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

N° DEL CONTRATO	**4600080700 DE 2019**	N° INFORME: 5
PERÍODO DE EJECUCIÓN	INICIA: (01-09-2019)	TERMINA: (30-09-2019)
FECHA DE ENTREGA	(07-10-2019)	

CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE MEDELLÍN
CONTRATISTA:	ALIRIO GÓMEZ G. SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN S.A.S (AGG S.A.S)
NIT:	900.356.683-3
REPRESENTANTE LEGAL:	FABIAN ALIRIO GÓMEZ GIRALDO
CEDULA DEL REPRESENTANTE LEGAL:	98.551.875
OBJETO:	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE- LOTE NO. 2 "COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO, RTI Y VASO DE LECHE"
VALOR INICIAL:	TRECE MIL CIENTO SETENTA MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y OCHO PESOS ($13.170.951.858) EXCLUIDO DE IVA
ADICION 1:	$ 4.487.976.249
VALOR MAS ADICIONES:	$ 17.658.928.107
DURACIÓN INICIAL:	DESDE LA FECHA DE LA FIRMA DEL ACTA DE INICIO (2 de mayo) HASTA EL DÍA 31 DE DICIEMBRE DE 2019.
AMPLIACIONES:	NA
DURACIÓN DESPUÉS DE AMPLIACIONES:	NA
FECHA DE INICIO:	MAYO 02 DE 2019
FECHA DE TERMINACIÓN:	DICIEMBRE 31 DE 2019

Número de obligación operador PAE	Descripción textual de la obligación operación PAE	Relación de documentos que soportan el cumplimiento de la obligación por parte del contratista PAE
1	Garantizar que la bodega, el concepto sanitario y los equipos presentados en la propuesta mantengan las condiciones establecidas en el contrato y cumplan con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013.	Se garantiza que la bodega, el concepto sanitario y los equipos presentados en la propuesta mantienen las condiciones establecidas en el contrato y cumplen con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013.
2	Inventariar la dotación que se encuentre en el espacio físico destinado para el funcionamiento del programa y que será utilizada sólo en la modalidad de atención de cada uno de los contratistas e identificar las necesidades de equipos y menaje por cada Institución y sede educativa para la adecuada prestación del servicio acorde a la modalidad de atención y cobertura, dando cumplimiento a las especificaciones técnicas	Se realizó en el mes de mayo inventario de la dotación que se encuentra en el espacio físico destinado para el funcionamiento del programa y se garantiza que serán utilizados sólo en la modalidad de atención correspondiente para el **mes de SEPTIEMBRE** se presentan actualizaciones de inventario por retiro o ingreso de equipos. De igual forma se identificaron 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 cargó la información en la plataforma de la ESAN, inventario de equipos inicial y necesidades de equipos y menaje, este último solo requiere realizarse una vez durante el contrato
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 realiza un plan de mantenimiento preventivo y correctivo para equipos, de planta y comedores escolares; que cumple con lo estipulado en las Especificaciones Técnicas anexas, se cargó la información en la plataforma de la ESAN al inicio del contrato.

4	Elaborar y mantener actualizadas las hojas de vida y fichas técnicas de cada equipo que se encuentre en el comedor escolar y entregará una copia escaneada de las mismas al Rector y/o Coordinador del Establecimiento Educativo y a la Interventoría o Supervisión del Programa, incluyendo, para ésta, hoja de Excel con resumen de la información contenida en las fichas técnicas y hojas de vida según sea establecido.	Se da inicio en el mes de mayo al cronograma de mantenimientos preventivos donde se actualizan hojas de vida y fichas técnicas, cronograma que fue cargado a la plataforma de la ESAN, así como también se da inicio a cargar la información de mantenimientos preventivos donde se evidencia la actualización de hojas de vida y fichas técnicas. **Se continúa con los segundos mantenimientos preventivos de acuerdo al cronograma previamente establecido, esta información que ha ingresado a la plataforma de la ESAN a medida que ha sido entregada por las empresas encargadas de realizar 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 establecimientos educativos para realizar esta actividad, como se indica en las especificaciones técnicas.	Se cuenta con disponibilidad de un equipo que supla la función del equipo en reparación o mantenimiento, de manera que se garantiza la prestación del servicio cuando éstos son retirados de los establecimientos educativos para realizar esta actividad, como se indica en las especificaciones técnicas
6	Entregar termómetros, básculas y balanzas a más tardar dentro de los 10 días hábiles escolares contados a partir del acta de inicio del contrato, conforme a las Especificaciones Técnicas	Durante el mes de **septiembre** se entregaron equipos en calidad de préstamo de acuerdo a la necesidad puntual de los EE, se ingresó la información a la plataforma de la ESAN
7	El contratista debe cumplir con el Ciclo de menú (Anexo A Ciclo de menú) definido para la modalidad de atención en cada establecimiento educativo atendido; entregando los alimentos según la frecuencia establecida y garantizando la preparación de acuerdo al anexo E (guías de preparación). Si durante la ejecución del contrato se presentan situaciones que ameriten un cambio se debe notificar o solicitar la autorización según sea el caso. Las especificaciones técnicas contemplan	Se cumple con el Ciclo de menú (Anexo A Ciclo de menú) definido para la modalidad de atención en cada establecimiento educativo atendido; entregando los alimentos según la frecuencia establecida y garantizando la preparación de acuerdo al anexo E (guías de preparación). Cuando se presentan situaciones que ameriten un cambio se notifica o solicita autorización según sea el caso.

	las condiciones requeridas para el cumplimiento de esta obligación.	
8	El contratista deberá garantizar la entrega y permanencia en los comedores escolares de los Anexos A ciclos de menú, Anexo E guías de preparación, Anexo F planeación ciclo de menús y Ficha técnica de información del PAE, adicional debe publicar en coordinación con las directivas del establecimiento educativo, en un lugar visible para la comunidad el Anexo F y la Ficha Técnica de información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño, impresión e información definidas por el MEN dando cumplimiento a las especificaciones técnicas del pliego de condiciones	Se garantiza 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, el Anexo F, la cual cumple con las especificaciones de diseño, impresión e información definidas por el MEN dando cumplimiento a las especificaciones técnicas del pliego de condiciones, información verificable por la interventoría en cada establecimiento educativo.
9	Suministrar ciclos de menú diferenciales para población étnica según las necesidades establecidas desde la administración municipal, previa concertación con la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, con la entrega de alimentos y preparaciones acorde a sus usos y costumbres sin que este afecte el valor establecido para la ración y modalidad a entregar.	No se cuenta a la fecha con población étnica que requiera menú diferencial

10	Suministrar alimentos de primera calidad e inocuidad, cumpliendo con lo exigido en el Anexo B características generales de los alimentos, utilizando las marcas aprobadas y relacionadas en el anexo D del pliego de condiciones, conforme a la normatividad colombiana vigente en el tema de alimentos y a las especificaciones técnicas del pliego de condiciones.	Se suministran alimentos de primera calidad 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.
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 de producto no conforme esta en cada establecimiento y de igual forma se cargó el documento en la plataforma de la ESAN cuando esta plataforma fue habilitada.
12	Realizar compras como mínimo a seis (6) micro o pequeñas empresas del valle de Aburra por modalidad de atención, así mismo podrá comprar productos incluidos en las minutas de la ración preparada en sitio a cultivadores de los corregimientos del Municipio de Medellín. Esta información deberá ser registrada en el formato establecido por el MEN (Formato seguimiento mensual de compras locales).Ver página web https://www.mineducacion.gov.co/portal/micrositios-preescolar-basica-y-media/Programa-de-Alimentacion-Escolar-PAE-/Documentos-y-Formatos/369472:Formato. y reportada mensualmente los cinco (5) primeros días hábiles escolares del mes siguiente, a la supervisión y/o interventoría y a el equipo de seguridad alimentaria.	Se realizan compras a seis (6) micro o pequeñas empresas del valle de Aburra, así mismo se compran productos incluidos en las minutas de la ración preparada en sitio a cultivadores de los corregimientos del Municipio de Medellín.
13	Cumplir con las condiciones físico-químicas y microbiológicas	Para el mes de **septiembre** fueron entregados por parte del laboratorio Tecnimicro 48

	establecidas en las Especificaciones Técnicas anexas a este contrato según los estándares definidos por la normatividad existente para alimentos. Así mismo, el contratista deberá tomar las medidas correctivas y preventivas pertinentes a que haya lugar. Todo lo concerniente al muestreo deberá realizarse conforme a las especificaciones técnicas adjuntas a este contrato (anexo especificaciones técnicas).	resultados entre análisis microbiológicos y fisicoquímicos. Se presenta desviación por parte del proveedor santa fruta por grados brix en pulpa de fresa, el plan de mejora fue ingresado a la plataforma de la ESAN y el proveedor colanta en el yogur de mora por levaduras, el proveedor esta aun dentro del tiempo establecido para entregar plan de mejora El laboratorio Tecnimicro emite corrección del análisis realizado a leche natural de colanta donde emitio una conclusión errónea con respecto al resultado de mesofilos.
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.	Se cumple con todos los lineamientos de la resolución 2674 de 2013, y las demás normas vigentes que le apliquen.

15	El contratista diariamente para el complemento vaso de leche, ración industrializa y ración industrializada temporal guardará una (1) muestra completa del menú ofrecido por día y por número de lote a los que haya lugar, de acuerdo a las especificaciones técnicas.	Diariamente para el complemento vaso de leche y ración industrializada temporal se guarda una (1) muestra completa del menú ofrecido por día y por número de lote.
16	El contratista deberá reportar de manera inmediata la presencia de signos y/o síntomas característicos de presunta enfermedad o brote alimentario en uno o más titulares de derecho, a la Secretaría de Salud del Municipio, a la interventoría o Supervisión y al Equipo de Seguridad Alimentaria.	No se presentó durante la atención de las modalidades de complemento tipo almuerzo, vaso de leche y ración industrializada temporal brotes alimentarios.
17	Diseñar un plan de saneamiento básico donde se incluya la planta y un plan maestro para los comedores escolares que contemple todas las modalidades de atención y presentarlo en medio magnético a la interventoría o supervisión a los 15 días calendario posteriores a la firma del acta de inicio, para su aprobación e implementación en la bodega de almacenamiento y distribución y los diferentes comedores escolares; este debe estar acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen, el cual debe incluir como mínimo: objetivos, alcance, política de calidad, responsable, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas. En cada comedor escolar de ración preparada en sitio, espacio de funcionamiento del vaso de leche y ración industrializada temporal, se deberá contar con una copia de dicho plan de saneamiento.	Se diseñó un plan de saneamiento básico donde se incluye la planta y un plan maestro para los comedores escolares que contempla todas las modalidades de atención, este plan cumple con toda la normatividad vigente, fue revisado y aprobado por la interventoría y estos documentos fueron cargados en la plataforma de la ESAN en el mes de mayo del presente año. No se requiere actualización en el mes de **septiembre**.

	Las especificaciones técnicas contemplan las condiciones requeridas para el cumplimiento de esta obligación.	
18	El contratista realizará mantenimiento y limpieza de las trampas de grasa con la frecuencia y procedimiento descrito en el pliego de condiciones. Para las trampas de grasa subterráneas o de concreto deberá hacerse con una Empresa que acredite certificado de idoneidad.	De 48 EE asignados para realizar mantenimientos a las trampas de grasa, entre julio y agosto se realizaron 41 mantenimientos, los 7 restantes corresponden a establecimientos educativos que después de realizada la visita de inspección se identifica que no cuentan con trampa de grasa, esta información está ingresada en la plataforma de la ESAN. **Para el mes de octubre se dará inicio a los 2dos mantenimientos establecidos por el pliego de condiciones.**
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 garantiza en cada establecimiento atendido, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección, las entregas se realizan mensuales, los soportes del mes de **septiembre** se cargaron en la plataforma de la ESAN. Esta entrega corresponde al periodo comprendido entre el **26 de septiembre a Octubre 31.**
20	Asumir el valor del combustible gas utilizado para el funcionamiento de los equipos y en caso tal de que se cuente con red de gas, el Contratista deberá realizar el pago de los meses correspondientes a la ejecución del PAE, solicitando al rector o coordinador del establecimiento la factura mensual. De estos soportes, se enviará copia en medio magnético a la Interventoría o Supervisión, de acuerdo a las especificaciones técnicas.	Se asume el valor del combustible gas utilizado para el funcionamiento de los equipos en los comedores escolares, se carga la información en la plataforma de la ESAN
21	Contar mínimo con tres (3) líneas telefónicas fijas o un (1) PBX y correo electrónico, las cuales reportará al inicio de la ejecución del contrato al equipo de seguridad Alimentaria, a la Interventoría o Supervisión y a la	Se cuenta como mínimo con 3 líneas y PBX, correo electrónico, los cuales se reportaron al inicio del contrato y se cargó la información en la plataforma de la ESAN

	comunidad educativa a través de la Ficha técnica de información del PAE. Así mismo, deberá asignar el personal suficiente para la atención telefónica que garantice la oportunidad en la misma, conforme al anexo Especificaciones Técnicas del presente contrato. El contratista deberá enviar copia del documento donde conste la creación o existencia de las líneas y del personal contratado para la atención telefónica a la Interventoría o supervisión del contrato.	
22	Reportar al equipo de seguridad Alimentaria, el despacho efectuado a cada uno de los establecimientos educativos atendidos, en el tiempo definido por ella, reportando el período inmediatamente anterior al corte del envío de información, el cual deberá coincidir con lo solicitado por el equipo de seguridad Alimentaria, con todas las novedades que hayan sido requeridas. El formato establecido para este reporte será establecido por esta misma Unidad para el control respectivo, el cual será socializado al inicio del contrato.	Se reporta al equipo de seguridad Alimentaria, el despacho efectuado a cada uno de los establecimientos educativos atendidos en el formato establecido para tal fin.
23	Entregar a los establecimientos educativos los alimentos o complementos en los horarios establecidos y con las características descritas en las especificaciones técnicas.	Se cumple con los horarios establecidos para la entrega de la alimentación en las diferentes modalidades atendidas.
24	Consignar en el Sistema de pedidos diariamente en el transcurso de la mañana, el consolidado de todos los despachos relacionados en las remisiones de entrega del día inmediatamente anterior.	Se consigna 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
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	El personal procesador de alimentos lleva 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, la información del mes de

	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.	**septiembre** se carga en la plataforma de la ESAN.
26	Diligenciar y entregar a la Interventoría o Supervisión, los formatos establecido por el MEN (Rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, formato entrega víveres, registro y control diario de asistencia) Alimentación-Escolar-PAE-/Documentos-y-Formatos/369472: Formato. Adicional los requeridos por el Equipo de Seguridad Alimentaria en los tiempos establecidos en las especificaciones técnicas del presente contrato.	Se cargó en la plataforma de la ESAN las rutas de entrega de alimentos de las modalidades de complemento tipo almuerzo, vaso de leche y ración industrializada temporal, para el mes de **septiembre** no se presentaron modificaciones.
27	Dar cumplimiento a los horarios para el suministro del complemento alimentario a los titulares de derecho acorde a lo establecido en el establecimiento educativo basados en los rangos estipulados en las especificaciones técnicas.	Se da cumplimiento 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.
28	Tener disponible en la planta o bodega una porción completa de los alimentos que componen el complemento tipo vaso de leche, ración industrializada y ración industrializada temporal, con el fin de ser evaluado por parte de la Interventoría o Supervisión en el momento del despacho, tal y como lo indican las Especificaciones Técnicas.	Se tiene disponible en la bodega una porción completa de los alimentos que componen el complemento tipo vaso de leche y ración industrializada temporal, con el fin de ser evaluado por parte de la Interventoría o Supervisión en el momento del despacho, tal y como lo indican las Especificaciones Técnicas.
29	En los casos en que los productos correspondientes al menú del día presenten desviaciones conforme al anexo B de Especificaciones Técnicas, que impidan el despacho de los mismos; el contratista deberá tener la capacidad para suministrar un alimento de características nutricionales y de costo similar a la del producto retenido, diferente al entregado el día anterior o al que se entregara el día posterior, para evitar el consumo repetido del menú,	Se tiene la capacidad 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 para suministrar un alimento de características nutricionales y de costo similar a la del producto retenido, diferente al entregado el día anterior o al que se entregara el día posterior, para evitar el consumo repetido del menú.

	haciendo las entregas a los establecimientos educativos, máximo hasta las 11AM.	
30	Transportar los alimentos en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, dando cumplimiento a lo establecido en la resolución2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social en su artículo 29 y 30, asegurando que los alimentos de alto riesgo microbiológico como productos cárnicos y lácteos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en cada uno de los establecimientos educativos; igualmente deberá dar cumplimiento a la resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan contando a la vez con la documentación al día incluida la revisión técnica mecánica del vehículo.	Se transportan los alimentos en vehículos que garantizan las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, dando cumplimiento a lo establecido en la resolución2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social en su artículo 29 y 30, asegurando que los alimentos de alto riesgo microbiológico como productos cárnicos y lácteos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en cada uno de los establecimientos educativos; igualmente se da 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. Información cargada en la plataforma de la ESAN y actualizada cada que se requiere.
31	El contratista a través del personal procesador de alimentos deberá verificar el día anterior a la preparación del menú, junto con el coordinador del establecimiento educativo o docente responsable, la asistencia de los escolares y el número total de raciones a preparar, según la asistencia de éstos, realizando la consignación de dicha información en la bitácora disponible en el comedor escolar, (ver anexo especificaciones técnicas)	El personal procesador de alimentos verifica 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 del comedor escolar
32	Recoger oportunamente los alimentos, reportando por escrito al equipo de seguridad Alimentaria, Interventoría o supervisión el mismo día que se presenta las sobras de víveres con la definición clara de los productos que serán donados y aquellos que se utilizarán para intercambio en siguientes despachos. (ver anexo especificaciones técnicas). El Equipo de Seguridad Alimentaria diseñará y	Se recogen oportunamente los alimentos y son donados o trasladados al lugar que cada CIF indique. Esta información es plasmada en las actas de donación o traslado diseñadas por el municipio de Medellín, las cuales son enviadas oportunamente a cada CIF encargado.

	socializará una vez se dé inicio a la ejecución del contrato, un formato para tal fin.	
33	Presentar mensualmente entre los primeros 5 días hábiles escolares del mes siguiente a lo reportado en ejecución a la Supervisión o Interventoría, un informe de ejecución que dé cuenta del cumplimiento de las obligaciones contractuales estipuladas en el pliego de condiciones y especificaciones técnicas (anexas al contrato) del mes anteriormente ejecutado y un informe final que dé cuenta del total de obligaciones ejecutadas en el tiempo de duración del contrato, 5 días hábiles posteriores a la terminación del contrato. La estructura del informe, soportes y demás aspectos a tener en cuenta para la presentación se le señalarán al contratista por parte del Equipo de Seguridad Alimentaria una vez firmada el acta de inicio a la ejecución del contrato.	El informe del mes de **septiembre** es entregado el dia 7 de **Octubre**, durante los primeros 5 dias hábiles del mes se ingresa a la plataforma de la ESAN toda la información correspondiente al mes de **septiembre**.
34	Asumir el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato, cumpliendo con el perfil y la entrega de la dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según el personal contratado y la actividad que estos desempeñen, que permiten el desarrollo de actividades en un ambiente saludable, de acuerdo a lo contemplado en la ley 9 de enero 24 de 1979 (Título 3, Artículos 122 a 124) y en la resolución 2400 de mayo 22 de 1979 del Ministerio de Trabajo y la Seguridad Social (título IV, Capitulo II, Artículos 176 a 201) y conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato. Así mismo el contratista deberá remitir relación y copia física de las actas de recibido de dotación y elementos de protección personal al equipo de seguridad alimentaria y a la	Se asume 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 por la actividad que desempeñen, que permiten el desarrollo de actividades en un ambiente saludable, en la plataforma del ESAN se encuentra cargada la información de entrega de la dotación y entrega de elementos de protección.

	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.	
35	Garantizar que todo el personal que tenga contacto con los alimentos cuente con certificado de manipulación de alimentos, examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos, examen coprológico, examen de frotis faríngeo y examen de KOH de uñas; dicha documentación deberá tener una vigencia no mayor a doce (12) meses. El contratista deberá conservar copia de dichos exámenes y certificados en planta y en el comedor escolar solo la copia del certificado de manipulación de alimentos y del examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos.	Cada año se realiza exámenes médicos a todo el personal que garantizan que el personal es apto para manipular alimentos, de igual forma se dicta al personal capacitación continua de acuerdo a los lineamientos del pliego de condiciones y demás normas vigentes, información cargada en la plataforma de la ESAN
36	Hacer entrega en el momento de la contratación a cada empleado, de la copia del contrato laboral; a los 5 días hábiles posteriores a la afiliación los certificados de afiliación a Seguridad Social; un (1) mes posterior a la afiliación los certificados de pago de aportes a la Seguridad Social y Parafiscales y de acuerdo a la periodicidad del pago (quincenal o mensual según el caso) copia de colillas de pago debidamente firmadas con soportes de transferencia, lo cual será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.	Cada empleado cuenta con copia del contrato laboral, certificados de afiliación al sistema de seguridad social y colillas de pago, información cargada en la plataforma de la ESAN
37	Establecer e implementar un programa de Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo conforme a las normas vigentes que regulan el tema al momento de la ejecución del contrato. El contratista debe conserva estos programas en los	Se tiene implementado un programa de Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo conforme a las normas vigentes. Cada comedor escolar cuenta con copia de este plan así como la bodega. Información cargada a la plataforma de la ESAN.

	establecimientos educativos y plantas del contratista.	
38	Dar cumplimiento a la Directiva 00848 de 1998 y a la Circular 0203 de 2008, regulada por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, en cuanto al plan de capacitación continua a realizar con el personal manipulador de alimentos vinculado para la ejecución del contrato y demás normatividad sanitaria vigente. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos. El plan de capacitación y/o actualización debe contener: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir; plan que debe ser entregado a la interventoría y/o supervisión a los 10 días hábiles escolares posteriores a la firma del acta de inicio.	Se da cumplimiento a la Directiva 00848 de 1998 y a la Circular 0203 de 2008, regulada por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, en cuanto al plan de capacitación, la capacitación continua es dictada por una empresa externa habilitada para la labor, las fechas programadas para la capacitación son: 18 y 25 de mayo y 6 y 13 de julio. La información es ingresada en la plataforma de la ESAN . El plan de capacitación general se encuentra cargado en la plataforma de la ESAN. Adicional para el mes de **septiembre** se tuvo capacitación sobre **protección y conservación de alimentos**, información que se encuentra en la plataforma de la ESAN.
39	Suministrar en el lote 3 la ración industrializada empacada en bolsa de polipropileno transparente que cumpla con la resolución 683 de 2012 y marcada con un (1) adhesivo de color rojo para el grupo de transición a tercero, verde para cuarto a octavo y blanco para noveno a once, con un tamaño promedio de 10x6 cm, con la siguiente leyenda: "Municipio de Medellín Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización". Además, debe contener el logo y slogan vigente de la Alcaldía de Medellín, menú, nombre del Contratista, teléfono y fecha máxima de consumo. Cada una de las bolsas donde sea empacado la ración industrializada debe contener una servilleta en su interior. El contratista debe remitir en medio magnético los artes parciales y el arte final al equipo de comunicaciones del Equipo de Seguridad Alimentaria antes del inicio	No aplica para el lote 2

	de la ejecución del contrato, el cual está encargado de verificar que cumpla con las especificaciones técnicas anexas al presente contrato.	
40	En el empaque de las bebidas para ración industrializada del lote 3 y vaso de leche, debe ir impresa la siguiente leyenda: "Municipio de Medellín Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización". Esta leyenda no podrá ir en sticker, ni con máquina selladora al calor. Además, debe contener el logo y slogan vigente de la Alcaldía de Medellín. El empaque primario de las bebidas lácteas no podrá ser de fondo transparente E.E.I. contratista debe remitir en medio magnético los artes parciales y el arte final al equipo de comunicaciones del Equipo de Seguridad Alimentaria antes del inicio de la ejecución del contrato, el cual está encargado de verificar que cumpla con las especificaciones técnicas anexas al presente contrato.	No aplica para el lote 2
41	Contar con todas las licencias, permisos y autorizaciones respectivas de acuerdo a la normatividad colombiana para el desarrollo del presente objeto contractual.	Se cuenta con todas las licencias, permisos y autorizaciones respectivas de acuerdo a la normatividad colombiana para el desarrollo del presente objeto contractual.
42	Mantener indemne al Municipio de Medellín – Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de éste antes, durante y posterior a la ejecución del contrato, de conformidad con el Decreto 1082 del 2015 y normas que lo complementen o sustituyan	Se mantiene indemne al Municipio de Medellín – Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, de cualquier reclamación proveniente de terceros 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
43	Reportar de forma escrita a la supervisión y/o interventoría y al Equipo de Seguridad Alimentaria las situaciones imprevistas y/o específicas que ocurran al interior o fuera del establecimiento educativo y que afecten la prestación del servicio y/o el normal desarrollo del contrato	No se presentaron situaciones que afectaran la prestación del servicio durante el mes de **septiembre.**

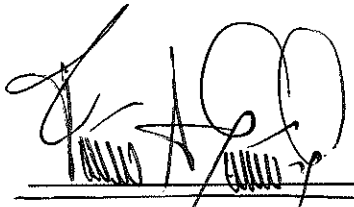
	inmediatamente tenga conocimiento de ellas.	
44	Utilizar el logo y slogan vigente de la Alcaldía de Medellín, en uniformes, dotación, formatos, papelería utilizada para la ejecución del contrato, carné del personal y en piezas publicitarias para la identificación de los furgones que transportan los alimentos, vallas, según el manual de identidad gráfica del Municipio de Medellín. Cada uno de los artes de las piezas comunicacionales deben ser avalados por el área de Comunicaciones del equipo de seguridad Alimentaria.	Se utiliza el logo y slogan vigente de la Alcaldía de Medellín, en uniformes, dotación, formatos, papelería utilizada para la ejecución del contrato, carné del personal y en piezas publicitarias para la identificación de los furgones que transportan los alimentos, vallas, según el manual de identidad gráfica del Municipio de Medellín.
45	Garantizar que los excedentes de empaques que contengan la imagen del Municipio de Medellín no sean empleados en la distribución de otros alimentos por parte de los proveedores contratados.	Se garantiza que los excedentes de empaques que contengan la imagen del Municipio de Medellín no sean empleados en la distribución de otros alimentos por parte de los proveedores contratados. A principio de año se realiza un estimado de atención con el o los proveedores que requieran lamina con logo del municipio para que se proyecten en cuanto a la producción y no generen excedentes de empaque al final de la ejecución del contrato.
46	Implementar todas las acciones requeridas para garantizar la prestación del servicio en forma permanente, con calidad, inocuidad y oportunidad en todos los establecimientos educativos donde el municipio de Medellín lo requiera y conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato.	Se implementan las acciones requeridas para garantizar la prestación del servicio en forma permanente, con calidad, inocuidad y oportunidad en todos los establecimientos educativos donde el municipio de Medellín lo requiera y conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato
47	Responder a las solicitudes de información o asistencia a reuniones o eventos relacionados con la ejecución del contrato, que requiera el Ministerio de Educación Nacional, la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, el equipo de seguridad Alimentaria, la Interventoría o Supervisión y/o los entes de control.	Se responde a las solicitudes de información o asistencia a reuniones o eventos relacionados con la ejecución del contrato, que requiera el Ministerio de Educación Nacional, la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, el equipo de seguridad Alimentaria, la Interventoría o Supervisión y/o los entes de control.
48	Aceptar y recibir las visitas de Interventoría o Supervisión en el caso que corresponda, o las realizadas por los diferentes entes de control y/o	Se aceptan y reciben las visitas de Interventoría o Supervisión en el caso que corresponda, o las realizadas por los diferentes entes de control y/o entidades

	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.	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.
49	Dar cumplimiento a los criterios de calidad ofertados según lo estipulado en el pliego de condiciones en los casos en que aplique E.E. en el evento que el contratista, oferte como valor agregado a su propuesta, cantidad y/o calidad adicional en el personal, éste deberá cumplir con su permanencia durante toda la ejecución del contrato contemplando adiciones y prorrogas a las que haya lugar. Así mismo deberá hacer entrega de los equipos de acuerdo a las especificaciones de estos y en los tiempos requeridos.	Se da cumplimiento a los criterios de calidad ofertados, se realiza entrega de los 5 equipos de frio ofertados, de igual forma se dará cumplimento durante toda la ejecución del contrato a la compra de producto a los cultivadores de la UMATA, para el mes de **septiembre** se compran **6.388 kilos** entre tomate, papa criolla, zanahoria y cilantro, dando un porcentaje de cumplimiento con lo requerido a la fecha de **103.29%,** ambas informaciones se ingresaron a la plataforma de la ESAN.
50	Entregar los soportes financieros que demuestren la correcta ejecución del recurso, acorde a los valores ración ofertados, el pago gas, pago de mantenimientos correctivos, pagos a personal, entre otros con el fin de certificar la facturación. Las remisiones de entrega a I.E deberán ser remitidas de forma digital, acorde a los lineamientos emitidos por el equipo de Seguridad Alimentaria.	Se entregan los soportes financieros que demuestran 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 son cargadas de forma semanal en la plataforma de la ESAN.
51	El contratista deberá presentar de manera mensual, el reporte de abono o pagos de todos los proveedores relacionados para la ejecución del contrato. Adicional deberá presentar para la liquidación del contrato, el paz y salvo de todos los proveedores igualmente relacionados para la ejecución del contrato.	Se ingresa a la plataforma de la ESAN abono o pagos de los proveedores relacionados para la ejecución del contrato.
52	Hacer seguimiento al sistema de gestión de proveedores presentado en la propuesta, para garantizar las condiciones de entrega de productos (alimentos e insumos) con calidad; seguimiento que deberá ser documentado para el seguimiento por	Se cuenta con un sistema de gestión de proveedores, el cual dentro de su seguimiento presenta un cronograma de visitas a los diferentes proveedores, durante el mes de **septiembre** se realizó visita a los proveedores **COLPAGRO, NOVAPAN Y BETANIA**, se carga

	parte de la supervisión y/o interventoría del programa.	información de visita a la plataforma de la ESAN.
53	Realizar el proceso de compra entre el contratista y los productores a través de diferentes mecanismos como: actividades grupales o individuales de contacto comercial que serán convocadas por la Subsecretaría de Desarrollo Rural y el Equipo de Seguridad Alimentaria de la Alcaldía de Medellín, quien hará acompañamiento productivo y empresarial durante todo el proceso a través de la convocatoria a los participantes y seguimiento del proceso de compra.	Se generó un primer acercamiento con cultivadores de la UMATA del corregimiento de SAN CRISTOBAL acompañados por la secretaria de desarrollo rural en el mes de mayo. Durante el mes de **SEPTIEMBRE** se tuvo reunión de seguimiento a la compra de productores, se ingresó a la plataforma de la ESAN citación a la reunión.
54	Recibir y utilizar la información de los pequeños y medianos productores cumpliendo con la ley de protección de datos suministrada por la Subsecretaría de Desarrollo Rural para realizar la compra a los pequeños y medianos campesinos certificados por al UMATA y por el Equipo de Seguridad Alimentaria asignado a sistemas agroalimentarios bajo el modelo de Huertas con vos.	Durante el mes de **SEPTIEMBRE** se tuvo reunión de seguimiento a la compra de productores, se ingresó a la plataforma de la ESAN citación a la reunión.
55	Adjuntar junto con la factura y demás soportes de ejecución, copia de las cuentas de cobro de los pequeños y medianos productores registrados en la UMATA y Base de datos del modelo Huertas con vos, con detalle de los productos vendidos y la cantidad, debidamente firmadas por el vendedor junto con la copia del RUT.	Para dar cumplimiento al 2% ofertado en ventas se requiere una compra total de los 12.266 kilos. **De acuerdo a las compras realizadas se da cumplimiento en un 103.29%**
56	El contratista deberá realizar y enviar a la Interventoría o Supervisión en los tiempos en que esta defina, un plan de mejora mensual correspondiente a los hallazgos presentados en el período inmediatamente anterior que no fueron subsanados. Dicho plan deberá contener como mínimo: análisis de causas de los hallazgos, acciones planteadas para eliminar las causas fundamentales, fecha y responsable de la implementación de las acciones planteadas; el cual estará sujeto a	De acuerdo a los hallazgos que la interventoría indique como no subsanados cada mes será entregado el respectivo plan de mejora, no se ha realizado entrega aun de plan de mejora en espera de lineamientos por parte de la interventoría.

	revisión y devoluciones por parte de la interventoría o supervisión para los ajustes correspondientes.	
57	El contratista deberá dar cumplimiento a los lineamientos del Sistema de Gestión Documental y del Sistema de Gestión de Calidad, los cuales seran socializados por el Equipo de Seguridad Alimentaria una vez se de inicio a la ejecución del contrato. Es de anotar que todos los documentos digitalizados que se entreguen como soporte de la ejecución del contrato deberán ser capturados teniendo en cuenta una resolución entre 200 dpi y 600 dpi en escala de grises (blanco y negro) garantizando la lectura normal y total del documento en monitor y al tamaño del 100% y con la propiedad OCR que permita la búsqueda de texto en el documento. Teniendo en cuenta lo antes descrito la administración municipal reconoce un rubro general, para el proceso de gestión documental.	Se dará cumplimiento a los lineamientos del Sistema de Gestión Documental y del Sistema de Gestión de Calidad.
58	Tener el personal mínimo requerido debidamente contratado para dar inicio a la ejecución del contrato, dando cabal cumplimiento a la normatividad vigente y de acuerdo a la modalidad de contratación convenida con el personal.	Se cuenta con el personal mínimo requerido debidamente contratado para dar inicio a la ejecución del contrato, dando cabal cumplimiento a la normatividad vigente y de acuerdo a la modalidad de contratación convenida con el personal
59	Realizar la correspondiente afiliación al Sistema General de Seguridad Social Integral (SGSSI) para el caso de las vinculaciones laborales, y para las contrataciones de orden civil, velar por la afiliación y aportes que se realicen al SGSSI. En ambos casos y de conformidad con el ordenamiento jurídico colombiano, el contratista deberá afiliar al personal contratado a la Aseguradora de Riesgos Laborales (ARL).	Se realiza la correspondiente afiliación al Sistema General de Seguridad Social Integral (SGSSI) para el caso de las vinculaciones laborales. Información que se carga en la plataforma de la ESAN.
60	Conservar en los archivos de planta copia del contrato laboral, los certificados de afiliación a Seguridad Social, los certificados de pago de	Se conservan en los archivos de bodega copia del contrato laboral, los certificados de afiliación a Seguridad Social, los certificados de pago de aportes a la Seguridad Social y

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 garantiza 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.



FABIAN ALIRIO GÓMEZ GIRALDO

REPRESENTANTE LEGAL

ALIRIO GÓMEZ G. SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN SAS