos correspondientes al menú del día presenten desviaciones conforme al anexo B de Especificaciones Técnicas, que impidan el despacho de los mismos; el contratista deberá tener la capacidad para suministrar un alimento de características nutricionales y de costo similar a la del producto retenido, diferente al entregado el día anterior o al que se entregara el día posterior, para evitar el consumo repetido del menú, haciendo las entregas a los EE, máximo hasta las 11 AM.	La planta está en capacidad de suministrar una minuta alterna, diferente a la del día anterior, con características nutricionales y de costo similar a la del producto detenido, esto para responder en aquellos casos que se debe detener las minutas que no cumplen con las características o especificaciones técnicas.
31	Transportar los alimentos en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social en su artículo 29 y 30, asegurando que los alimentos de alto riesgo microbiológico como productos cárnicos y lácteos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en cada uno de los EE; igualmente deberá dar cumplimiento a la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan contando a la	El contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S. Previamente selecciona sus vehículos, el personal transportador cumple con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, se presentaron algunos casos excepcionales, los cuales fueron subsanados oportunamente cumpliendo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. Para los meses de OCTUBRE y NOVIEMBRE el jefe de logística y/o auxiliar velan porque la actividad realizada por el personal 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
	vez con la documentación al día incluida la revisión técnica mecánica del vehículo.	establecido por el MEN y diligenciarlas correctamente. Para el Lote 3 el número de vehículos utilizados en el mes de OCTUBRE fueron 36 y en NOVIEMBRE fueron 34.

32	Para la prestación del Servicio de Transporte se deberá tener en cuenta las responsabilidades, directrices y demás dispuestas en la Circular SSS201960000008 del 14 de enero de 2019 que establece lo siguiente: Todos los vehículos empleados en la entrega de los alimentos e insumos para el Programa, deberán estar identificados con lona, imantado u otro material, según los lineamientos emitidos por el área de Comunicaciones del Distrito Especial de Medellín, identificación que deberá ser utilizada única y exclusivamente durante la jornada que demande la prestación del servicio PAE, por lo tanto el contratista deberá establecer los mecanismos o acciones que sean necesarios para evitar que la imagen del programa sea utilizada en otras actividades particulares que pueda generar malestar o malos entendidos en perjuicio del programa y el Distrito, so pena de hacerse acreedor a las sanciones que correspondan por desatender esta obligación. Adicionalmente al finalizar el contrato, el contratista deberá requerir la devolución de los avisos donde figuren esquemas, logos, eslogan o imágenes de programas y/o proyectos del Distrito Especial de Medellín, escudos o frases como “trabajamos para el Distrito Especial de Medellín”.	Se realizó la entrega a los vehículos de los avisos correspondientes establecidos para la identificación de los mismos con los logos y el contrato vigentes.
33	El contratista a través del personal procesador de alimentos deberá verificar el día anterior a la preparación del menú, junto con el coordinador del establecimiento educativo o docente responsable, la asistencia de los escolares y el número total de raciones a preparar, según la asistencia de éstos, realizando la consignación de dicha información en la bitácora disponible en el comedor escolar, (ver anexo especificaciones técnicas)	No aplica para la modalidad atendida por lote 3.
40	Dar cumplimiento a la Directiva 00848 de 1998 y a la Circular K2018090000276 de 2018, regulada por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, en cuanto al plan de capacitación continua a realizar con el personal manipulador de alimentos vinculado para la ejecución del contrato y demás normatividad sanitaria vigente. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas	El contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S. 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

	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 5 días hábiles escolares posteriores a la fecha de inicio del contrato.	2674 de 2013 este cronograma se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 764473 . En el mes de OCTUBRE según plan de capacitación aprobado, para este mes no se tenía programada capacitación. En el mes de NOVIEMBRE según plan de capacitación se tiene programada capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 775529
41	Para la ración industrializada, la ración de contingencia y el vaso de leche suministrar el panificado empacado en bolsa de polipropileno transparente que cumpla con la Resolución 683 de 2012 y marcada con rótulo de color rojo para el grupo de transición, amarillo para primero a tercero, verde para cuarto y quinto, blanco para sexto a noveno y negro para decimo y once, con la siguiente leyenda: “Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín, Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización”. Además, debe contener el logo y slogan vigente del Distrito , nombre del Contratista y teléfono. Cada una de las bolsas donde sea empacado el panificado debe contener una servilleta en su interior. El contratista debe remitir en medio magnético los artes parciales y el arte final al equipo de comunicaciones del Equipo de Seguridad Alimentaria antes del inicio de la ejecución del contrato, el cual está encargado de verificar que cumpla con las especificaciones técnicas anexas al presente contrato.	Durante la operación del mes de OCTUBRE y NOVIEMBRE el panificado fue entregado con el empaque institucional autorizado por el área de comunicaciones.
42	En el empaque de las bebidas para ración industrializada, ración de contingencia y vaso de leche, debe ir impresa la siguiente leyenda: “Distrito Especial de Medellín Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización”. Además, debe contener el logo y slogan vigente del Distrito Especial de Medellín acorde a los lineamientos impartidos por el área de comunicaciones del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín.	Durante la operación del mes de OCTUBRE y NOVIEMBRE las bebidas fueron entregadas con el empaque institucional autorizado por el área de comunicaciones, excepto en algunas ocasiones en las cuales se solicitó autorización en el link de autorizaciones.
47	Garantizar que los excedentes de empaques que contengan la imagen del Distrito Especial de Medellín no sean empleados en la distribución de otros alimentos por parte de los proveedores contratados.	Durante el mes de OCTUBRE y NOVIEMBRE no se tienen excedentes de empaques con logo institucional.

48	Implementar todas las acciones requeridas para garantizar la prestación del servicio en forma permanente, con calidad, inocuidad y oportunidad en todos los EE donde el Distrito Especial de Medellín lo requiera y conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato.	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, para esto la empresa se basa en los diferentes anexos técnicos que se publican junto con el pliego de condiciones. El servicio se prestó en forma permanente y oportuna
54	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. Se cargaron en el Sistema de Información del ESAN con el ID 732452. La implementación de gestión de proveedores se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 763332 La implementación de gestión de proveedores se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 768983.
55	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.	Durante la ejecución del contrato en el mes de OCTUBRE y NOVIEMBRE no fue necesario realizar plan de mejora.

OBLIGACIONES DE MANTENIMIENTO:

El contratista cumple a cabalidad durante el mes de octubre y noviembre con todas las obligaciones de mantenimiento como lo describe en la columna avance de ejecución para cada una de las obligaciones.

N° OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN	AVANCE DE LA EJECUCIÓN
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	Según especificaciones el inventario digital se debe cargar 5 días hábiles antes de finalizar la ejecución. El diagnóstico de necesidades equipo y menaje se debe entregar 15 días calendario después de la finalización de los mantenimientos preventivos.
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 y su respectivo cronograma los cuales fueron cargados correctamente en el Sistema de Información del ESAN con los ID 670470 y 670471 respectivamente durante los tiempos establecidos Se carga en el Sistema de información del ESAN la cotización de mantenimientos preventivos con el ID 678035.
4	Elaborar tanto la ficha técnica como la hoja de vida de cada equipo y mantenerlas actualizadas incluyendo los resultados de los mantenimientos preventivos y correctivos que se hayan realizado durante su vida útil o ejecución del contrato. Entregar al finalizar la ejecución del contrato una copia escaneada de estos documentos al Rector y/o Coordinador del Establecimiento Educativo y a la Interventoría o Supervisión del Programa, incluyendo hoja de Excel con resumen de la información contenida en las fichas técnicas, hojas de vida, y estado de los equipos según sea establecido.	Se realizaron los mantenimientos preventivos según cronograma compartido, y se dejaron en las instituciones los soportes requeridos como, ficha técnica y hoja de vida de cada equipo incluyendo los resultados de estos mantenimientos.
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 EE para realizar esta actividad, como se indica en las especificaciones técnicas.	Se cuenta con un equipo de comodato para ser usado en el caso de necesidad en alguna Institución Educativa donde el equipo de esta no pueda prestar la función por estar en reparación u otra novedad.

OBLIGACIONES ADMINISTRATIVAS:

El contratista cumple a cabalidad durante el mes de octubre y noviembre con todas las obligaciones administrativas como lo describe en la columna avance de ejecución para cada una de las obligaciones.

N° OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN	AVANCE DE LA EJECUCIÓN
21	Contar mínimo con una (1) línea telefónica fija o un (1) PBX o línea celular con servicio de telefonía y WhatsApp y correo electrónico, las cuales deberá reportar durante los primeros cinco (5) días hábiles posteriores a la fecha de inicio del contrato al Equipo de Seguridad Alimentaria, a la Interventoría o Supervisión y a la comunidad educativa a través de la Ficha técnica de información del PAE. Así mismo, deberá asignar el personal suficiente para la atención de los diferentes medios de comunicación que garanticen la oportunidad en la misma, conforme al anexo Especificaciones Técnicas del presente contrato. El contratista deberá enviar documento donde conste la creación o existencia de los medios de comunicación definidos y del personal dispuesto para la atención de estos a la Interventoría o supervisión del contrato.	Las líneas telefónicas dispuestas por el contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S.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. Correos: Calidad.fundalimentarte@gmail.com admon.medelin@fundacionalimentarte.org
26	Exigir al personal la presentación del certificado de consulta de inhabilidades por la comisión de delitos sexuales contra menores. Ley 1918 del 2018	Para el mes de OCTUBRE se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 763176 para manipuladores y 763182 para personal administrativo; la información relacionada con la consulta de inhabilidades por la comisión de delitos sexuales contra menores. Para el mes de NOVIEMBRE se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 776642 para manipuladores, la información relacionada con la consulta de inhabilidades por la comisión de delitos sexuales contra menores.

35	Presentar mensualmente entre los primeros 5 días hábiles del mes siguiente a lo reportado en ejecución a la supervisión o interventoría, un informe de ejecución que dé cuenta del cumplimiento de las obligaciones contractuales estipuladas en el pliego de condiciones y especificaciones técnicas (anexas al contrato) del mes anteriormente ejecutado y un informe final que dé cuenta del total de obligaciones ejecutadas en el tiempo de duración del contrato, 5 días hábiles posteriores a la terminación del contrato. La estructura del informe, soportes y demás aspectos a tener en cuenta para la presentación se le señalarán al contratista por parte del Equipo de Seguridad Alimentaria una vez iniciada la ejecución del contrato.	El contratista entrega dentro de los días hábiles establecidos del mes el informe de ejecución correspondiente al mes de OCTUBRE y NOVIEMBRE.

36	Asumir el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato, cumpliendo con el perfil y la entrega de la dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según el personal contratado y la actividad que éstos desempeñen, que permitan el desarrollo de actividades en un ambiente saludable, de acuerdo a lo contemplado en la Ley 9 de Enero 24 de 1979 (Título III, Artículos 122 a 124) y en la Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979 del Ministerio del Trabajo y la Seguridad Social (Título IV, Capitulo ll, Artículos 176 a 201) y conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato. Así mismo el contratista deberá remitir relación y copia física de las actas recibo de dotación y elementos de protección personal a el Equipo de Seguridad Alimentaria y a la Supervisión o Interventoría, firmadas por el personal que tenía derecho a recibir los artículos de dotación y protección personal para cumplir las funciones en desarrollo del objeto contractual vigente con la entidad, conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato.	Para el mes de OCTUBRE se realizó la entrega de los elementos de protección a todo el personal (únicamente tapabocas), la información se encuentra cargada en el Sistema de Información del ESAN con el ID 763284, 763350y se realiza entrega de dotación al personal nuevo, esto se carga en el sistema de información del ESAN con el ID 763354, 763359. Para el mes de NOVIEMBRE se realizó la entrega de los elementos de protección a todo el personal (únicamente tapabocas), la información se encuentra cargada en el Sistema de Información del ESAN con el ID 775256, 776802 y se realiza entrega de dotación al personal nuevo, esto se carga en el sistema de información del ESAN con el ID 776724.

37	Garantizar que todo el personal que tenga contacto con los alimentos cuente con certificado de manipulación de alimentos, examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos, examen coprológico, examen de frotis faríngeo y examen de KOH de uñas; dicha documentación deberá tener una vigencia no mayor a doce (12) meses. El contratista deberá conservar copia de dichos exámenes y certificados en planta y en el comedor escolar solo la copia del certificado de manipulación de alimentos y del examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos.	El contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S. Realizó los respectivos análisis médicos a todo el personal que ingresó, 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 distribución) toda la papelería necesaria que acredita al personal con que se atendió el lote 3.
38	Hacer entrega en el momento de la contratación a cada empleado, de la copia del contrato laboral; a los 5 días hábiles posteriores a la afiliación los certificados de afiliación a Seguridad Social; un (1) mes posterior a la afiliación los certificados de pago de aportes a la Seguridad Social y Parafiscales y de acuerdo a la periodicidad del pago (quincenal o mensual según el caso) copia de colillas o comprobantes de pago con soportes de transferencia en caso de realizarse de manera electrónica; para pagos por otros medios la colilla o comprobante deberá indicar el medio de pago utilizado y estar debidamente firmada, lo cual	Durante el mes de OCTUBRE y NOVIEMBRE se presentaron ingresos, el contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S. Realiza la entrega a estos empleados de copia del contrato, el mismo día en que realizó la firma de este. Se realiza mensualmente el pago de los aportes realizados al Sistema de Seguridad Social y Parafiscales.

	será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.	

39	Establecer e implementar acorde al Decreto 1072 de 2015, la Resolución 0312 de 2019 y la circular 20196000014 de 2019 un programa de Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo al momento de la ejecución del contrato. El contratista debe conservar estos programas en los EE y plantas del contratista.	El contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S. a través de la empresa Nutriser implementó un programa de Seguridad y Salud en el Trabajo conforme a las normas vigentes en el cual se especifica el proceso o ruta de reportes en casos de accidentes o incidentes de trabajo. Dicho documento fue diseñado por nuestro coordinador en Seguridad y salud en el trabajo y fue cargado en el Sistema de información del ESAN con el ID 765599 . Los soportes de implementación SST del mes de OCTUBRE se encuentran cargados en el sistema de información del ESAN con el ID 756350. Los soportes de implementación SST del mes de NOVIEMBRE se encuentran cargados en el sistema de información del ESAN con el ID 765601
43	Contar con todas las licencias, permisos y autorizaciones respectivas de acuerdo con la normatividad colombiana para el desarrollo del presente objeto contractual.	El contratista cuenta con las licencias y permisos respectivos y mantiene indemne al municipio de Medellín.
45	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 que se presentaron durante el mes de NOVIEMBRE en la ejecución del programa fueron cargadas en el Sistema de Información del ESAN con el ID 776177, y las presentadas en el mes de OCTUBRE fueron cargadas en el Sistema de Información del ESAN con el ID 762445.
46	Utilizar el logo y slogan vigente del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín, en uniformes, dotación, formatos, papelería utilizada para la ejecución del contrato, carné del personal y en piezas publicitarias para la identificación de los furgones que transportan los alimentos, vallas, según el manual de identidad gráfica del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín. Cada uno de los artes de las piezas comunicacionales deben ser avalados por el área de Comunicaciones del equipo de seguridad Alimentaria	Durante la operación del mes de OCTUBRE y NOVIEMBRE los uniformes, dotación, formatos, papelería y furgones que transportan los alimentos fueron identificados según el manual de identidad gráfica del Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín

49	Responder a las solicitudes de información o PQRS allegadas por la ciudadanía o asistencia a reuniones o eventos relacionados con la ejecución del contrato que requiera el Ministerio de Educación Nacional, la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, el equipo de seguridad Alimentaria, la Interventoría o Supervisión y/o los entes de control.	El operador NUTRISER COLOMBIA S.A.S.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. Las pqrs generadas durante el mes de OCTUBRE se cargan en el Sistema de Información del ESAN con el ID 762954 y con el ID776765 para el mes de NOVIEMBRE.
50	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.	El contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S. está presto 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. Las visitas de interventoría se reciben diariamente.
51	Dar cumplimiento a los criterios de calidad ofertados según lo estipulado en el pliego de condiciones en los casos en que aplique. Así mismo deberá hacer entrega de los equipos de acuerdo con las especificaciones de estos y en los tiempos requeridos	Durante el mes de OCTUBRE se cumple con los siguientes criterios de calidad: - Criterios discapacidad se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 763148. - La acreditación de la industria nacional mensualmente se montó en el Sistema de Información del ESAN. - Vehículos amigables se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 763342. - Emprendimiento de mujeres, aún no se monta ya que este depende del pago de seguridad social. Durante el mes de NOVIEMBRE se cumple con los siguientes criterios de calidad: - Criterios discapacidad se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 776593

		- Acreditación de la industria nacional mensualmente se montó en el Sistema de Información del ESAN con el ID 768265 - Vehículos amigables se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 776106 - Emprendimiento de mujeres, aún no se monta ya que este depende del pago de seguridad social.
56	El contratista deberá cargar al sistema de información designado por el equipo de Seguridad alimentaria y nutricional, las fuentes de verificación o soportes de ejecución digitalizados y electrónicos generados en la ejecución del contrato para dar cumplimiento al objeto contractual, de igual forma la documentación física que sea generada deberá custodiarse cumpliendo con los lineamientos	El operador NUTRISER COLOMBIA S.A.S, carga la información en el Sistema de Información del ESAN establecida y almacena en sus instalaciones toda la información correspondiente de acuerdo con los lineamientos emitidos para realizar el archivo de la información.

	establecidos por el archivo general de nación, la dirección de gestión documental y el equipo de seguridad alimentaria y nutricional del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín. Una vez perfeccionado el contrato e iniciado el equipo de seguridad alimentaria realizará entrega de los lineamientos para los procesos de calidad, organización, carga de documentos, administración y custodia de la documentación.	
57	Tener el personal mínimo requerido debidamente contratado para iniciar la ejecución del contrato, dando cabal cumplimiento a la normatividad vigente y de acuerdo con la modalidad de contratación convenida con el personal.	Para dar cumplimiento a esta obligación se cuenta con todo el personal requerido para la ejecución del contrato acorde al número de instituciones y de cupos atendidos.
58	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 NUTRISER COLOMBIA S.A.S. 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 acorde a la fecha de ingreso a las otras entidades correspondientes del Sistema General de Seguridad Social Integral (SGSSI) como se establece legalmente cumpliendo con esta obligación contractual.

59	Conservar en los archivos de planta copia del contrato laboral, los certificados de afiliación a Seguridad Social, los certificados de pago de aportes a la Seguridad Social y Parafiscales, y de acuerdo con la periodicidad del pago (quincenal o mensual según el caso) copia de colillas o comprobantes de pago con soportes de transferencia en caso de realizarse de manera electrónica; para pagos por otros medios la colilla o comprobante deberá indicar el medio de pago utilizado y estar debidamente firmada, lo cual será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.	En el sistema de archivo se 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 con soportes de transferencia, los cuales se encuentran a disposición de la Interventoría o Supervisión para su verificación
60	Cumplir con el pago de salarios u honorarios y prestaciones debidas, de acuerdo con la periodicidad convenida y adicionalmente con el reconocimiento de horas extras, dominicales y festivos, según el caso, de acuerdo con el tipo contrato y la normatividad colombiana vigente. Respecto personal vinculado mediante contrato laboral:	Se cumple con el pago de salarios u honorarios y prestaciones debidas a todo el personal que labora con nosotros de acuerdo a la periodicidad convenida de acuerdo con el tipo contrato y la normatividad colombiana vigente. Se realizaron los pagos respectivos a todo el personal mensual a todo el
		personal distribuidor y quincenalmente de acuerdo a la periodicidad de pago que está acordado en el contrato
61	Tener a disposición de la administración Distrital o a quien ésta delegue, la documentación exigida en las especificaciones técnicas debidamente diligenciada, de todo el personal contratado para la ejecución del PAE, adicionalmente y de manera oportuna, en plazo máximo de 10 días hábiles escolares contados a partir de la fecha de inicio del contrato, esta información deberá ser remitida a el Equipo de Seguridad Alimentaria o en su defecto al ente interventor contratado, para su verificación.	Toda la documentación exigida por el pliego de condiciones y su anexo de especificaciones técnicas de todo el personal contratado se encuentra a disposición de quien lo requiera, además estos soportes de personal vinculado.

62	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 5 días hábiles el reemplazo del cargo, con cumplimiento de las mismas características del anterior; enviando a el equipo de seguridad Alimentaria, Supervisión y/o Interventoría, como anexo al informe mensual la base de datos en Excel donde se detalle claramente las fechas de las novedades del personal que se retiró e ingresó, junto con el motivo del retiro (renuncia, despido, abandono del puesto de trabajo, entre otros), El contratista deberá conservar copia de las hojas de vida, certificados de estudio y laborales, conforme a los requisitos mínimos exigidos en el pliego de condiciones.	Se cumple con el personal mínimo requerido, y cuando se presentaron retiros de personal su reemplazo se realizó como lo piden las especificaciones técnicas en los 10 días siguientes a dicho retiro, dicha información se puede corroborar en la base de datos cargada en el Sistema de Información del ESAN
63	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.	A cada conductor se le solicita la información correspondiente en el momento de su ingreso y contamos en la planta con una carpeta por vehículo con toda la información correspondiente

64	El contratista debe cumplir las disposiciones contempladas en el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019 y las demás disposiciones vigentes en materia de Seguridad Social y Seguridad y Salud en el Trabajo. Esta obligación será verificada por los supervisores o interventores según aplique, con los siguientes documentos: La Autoevaluación del SGSST o evaluaciones del año en curso. Conforme a los ltados de la autoevaluación que aporte el tratista, éste asume unas obligaciones que están resas en el artículo 28 Resolución 0312 de 2019, cuales serán verificadas por el supervisor según el caso. Plan de Trabajo del SG-SST acorde a la evaluación o autoevaluaciones del año en curso. En los contratos donde el contratista deba ar de elementos de protección personal, el ervisor debe constatar en campo dicha gación, y solicitar al contratista formato de ega de los elementos de protección personal que e la firma de los trabajadores que están stando sus servicios en el Distrito Especial de dellín, dejando todas las evidencias en el informe cial de supervisión, y debe ser revisada en cada o.	El contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S. a través de la empresa Nutriser creó un programa de Seguridad y Salud en el Trabajo conforme a las normas vigentes en el cual se especifica el proceso o ruta de reportes en casos de accidentes o incidentes de trabajo. Dicho documento fue diseñado por nuestro coordinador en Seguridad y salud en el trabajo y fue cargado en el Sistema de Información del ESAN con el ID 765599 Además, se cargan en el Sistema de Información del ESAN los diferentes documentos que pide el plan de trabajo como: autoevaluación, cronograma, actas de constitución de comités, estándares, etc.
65	Atender lo dispuesto en el Decreto 1860 de 2021 Artículo 2.2.1.2.4.2.16. Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, para lo cual se establece que, El CONTRATISTA destinará al cumplimiento del objeto contractual en un porcentaje no inferior al cinco por ciento (5%) de los bienes o servicios requeridos para la ejecución del contrato, la provisión de bienes o servicios por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, garantizando las condiciones de calidad y sin perjuicio de los Acuerdos Comerciales vigentes.	El contratista cuenta con la base de datos donde se encuentra depositada la información acá solicitada.

OBLIGACIONES FINANCIERAS:

El contratista cumple a cabalidad durante el mes de octubre y noviembre con todas las obligaciones financieras como lo describe en la columna avance de ejecución para cada una de las obligaciones.

N° OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN	AVANCE DE LA EJECUCIÓN
12	Dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020 reglamentada con el Decreto 248 del 2021, por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria a nivel Distrital (Medellín), departamental (Antioquia) o Regional (región Andina) en los mercados de compras públicas de alimentos mínima del 30% del valor destinado a la adquisición de alimentos del contrato.	Para el mes de OCTUBRE se cargó la información de compras locales en el Sistema de Información del ESAN con el ID 763263. Se compra a Colanta como proveedor local. Para el mes de NOVIEMBRE se cargó la información de compras locales en el Sistema de Información del ESAN con el ID 768265. Se compra a los siguientes proveedores locales. Cooperativa de agricultores de los corregimientos de Medellín Cooperativa multiactiva alagro Cooperativa agropecuaria de Girardota Cooperativa agromultiactiva san bartolo Cooperativa Colanta Michael Thomas Robbin Lácteos aura (auralac)
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 modalidad manejada por lote 3.
22	Reportar al equipo de seguridad Alimentaria, el despacho efectuado a cada uno de los EE atendidos, en el tiempo definido por ella, reportando el período inmediatamente anterior al corte del envío de información, el cual deberá coincidir con lo solicitado por el equipo de seguridad Alimentaria, con todas las novedades que hayan sido requeridas. El formato establecido para este reporte será establecido por esta misma Unidad para el control respectivo, el cual será socializado al inicio del contrato.	Se realiza la entrega de la información correspondiente del mes de OCTUBRE y NOVIEMBRE de las cantidades entregadas a cada establecimiento educativo

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.	El personal de logística diariamente realiza el descargue de la información correspondiente de los pedidos del mes de OCTUBRE y NOVIEMBRE.

27	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) ver página web https://www.mineducacion.gov.co/portal/micro siti os-preescolar-basica-y-media/Programade-Alimentacion-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 NUTRISER COLOMBIA S.A.S. realizó la entrega de las rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, así mismo se generó el diligenciamiento del formato entrega de víveres (remisiones) y registro y control diario de asistencia. Constantemente se presenta variabilidad de cupos por días en algunos establecimientos educativos información reportada en los listados correspondientes.
34	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 inicie la ejecución del contrato, un formato para tal fin.	Se realiza el procedimiento establecido en caso que se presenten donaciones, se suben en el Sistema de Información del ESAN los formatos de los traslados acompañando cada remisión involucrada.
52	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.	Los soportes financieros correspondientes cómo registro control diario de asistencia, certificado de rectores y remisiones son cargados en el Sistema de Información del ESAN. Los soportes de cobertura aún no se montan debido a que se está a la espera que desde la alcaldía envíen el valor ración.
53	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.	Aún no se realizan pagos a proveedores.

OBLIGACIONES LEGALES (JURÍDICAS):

El contratista cumple a cabalidad durante el mes de octubre y noviembre con todas las obligaciones legales como lo describe en la columna avance de ejecución para cada una de las obligaciones.

N° OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN	AVANCE DE LA EJECUCIÓN
44	Mantener indemne al Distrito Especial de Medellín – Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de éste antes, durante y posterior a la ejecución del contrato, de conformidad con el Decreto 1082 del 2015 y normas que lo complementen o sustituyan	El contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S. mantiene indemne al Municipio de Medellín de cualquier reclamación proveniente de terceros.
66	El contratista y/o sus proveedores deberán contar con todas las licencias, pólizas, permisos y autorizaciones públicas y privadas respectivas, de acuerdo con la normativa colombiana para el desarrollo del presente objeto contractual.	El contratista cuenta con las licencias y permisos respectivos y mantiene indemne al municipio de Medellín.

CUMPLIMIENTO DEL ACUERDO 020 - PLÁSTICO DE UN SOLO USO

Con respecto al uso del plástico en la entrega de los complementos de ración industrializada y vaso de leche, se solicitó a los proveedores las fichas técnicas de los empaques de los productos que nos suministran y estamos a la espera de dicha información, sin embargo, algunos de estos componentes son.

- Polipropileno bio orientado transparente
- Poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno de baja densidad transparente.
- Película laminada, Poliéster.

Cabe aclarar que estoy plásticos según el acuerdo 020 de 2020 está permitido, sin embargo, por nuestra operación, estamos exceptuados ya que es necesario que nuestros productos vayan en bolsas plásticas por higiene y salud.

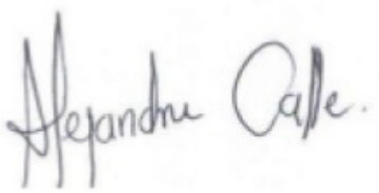
Los empaques secundarios como cajas de embalaje y bolsas plásticas.

LOGROS DURANTE EL PERÍODO

Durante el mes de OCTUBRE y NOVIEMBRE se logró el cumplimiento del contrato a cabalidad en todas nuestras obligaciones contractuales.

DIFICULTADES DURANTE EL PERÍODO

Durante el mes de OCTUBRE y NOVIEMBRE, no se presentaron inconvenientes y logramos salir adelanta con la ejecución del contrato.



FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

CC 43.973.527