INFORME DE EJECUCIÓN No 2 DEL CONTRATO N ° 4600101037 DE 2024

ALIRIO GOMEZ G SERVICIOS DE ALIMENTACION SAS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

PERIODO DEL INFORME: DEL 1 DEL MES DE ABRIL AL 30 DEL MES DE ABRIL LOTE N° 2

CONTRATISTA:	**ALIRIO GOMEZ G SERVICIOS DE ALIMENTACION SAS**
NIT:	900356683-3
NÚMERO DE CONTRATO	4600101037 de 2024
REPRESENTANTE LEGAL:	FABIAN ALIRIO GOMEZ GIRALDO
CÉDULA DEL REPRESENTANTE LEGAL:	98.551.875
OBJETO:	Prestación de servicios para la atención alimentaria a población escolar
VALOR INICIAL:	**CINCUENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS M/L ($52.552.576.546) EXCLUIDO IVA**
ADICIONES:	NA
VALOR MÁS ADICIONES:	Cuando aplique (Valor en letras y números)
DURACIÓN INICIAL:	**Ciento dieciocho (118) días calendario escolar equivalentes a doscientos dos (202) días calendario contados a partir del inicio de ejecución en la plataforma Secop II o en su defecto hasta agotar recursos, sin superar la presente vigencia.**
AMPLIACIONES:	NA
SUSPENSIONES:	NA
DURACIÓN DESPUÉS DE AMPLIACIONES:	NA
FECHA DE INICIO:	26 DE FEBRERO DE 2024
FECHA DE TERMINACIÓN:	14 DE SEPTIEMBRE DE 2024

ACCIONES IMPLEMENTADAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES:

Se dio cumplimiento a cada una de las obligaciones del presente contrato en las entregas de las 3 modalidades atendidas (CTA, RC Y VL) del 1al 30 de **ABRIL**.

OBLIGACIONES TÉCNICAS:

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.	La bodega cuenta con concepto sanitario favorable vigente emitido el **10 de noviembre de 2023 id: 789792** Se cuenta con una capacidad de bodega de acuerdo a lo requerido por el pliego de condiciones de 679m2. ID **789796**
6	Entregar termómetros, básculas y balanzas a más tardar dentro de los tiempos establecidos en las Especificaciones Técnicas.	Se realiza entrega de equipos de medición, termómetros, básculas y balanzas en los tiempos establecidos a cada uno de los EE de acuerdo a la modalidad atendida al inicio del contrato. **ID: 787749** **En el mes de ABRIL no se entregaron equipos de medición**
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 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.	Se cumplió con el ciclo de menú y en las situaciones que ameritaron un cambio se solicitó la autorización respectiva. **ID: 805446**
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 contó en cada uno de los establecimientos educativos con la publicación de los anexos requeridos, así como también con la Ficha Técnica de Información PAE, situación que puede ser verificada por la SUPERVISIÓN e INTERVENTORIA en campo.

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	No aplica, desde la ESAN no se enviaron solicitudes para la atención con menú diferencial para 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 suministraron 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. **Las fichas técnicas y registros sanitarios de los productos entregados en cada modalidad se encuentran en revisión por parte de la interventoría.** **LISTADO DE MARCAS: 807004**
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.	El procedimiento para manejo de producto no conforme se ingresó en el SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN con **ID 789813** **Se reportó la trazabilidad del producto no conforme para el mes de abril id: 805450**
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).	La interventoría dio inicio a la toma de muestras para los análisis microbiológicos y fisicoquímicos el dia 29 de abril correspondientes al primer momento, la información de estos resultados serán cargados en el informe del mes de mayo.
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 ejecución del Programa de Alimentación Escolar, se da en el mes de **ABRIL**, bajo los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, y las demás normas vigentes que aplican. Las situaciones que se generaron sobre saneamiento en Establecimientos Educativos y planta se subsanaron con las

		respectivas retroalimentaciones al personal contratado para la respectiva ejecución del actual contratp.
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	Se guardó una (1) muestra completa del menú ofrecido por día y por número de lote, de acuerdo con las especificaciones técnicas. Se realizan registros diarios de este procedimiento, información verificable por el personal supervisor de planta.
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 Alimentaría.	Se reporta en el mes de abril una presunta ETA, para la cual se realiza el protocolo de investigación inmediatamente se reporta por parte de la coordinación del PAE y se realiza el respectivo plan de mejora. **ID REPORTE Y SOPORTES: 805455** **ID PLAN DE MEJORA: 805456**
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 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	El plan de saneamiento de la bodega y EE con sus respectivos anexos es ingresado en el SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN. **Id 789820** **Aprobación del plan de saneamiento: pendiente revisión y aprobación.** Acta entrega plan de saneamiento **id: pendiente aprobación para la entrega del plan en los EE** control químico en los EE ABRIL **id: 805459** Instalación de barreras en los EE ABRIL **id:805460** Recolección de Aceite, no hubo en el mes de **ABRIL** **Limpieza exhaustiva Establecimientos Educativos de CTA Y RC por el inicio luego del receso de semana, el restante de los EE realizo la limpieza en el mes de marzo: 805443-805439**
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	Los mantenimientos a las trampas de grasa en acero inoxidable fueron realizados de acuerdo a la frecuencia indicada en el pliego de condiciones y registrado en el formato de seguimiento a los procesos de limpieza y desinfección verificable en cada EE.

	una Empresa que acredite actividad económica relacionada con el tema.	• **Ración Preparada en Sitio :** • I.E con cobertura entre 1 a 50 cupos; limpieza con una frecuencia máxima de cada 3 días. • I.E con cobertura entre 51 a 310 cupos; limpieza con una frecuencia máxima de cada 2 días. • I.E con cobertura entre 311 en adelante limpieza con una frecuencia diaria. • **Ración de Contingencia y Vaso de Leche** frecuencia semanal independiente de los cupos **Los mantenimientos de las trampas de grasa subterráneas se programan para ser realizados durante los meses de mayo y junio.**
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.	La entrega de los implementos de aseo para el mes de **ABRIL** se realiza de acuerdo a la necesidad de cada EE según el inventario de los implementos de aseo id: **805470**
23	Entregar a los EE los alimentos o complementos en los horarios establecidos y con las características descritas en las especificaciones técnicas.	Se entregó durante los días hábiles para estudio del mes de **ABRIL** a los establecimientos educativos los alimentos o complementos en los horarios establecidos y con las características descritas en las especificaciones técnicas
25	Exigir al personal procesador de alimentos llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos basados en las cantidades entregadas para la semana y las necesidades de despacho diarias para el procesamiento de las preparaciones estipuladas en el menú, conforme al anexo especificaciones técnicas y anexo A. El contratista deberá anexar copia en medio magnético del Kardex de cada establecimiento educativo junto con el informe de ejecución del contrato.	Se realizó para la modalidad de almuerzo el diligenciamiento diario del Kardex, información que fue ingresada al SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN. **La información se cargó por Establecimiento educativo en el mes correspondiente, por lo tanto no se registran los ID en el informe por la cantidad que genera esta obligación. La información puede ser visualizada en EL SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN bajo la obligación KARDEX.**
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.	Se dio 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.
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	Se tuvo disponible en la planta o bodega una porción completa de los alimentos que componen el complemento ración de contingencia, con el fin de ser evaluado por parte de la Interventoría en el momento del despacho, tal y como lo indican las Especificaciones Técnicas
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.	**No se presentaron desviaciones con** respecto a las especificaciones del anexo B que impidieran el despacho de los productos
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 vez con la documentación al día incluida la revisión técnica mecánica del vehículo.	Se transportaron los alimentos en vehículos suficientes que garantizan 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; igualmente se da cumplimiento a la resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, contando con toda la documentación al día incluida la revisión técnica mecánica del vehículo. Se utilizaron **28** vehículos para el transporte de los alimentos en el mes de ABRIL Se ingresó base de datos con el consolidado de vehículos utilizados **ABRIL. ID: 806031**
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	Los vehículos que fueron empleados en la entrega de los alimentos e insumos para el Programa, son identificados con aviso en acrílico, según los lineamientos emitidos por el área de Comunicaciones de la Alcaldía de Medellín. **Aprobación diseño : 790539**

	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".	
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)	Se verifico siempre el día anterior a la prestación del servicio, junto con el coordinador del establecimiento educativo o docente responsable, la asistencia de los escolares y el número total de raciones a entregar, según la asistencia de éstos, se realizó la consignación de dicha información en la bitácora disponible en el comedor escolar
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 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.	El plan de capacitación se ingresó a SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN. **ID 789838** **Capacitación adiestramiento personal mes de abril : 807619** **capacitación de abril (Especificaciones de los alimentos según Anexo B) : 805491**
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	Para la ración de contingencia y el vaso de leche se suministra el panificado empacado en bolsa de polipropileno transparente que cumple con la Resolución 683 de 2012, los colores no aplican para el presente contrato.

	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.	
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.	En el empaque de las bebidas para ración de contingencia y vaso de leche, cuenta impresa con la siguiente leyenda: "Distrito Especial de Medellín Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización". Además, contiene 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. **Los artes están en proceso de diseño por parte de los proveedores para su posterior aprobación por el área de comunicaciones**
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.	Esta obligación será verificada una vez se dé por terminada la ejecución del presente contrato.
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.	Se prestó durante los días hábiles de estudio del mes de **ABRIL** el servicio en forma permanente, con calidad, inocuidad y oportunidad en todos los establecimientos educativos. Se garantiza la prestación del servicio con el cumplimiento de cada una de las obligaciones contractuales, el cumplimiento de estas obligaciones fue verificada por la supervisión del programa.
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.	Se ingresa al SISTEMA DE INFORMACIÓN DEL ESAN: SISTEMA DE GESTIÓN DE PROVEEDORES **id: 789859** SOPORTES DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN PROVEEDORES MES DE ABRIL **id: 805492**

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.	No se requirió plan de mejora

OBLIGACIONES DE MANTENIMIENTO:

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	Se ingresa al SISTEMA DE INFORMACIÓN DEL ESAN en los tiempos establecidos por inicio de contrato: **Inventario de equipos inicial :787284** **Diagnóstico de necesidades de equipos : 793225**
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 ingresa en el SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN PLAN DE MANTENIMIENTO,**ID: 789802** CRONOGRAMA PREVENTIVOS INICIAL **ID: 787274** COTIZACIONES PREVENTIVOS, **ID:787269** SOPORTES MANTENIMIENTOS CORRECTIVOS se ingresan de manera semanal para su respectiva verificación, por el alto volumen de información en el presente informe no se anexan los ID, pero estos pueden ser verificados en el SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN **Abril informe mttos Correctivos** En total se realizaron 169 mantenimientos correctivos reportados en el Excel financiero

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.	Con la realización de los mantenimientos preventivos se deja en cada EE HOJA DE VIDA Y FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS. Se dio cumplimiento al cronograma de 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 EE para realizar esta actividad, como se indica en las especificaciones técnicas.	No se requirió equipo de reemplazo durante el mes de ABRIL

OBLIGACIONES ADMINISTRATIVAS:

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.	Se ingresó al SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN la información de líneas telefónicas y correos electrónicos disponibles para la comunicación con los diferentes entes de control. **ID 789833**
26	Exigir al personal la presentación del certificado de consulta de inhabilidades por la comisión de delitos sexuales contra menores. Ley 1918 del 2018	Se hace entrega al inicio del contrato del certificado de consulta de inhabilidades por la comisión de delitos sexuales contra menores. **Verificación ABRIL: 807695**

		Verificación inhabilidades transportadores: 806991
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.	Se presentó el informe correspondiente a la ejecución del 1 al 30 de **abril**, el día **8 de MAYO**, dando cumplimiento a las especificaciones técnicas y obligaciones del contrato
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 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 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.	Se asumió el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato. **Se realizó entrega de elementos de protección ABRIL ID 807580-807584** **Se indica que los elementos de protección se entregan al inicio del contrato y se continúan entregando cada mes al personal nuevo, para los tapabocas se le realiza la entrega a las procesadoras de la modalidad de CTA dando cumplimiento a las especificaciones del pliego de condiciones.** **Los elementos entregados son** **GAFAS DE SEGURIDAD** **TAPABOCAS** **GUANTES DE HULE** **DELANTAL DE PVC** Específicamente para el personal gastrónomo se cuenta con 8 gastrónomos, los cuales de acuerdo a las rutas asignadas por el ESAN realizan acompañamiento en cada uno de los EE, diligenciando en cada visita formato APG y a fin de mes se realiza informe mensual con el resumen de todas las visitas realizadas. **ABRIL: 806347 y 807617**
37	Garantizar que todo el personal que tenga contacto con los alimentos cuente con certificado	El personal cuenta todo con certificado de manipulación de alimentos y examen

	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.	médico vigentes, estos documentos se encuentran en cada establecimiento, así como también en la bodega, se actualiza documentación cada que es necesario. **Carnet Manipulación de alimentos: ABRIL:807656** **Exámenes médicos: ABRIL: 807702**
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 será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.	Se hizo 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 copia de colillas
39	Establecer e implementar acorde al Decreto 1072 de 2031, 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.	Se cuenta con un programa de sistema de gestión y seguridad en el trabajo el cual se ingresa al SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN **id: 790808, 790812,790810** **Se ingresa al SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN los soportes de Implementación del SGSST del mes de, abril en ID: 807511** **Las actividades a desarrollar fueron:** **ACTIVIDADES / TEMAS DESARROLLADOS EN LA SESIÓN DE ASESORIA E IMPLEMENTACIÓN** **03-04-2024** **Seguimiento al Plan de trabajo del - SG-SST:** -Seguimiento en el proceso de Seguridad y salud en el trabajo-SG-SST: Aplicación y reunión de Capacitación en formación para la Brigada de Emergencias, en Tema: - Se reúne el personal de la Brigada y se inicia el proceso de formación en cumplimiento a la planeación del año para el equipo Brigada de Emergencias-SST- se ajustan los temas con las respectivas fechas para el año 2024,

		para (1) un miércoles de cada mes de 8 Convocados asisten 5- registros de asistencia. -Se inicia la programación y logística para el Proceso de inducción y reinducción anual, dirigido al personal de producción, logística. Supervisión y administrativos.
		10-04-2024 **Seguimiento e implementación del Sistema de Gestión SST:** Se realiza la reunión con el personal supervisores de las Instituciones Educativas para la aplicación del procedimiento de Inducción y reinducción anual, Se explican los componentes, y se entregan los registros de aplicación, como es la evaluación y la asistencia, para aplicar el proceso al personal operativo manipuladoras de alimentos de las I.E. Se reúne al personal y se le aplica el registro evaluación de conocimiento y comprensión de la inducción y reinducción anual, dirigido al personal supervisores de las Instituciones Educativas. -Revisión de los reportes de AT, descarga de los Furat y caracterización de la accidentalidad a la fecha.
		16-04-2024 **Seguimiento e implementación del Sistema de Gestión SST:** -Se continua con el proceso y validación de la información para iniciar complementar el proceso de Investigación de los eventos presentados al mes de f Marzo y abril (9 reportes a la fecha 16-04-24). -Caracterización de la Accidentalidad, actualización de registros e informes de investigación de AT. -Se organizan los temas de reunión y se documentan las actas del comité paritario de SST- se legalizan los registros con las firmas de los participantes. -Se comparte por correo, al proceso de calidad, la constancia de medición del PESV emitido por la ARL a noviembre de 2023.

		24-04-2024 **Seguimiento e implementación del Sistema de Gestión SST:** **-Actualización de la Información digitalizada en el Drive compartido/ Gestionhuamana@agg.com.co** -Seguimiento, actualización y verificación de los reportes de accidentes, elaboración de los informes de Investigación de AT a la fecha. -Seguimiento al plan de trabajo, cronograma de reuniones del Copasst, consolidación de temas y elaboración del acta del mes de Abril.
43	Contar con todas las licencias, permisos y autorizaciones respectivas de acuerdo con la normatividad colombiana para el desarrollo del presente objeto contractual.	Se cuenta en el mes con todas las licencias, permisos y autorizaciones respectivas de acuerdo a la normatividad colombiana para el desarrollo del presente objeto contractual
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.	No se presenta ninguna situación que afecte el servicio en los diferentes EE durante el mes de **ABRIL**
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	Aprobación artes para dotación **ID: 793876** Los furgones cuentan con la identificación actualizada desde el inicio del contrato y con aprobación por parte del área de comunicaciones **ID: 790539**
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.	En el mes de **ABRIL** se reportan 2 PQRS en SEC ESC PALIMITAS Y SEC ESC SAN FRANCISCO DE ASIS, ambas se responden dentro de los tiempos establecidos **ID PQRS:805480** **ID MATRIZ DE PQRS: 805483**

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.	Se aceptaron y recibieron visitas de INTERVENTORIA para verificar la ejecución del contrato durante el mes de **ABRIL**
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	Se dio cumplimiento a los criterios de calidad ofertados. Con respecto a entrega de equipos, se indica que estos no fueron ofertados en la propuesta entregada al Municipio de Medellín. **ID CONTRATO DE PROVEEDURIA : 807687** **ID VEHICULOS: 805488** **ID INDUSTRIA NACIONAL: 807528** **ID PERSONAL DE DISCAPACIDAD: 799234** **ID EMPRENDIMIENTO DE MUJERES: 807714** Se aclara que ya está en proceso de actualización el **certificado de discapacidad** , en espera del envio por parte de la regional de trabajo **Para el mes de abril se realizó entrega de 2 equipos, los demás equipos serán entregados en el mes de mayo con autorización de la interventoría.** **ID FICHAS TECNICAS DE LOS EQUIPOS: 805485** **ID EQUIPOS ENTREGADOS: 807540** **La factura se ingresa a SIESAN en el mes de mayo una vez se haya realizado la totalidad de la entrega de los equipos** Se oferto la entrega de 15 refrigeradores y 10 congeladores **Con respecto a la estrategia para la recolección y transformación de plástico** durante el mes de **abril** se completó la selección junto con los supervisores de los EE donde se realizara esta estrategia

		teniendo en cuenta que se debe realizar al 15% de los EE atendidos, en total son 29 Establecimientos Educativos ubicados en las zonas de Aranjuez y Castilla, se revisa junto con la empresa seleccionada la estrategia a desarrollar durante todo el proyecto, se ingresa a SIESAN: **Avance abril** Diagnóstico inicial sobre procesos de reciclaje en los EE seleccionados Desarrollo de la estrategia Acta primer acercamiento establecimientos educativos **ID: 807564**
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 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.	Se cargaron 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.
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.	Se contó con el personal mínimo requerido debidamente contratado la ejecución del contrato, dando cabal cumplimiento a la normatividad vigente y de acuerdo con la modalidad de contratación convenida con el personal.
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).	Se afilio al Sistema General de Seguridad Social Integral (SGSSI) y contratado a la Aseguradora de Riesgos Laborales (ARL) a todo el personal contratado. **Seguridad social ABRIL: 807507 807510**

59 -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 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.	Se conserva 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 personal administrativo y mensual personal distribuidor) copia de colillas de pago. De acuerdo al medio de pago realizado por la empresa y la obligación de (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 será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.**) Se da cumplimiento a la obligación en mención
61	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 cumplió 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 **ID BASE DE DATOS ABRIL: 807703** **ID COLILLAS DE PAGO ABRIL:807514** **ID SOPORTES DE TRANSFERENCIA PAGOS ABRIL:807659**
62	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.	Se contó con la documentación exigida en las especificaciones técnicas debidamente diligenciada, de todo el personal contratado para la ejecución del PAE **ID ENTREGA DE DOTACIÓN ABRIL: 807705**

		ID ACTAS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN ABRIL: 807580 y 807584 **Constancia de entrega de contratos personal que ingresa en el mes de ABRIL: 807610** **Otro si abril: 807619** **Certificado juramentado ABRIL: 807698** **DOCUMENTACIÓN TRANSPORTADORES Y AUXILIARES DE RUTA ESPECIFICADO EN OBLIGACIÓN 64**
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 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 contó con el personal requerido y se ingresa a SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN **base de datos** del personal con sus respectivas novedades del mes de **ABRIL:807703**
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.	Se garantizó 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 **DOCUMENTACIÓN TRANSPORTADORES Y AUXILIARES DE RUTA:** **DOTACION : 806017** **EPP : 806987** **Se indica que los elementos de protección se entregan al inicio del contrato y se continúan entregando cada mes al personal nuevo.** **Los elementos entregados son**

		TAPABOCAS EN CASO DE REQUERIRLO, JABON Y TOALLAS DE MANO **EXAMENES MEDICOS: 806020** **SEGURIDAD SOCIAL : 806034** **TRANSFERENCIAS: 806023** **PAZ Y SALVO PAGO TRANSPORTADORES: 806022**
65	El contratista debe cumplir las disposiciones contempladas en el Decreto 1072 de 2031 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 autoevaluaciones del año en curso. Conforme a los resultados de la autoevaluación que aporte el contratista, éste asume unas obligaciones que están expresas en el artículo 28 Resolución 0312 de 2019, las cuales serán verificadas por el supervisor según sea el caso. • Plan de Trabajo del SG-SST acorde a la autoevaluación o autoevaluaciones del año en curso. • En los contratos donde el contratista deba dotar de elementos de protección personal, el supervisor debe constatar en campo dicha obligación, y solicitar al contratista formato de entrega de los elementos de protección personal que lleve la firma de los trabajadores que están prestando sus servicios en el Distrito Especial de Medellín, dejando todas las evidencias en el informe parcial de supervisión, y debe ser revisada en cada pago.	Se cuenta con un programa de sistema de gestión y seguridad en el trabajo el cual se ingresa a la plataforma SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN **id: 790808, 790812, 790810** **ID AUTOEVALUACIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, SE ENTREGA AL INICIO DEL CONTRATO: 790816** **Se ingresa a SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN los soportes de Implementación del SGSST del mes de ABRIL: 807511** Las actividades desarrolladas se especifican en la obligación 39
66	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	Se atiende lo dispuesto en el Decreto 1860 de 2021 Artículo 2.2.1.2.4.2.16 En el **ID 807533** damos cumplimiento a la obligación mencionada adjuntando los soportes respectivos a cada entidad, teniendo en cuenta que este cumplimiento se da solo con el personal contratado.

	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 tipo de población que se reporta es: POBLACION ES POBREZA ESTREMA POBLACION DESPLAZADA POBLACION VICTIMAS DEL CONFLICTO ARMADO
68	El Contratista sólo podrá subcontratar los servicios que se establezcan con dicha posibilidad en las especificaciones técnicas, previa autorización de la entidad contratante a través de la supervisión; para tal efecto, el contratista deberá garantizar que tanto el subcontratista como las actividades subcontratadas cumplan con los requisitos técnicos exigidos para una correcta ejecución del objeto contractual. Los servicios subcontratados deberán tener pólizas de cumplimiento. Lo anterior no limita o restringe a la entidad estatal en ejercer el control y vigilancia de la ejecución del contrato principal, conforme a lo estipulado en el artículo 14 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011. En este sentido, el contratista conserva frente a la entidad pública la responsabilidad por la debida ejecución del contrato.	Se realiza contratación del transporte por prestación de servicios y se certifica y garantiza el cumplimiento de la prestación con la verificación de la documentación de acuerdo a la normatividad del tránsito (póliza, soat, tecno mecánica) información que puede ser visualizada en cada una de las carpetas de los vehículos.
69	El Contratista deberá pagar contra entrega el o los productos adquiridos a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones. La forma de pago utilizada por el Contratista para realizar el pago de los productos a los pequeños productores y demás actores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, o de sus organizaciones, se deberá realizar en efectivo o transferencia bancaria a cuentas de ahorros, cuentas corrientes o transferencias a través de billeteras digitales, depósitos de bajo monto o transferencias a cuentas de ahorros de trámite simplificado (CATS).	Se realiza el pago contra entrega de los productos adquiridos a los pequeños productores, el cual se realiza mediante transferencia bancaria a los 8 días siguientes a la compra del producto.

OBLIGACIONES FINANCIERAS:

Nº 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.	Se está dando cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020 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 Municipal (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. Los productores con los que se tiene contrato de proveeduría desde la presentación de la propuesta son: 1.ASPHORTA 2. COOPERATIVA AGROPECUARIA DE GIRARDOTA 3.COOPERATIVA COLANTA 4. COOPERATIVA SAN BARTOLO 5. COPACORMED 6 ALAGRO 7.MICHAEL THOMAS ROBBIN Se agregó un productor verificado en el aplicativo de COMPAN: ADRIANA MARIA MANRIQUE HERNANDEZ **<u>Para el mes de abril se realizaron compras a :</u>** COOPERATIVA COLANTA COPACORMED ADRIANA MARIA MANRIQUE HERNANDEZ **No se realizó compra a:** ASPHORTA COOPERATIVA SAN BARTOLO ALAGRO COOPERATIVA AGROPECUARIA DE GIRARDOTA MICHAEL THOMAS ROBBIN Se anexan soportes de la no compra a cada productor local, a excepción de ALLAGRO con quienes no se logró tener contacto. Adicional se anexa correo enviado a la secretaria de agricultura reportando las dificultades con la compra a los productores

<table>
<tr><td></td><td></td><td>que se presentaron en la propuesta inicial, se está a la espera de la respuesta.

RESUMEN ABRIL:

<table><tr><td></td><td>ABRIL</td></tr><tr><td>VALOR COMPRAS MES DE ALIMENTOS REPORTADO A LA UAPA</td><td>$3.470.486.186</td></tr><tr><td>30% DE ACUERDO AL VALOR DE COMPRAS REPORTADO A LA UAPA</td><td>$1.041.145.856</td></tr><tr><td>VALOR FACTURADO POR COMPRAS A PRODUCTORES LOCALES</td><td>1.298.432.765</td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td>PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</td><td>37,41%</td></tr></table>
Compras locales : 807692

Pago a productores: 807947

Formato UAPA abril: 807726</td></tr>
<tr><td>20</td><td>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.</td><td>Se asumió el valor del gas utilizado para el funcionamiento de los equipos y el pago del consumo de gas por red en los establecimientos atendidos con la modalidad de almuerzo.

Gas por cilindros abril: 806046 y 806047

Gas por RED abril: 806058</td></tr>
<tr><td>22</td><td>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.</td><td>Se reportó al equipo de seguridad Alimentaria, el despacho efectuado a cada uno de los establecimientos educativos atendidos mediante la plataforma del SISPED en los dias ejecutados</td></tr>
</table>

24	Consignar en el sistema de pedidos diariamente en el transcurso de la mañana, el consolidado de todos los despachos relacionados en las remisiones de entrega del día inmediatamente anterior.	Se consignó 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
27	Diligenciar y entregar a la Interventoría o Supervisión, los formatos establecidos 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/micrositios-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.	Se entregaron las rutas actualizadas de la atención de las modalidades atendidas en ABRIL. **ID 805462** Para el mes de **ABRIL** se realiza el diligenciamiento de los listados de asistencia, estos listados se realizan con la base de datos entregada por la ESAN, los listados por EE son ingresados al SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN y de igual forma se realiza la entrega de las remisiones de las diferentes modalidades atendidas
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.	Los soportes de traslados realizados durante el mes **ABRIL**, se reportan en el id correspondiente a la remisión del Establecimiento educativo.
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.	Se ingresaron **remisiones** a SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN a medida que se realizan las entregas de los establecimientos educativos. De igual forma se ingresan al SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN los **certificados de Rectores** **Se presenta en 3 EE que los rectores no desean firmar el certificado de rectores por lo que se anexa junto con las cartas sin firma las solicitudes realizadas para esta firma y se está a la espera de la retroalimentación de los nutricionistas a los rectores sobre esta obligación** **EE pendientes por la firma del rector :** **SEC ESC TRICENTENARIO** **IE JUAN MARIA CESPEDES** **IE CAROLINA KENNEDY** Se indica que adicional se hace entrega en mes de los documentos:

		KARDEX REGISTRO DE CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA **El certificado de cobertura no es cargado en la fecha de entrega del informe porque desde la ESAN, aún no han sido enviados los costos ración de abril desde el área financiera de la supervisión**
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.	Con respecto a los pagos de mantenimientos correctivos se realizan de acuerdo a las verificaciones realizadas por supervisión y/o interventoría donde se realizan los reconocimientos y descuentos, a la fecha no se ha generado la primera acta del contrato que se está ejecutando. Se realiza mensualmebte el pago a los proveedores que hacen parte de la misma ejecución del programa, proveedores de servicios, de alimentos, de mantenimiento. **ID PROVEEDORES SELECCIONADOS ABRIL: 807678** **ID REPORTE MENSUAL DE PAGO PROVEEDORES ABRIL: 807673**

OBLIGACIONES LEGALES (JURÍDICAS) :

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 2031 y normas que lo complementen o sustituyan	Se mantuvo 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 2031 y normas que lo complementen o sustituyan. **La póliza inicial del contrato es entregada en la propuesta y cargada al SECOP II: 799880**

67	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.	Se cuenta 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.

CUMPLIMIENTO DEL ACUERDO 020 - PLÁSTICO DE UN SOLO USO

Para dar cumplimiento a lo indicado en el pliego de condiciones en el mes de ABRIL

"Los empaque a utilizar de un solo uso tanto para la Ración industrializada como para el vaso de leche, deben dar cumplimiento con lo establecido en el Acuerdo Municipal 020 de 2020 Por medio del cual se establece una estrategia para reducir la adquisición de plásticos de un solo uso en la contratación pública del Municipio de Medellín y sus entidades descentralizadas y dando cumplimiento a la Resolución SSS202310103075 de 2021 expedida por la Secretaría de Suministros y Servicios, Por medio de la cual se adopta un plan de acción para la reducción total e inmediata de la utilización de Poliestireno expandido (EPS), Policloruro de vinilo - PVC y Plásticos que tengan características de "oxo plásticos" o "plásticos oxodegradables" en el abastecimiento del conglomerado público del Municipio de Medellín, por lo tanto el contratista deberá restringir de manera total e inmediata la utilización de los siguientes plásticos de un solo uso:

1. *Poliestireno expandido (EPS).*
2. *Policloruro de vinilo - PVC.*
3. *Plásticos que tengan características de "oxo plásticos" o "plásticos oxodegradables"*

Se indica que los proveedores de Ración De Contingencia y Vaso de leche utilizan los siguientes tipos de empaques que dan cuenta del cumplimiento de la obligación:
AGG SAS:
Lámina transparente de polipropileno 30*30 cm. cal. 30 micras

MANITOBA:
Película laminada de tricapa, Poliester -Polipropileno Biorientado metalizado (BOPP MET) y PEDB y copolímeros termosellables a 6 tintas. Calibre: 120 y 90 g/m2 para doypack y 72 g/m2 bobina
Embalado en cajas de carton corrugado tipo "C", resistente a la comprension vertical de 930 kf / m.

TORTAS EL GORDO:
LÁMINA CON IMPRESIÓN EN POLIPROPILENO BIORIENTADO TRANSPARENTE
LÁMINA SIN IMPRESIÓN EN POLIPROPILENO BIORIENTADO TRANSPARENTE

COOPERATIVA COLANTA:
Leche UHT x200ml: Primario: Bolsa de polietileno, coextruido, pigmentado, de baja densidad, especialmente formulado para el envasado de alimentos.
Yogur x190ml: Bolsas de polietileno blanco coextruido de baja densidad, impresas según referencia con el respectivo diseño gráfico.
Queso x500g: Película laminada alta barrera a gases, humedad y aromas, cuenta con el diseño gráfico correspondiente impreso en la pelicula superior, o con etiqueta adhesiva en polipropileno con adhesivo de alta seguridad.
Bolsa trilaminada co-extruida, con barrera a gases, humedad y aromas; impresa, o no impresa con etiqueta, las cuales incluyen diseño y rotulado.
Crema de leche: bolsa en polietileno transparente impresa o sin impresión con excelentes propiedades de fricción y características mecánicas.
Caja de cartón corrugado.
Película termoencogible impresa o sin impresión (material poliolefina de 3 capas)

LACTEOS BETANIA:
Leche uht x1000ml: Primario: Bolsa de polietileno coextruido de alta barrera para contacto con alimentos y bebidas.

Secundario: Bolsa transparente en material PEBD.
Yogur x200g: Primario: Lámina pigmentada blanca coextruida, tres capas, con polietileno de baja densidad para contacto con alimentos y bebidas. Capas, con polietileno de baja densidad para contacto con alimentos y bebidas.
Composición del envase: Lámina pigmentada blanca coextruida, tres capas, con polietileno de baja densidad para contacto con alimentos y bebidas.

INDUSTRIAS YARUMITO: El producto es empacado al vacío en película termo formable o bolsas especiales para vacío, tanto transparentes como pre impresas, separando las unidades con láminas de polipropileno de alta densidad aptas para contacto con alimentos (Resolución 683 2012)

LACTEOS IDEAL: película termo formable, separando las unidades con láminas de polipropileno de alta densidad aptas para contacto con alimentos (Resolución 683 2012)

CUMPLIMIENTO DEL ACUERDO 016 - COMPRA PÚBLICA SOSTENIBLE E INNOVADORA
A lo relacionado con compras públicas sostenibles con enfoque de responsabilidad social en coherencia con el acuerdo 310 de 2022 del Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín se le está dando cumplimiento **abril ID: 799236**

LOGROS DURANTE EL PERÍODO

La ejecución del contrato **No 46000101037 DE 2024** bajo la **LP 70007574** para el mes de **abril se** ejecutó de acuerdo a las actividades propias de este contrato, se dio cumplimiento a las entregas cumpliendo con todas las obligaciones del contrato vigente.

DIFICULTADES DURANTE EL PERÍODO

No se presentan dificultades en la ejecución para el mes de **abril**

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

CC 98.551.875