CONTRATO No. 4600102146 DE 2024
INFORME No 2 DEL 1 AL 31 DE AGOSTO DE 2024
FECHA DE ELABORACIÓN DEL INFORME: Septiembre 27 de 2024

CONTRATANTE:	**DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN DE MEDELLÍN – SECRETARÍA DE SUMINISTROS Y SERVICIOS**
CONTRATISTA:	CENTRO EMPRESARIAL EDUCATIVO “**CORPOCEMPED”**
NIT:	811030647-5
REPRESENTANTE LEGAL:	MARIA ELSY PRISCO VÁSQUEZ
CÉDULA DEL REPRESENTANTE LEGAL:	22.087.242
OBJETO:	BRINDAR SERVICIO DE ALBERGUE TEMPORAL A LAS PERSONAS AFECTADAS POR UNA EMERGENCIA SOCIAL, NATURAL O ANTRÓPICA EN EL DISTRITO DE MEDELLÍN
VALOR INICIAL:	**MIL SETENTA Y NUEVE MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS CATORCE PESOS M/L. ($1.079.746.514) Incluido IVA**.
ADICIONES:	N/A
VALOR MÁS ADICIONES:	N/A
DURACIÓN INICIAL:	Ciento sesenta y cinco (165) días calendario, los cuales no pueden superar la presente vigencia. Contados a partir del inicio de ejecución por parte del supervisor a través de la plataforma del SECOP II.
AMPLIACIONES:	N/A
SUSPENSIONES:	N/A
DURACIÓN DESPUÉS DE AMPLIACIONES:	N/A
FECHA DE INICIO:	DOCE (12) DE JULIO DE 2024
FECHA DE TERMINACIÓN:	VEINTITRES (23) DE DICIEMBRE DE 2024

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

Con el objeto de describir el seguimiento realizado a la ejecución del contrato **4600102146 de 2024**, presento el Informe parcial No 1 de Supervisión del contrato de la referencia, con fundamento en la Ley 80 de 28 de julio de 1993, Ley 1150 de 16 de julio de 2007, Ley 1474 de 12 de julio de 2011, Decreto 1082 de 26 de mayo de 2015, Decreto Municipal 835 de 2021 y demás normas que regulan la materia, previos los siguientes ítems:

1. INFORME TÉCNICO DEL CONTRATO:

- **Seguimiento al cumplimiento parcial del objeto y alcance del contrato.**

En cumplimiento del principio de responsabilidad establecido en el artículo 26 numeral 1º de la Ley 80 de 1993; La supervisión informa sobre la ejecución y actividades realizadas de julio 12 al 31 de 2024, en el contrato 4600102146 del 2024, operado por el contratista **"CORPOCEMPED"** y otorgado por el contratante **DISTRITO DE CIENCIA, TECNOLOGIA E INNOVACION DE MEDELLÍN-SECRETARÍA DE SUMINISTROS Y SERVICIOS.**

De conformidad con las especificaciones técnicas, estudios previos, pliego de condiciones y propuesta económica, ambas entidades cumplieron a cabalidad las obligaciones contractuales establecidas en la minuta del contrato; Se verificaron las entregas y los servicios prestados y se observa que se recibieron a satisfacción. **Cabe aclarar que si bien el inicio del contrato tuvo fecha el 12 de julio de 2024, la atención a los usuarios y las actividades comenzaron ejecución el día 13 de julio de 2024.** En suma, se dio respuesta a los compromisos, enmarcados en el desarrollo del siguiente componente:

COMPONENTE: ALBERGUE TEMPORAL DE EMERGENCIAS

La supervisión informa que, se dio inicio al contrato **No 4600102146 del 2024, el día 12 de julio del 2024,** con una duración inicial de **(165**) días calendario; Se fijó una meta por especificaciones técnicas de atención de **65** personas día.

ENTREGA PRODUCTOS E INFORMES DEL CONTRATISTA.

Producto: Apoyo Técnico
Unidad: Informe
Cantidad: 6

Arrendamiento.

El contratista evidencia el pago del arrendamiento de la sede del albergue por medio del contrato y el pago de la mensualidad de agosto, los cuales se encuentran en el Anexo 3. Informe Financiero del informe de gestión del contratista.

Fumigación.

En este período se realiza la fumigación de la sede el día 13 de agosto de 2024, evidenciada por la supervisión por medio de fotos y del certificado de la empresa CONTROLAR Manejo Integral de Plagas S.A.S. y que se encuentra en el Anexo 3. Informe Financiero. Fumigación, del informe de gestión del contratista.

Servicios Públicos.

En este período el contratista hace el pago de servicios públicos evidenciando por medio de factura digital, soportada en el Anexo 3. Informe Financiero. Servicios Públicos, del informe de gestión del contratista.

Talento Humano.

Se evidencian los contratos de todo el personal por parte de la supervisión. Igualmente se entregan certificado de pago de aportes parafiscales y Seguridad Social Integral del personal contratado, copia de las planillas de pago de seguridad social (aportes al sistema de salud, pensiones y riesgos profesionales) de todo el personal contratado para la ejecución de las obligaciones, además soporte bancario que evidencia el pago. El detalle se precisa en el informe administrativo de este período. Verificado por el supervisor con el Anexo 3. Informe Financiero. 3.6. Talento Humano del informe de gestión del contratista.

Escáner e Impresora.

El contratista entrega evidencia del uso del escáner e impresora, de propiedad de Corpocemped que se verifica en el Anexo 3. Informe Financiero. 3.4. Alquiler Equipos del informe de gestión.

PRODUCTO: Kit de Aseo Personal.
Unidad: Unidad
Cantidad: 324

Durante el periodo a informar se entregaron **38 kit de aseo** a usuarios que ingresaron al albergue, del total recibidos, se tuvieron **10** menores de edad que según lo contemplado en las Especificaciones Técnicas no se les entrega y solo aplicaría para mayores de 8 años. Sin embargo a estos sí se les entregó con la firma de los padres.

Es de notar que, de un total de **324** elementos que contempla el kit para todo el contrato, se han entregado a los usuarios **93,** desde el inicio del contrato como se observa en el siguiente cuadro:

TOTAL, ET	ENTREGADOS	ACUMULADO	SALDO
324	38	93	231

Se verifica por parte de la supervisión con las evidencias firmadas por los usuarios en la planilla, en el anexo 3. FINANCIERO- Entrega de Kits-Kit aseo personal, del informe de gestión del contratista.

PRODUCTO: ELEMENTOS COMPLEMENTARIOS
Unidad Medida: Unidad
Cantidad: 1

Insumos de enfermería.

El contratista relaciona el número de elementos consumidos (49 salidas) en el período y entrega el Kardex correspondiente en Excel, que se evidencia en el Anexo 3. Informe Financiero. 3.7. Kardex, del informe de gestión del contratista.

Insumos de aseo y cafetería.

El contratista relaciona el número de elementos consumidos (60 salidas) en el período y entrega el Kardex correspondiente en Excel, que se evidencia en el Anexo 3. Informe Financiero. 3.7. Kardex, del informe de gestión del contratista.

Insumos papelería.

El contratista relaciona el número de elementos consumidos (31 salidas) en el período y entrega el Kardex correspondiente en Excel, que se evidencia en el Anexo 3. Informe Financiero. 3.7. Kardex, del informe de gestión del contratista.

Insumos para actividades recreativas.

El contratista relaciona el número de elementos consumidos (1 salida de colores) en el período y entrega el Kardex correspondiente en Excel, que se evidencia en el Anexo 3. Informe Financiero. 3.7. Kardex, del informe de gestión del contratista.

Elementos complementarios de Aseo Personal.

Los elementos complementarios del kit de aseo se han entregado con regulación y de acuerdo a la duración de cada elemento, sensibilizando a los usuarios del cuidado y racionando los mismos; en el período 1 al 31 de agosto se han entregado los siguientes elementos complementarios de aseo personal:

Jabón de baño: 10

Cepillo de dientes: 2

Crema dental: 5

Desodorante: 9

Shampoo: 3

Talco: 1

Máquina de afeitar: 32

Toalla sanitaria: 52

Crema antipañalitis: 4

Pañitos: 4

Pañales entre adultos y niños: 485

Tetero: 2

El supervisor verifica las evidencias firmadas por los usuarios en la planilla, en el anexo 3. INFORME FINANCIERO. Kardex y Artículos complementarios., del informe de gestión del contratista).

Insumo alimentación: Leche en Polvo.

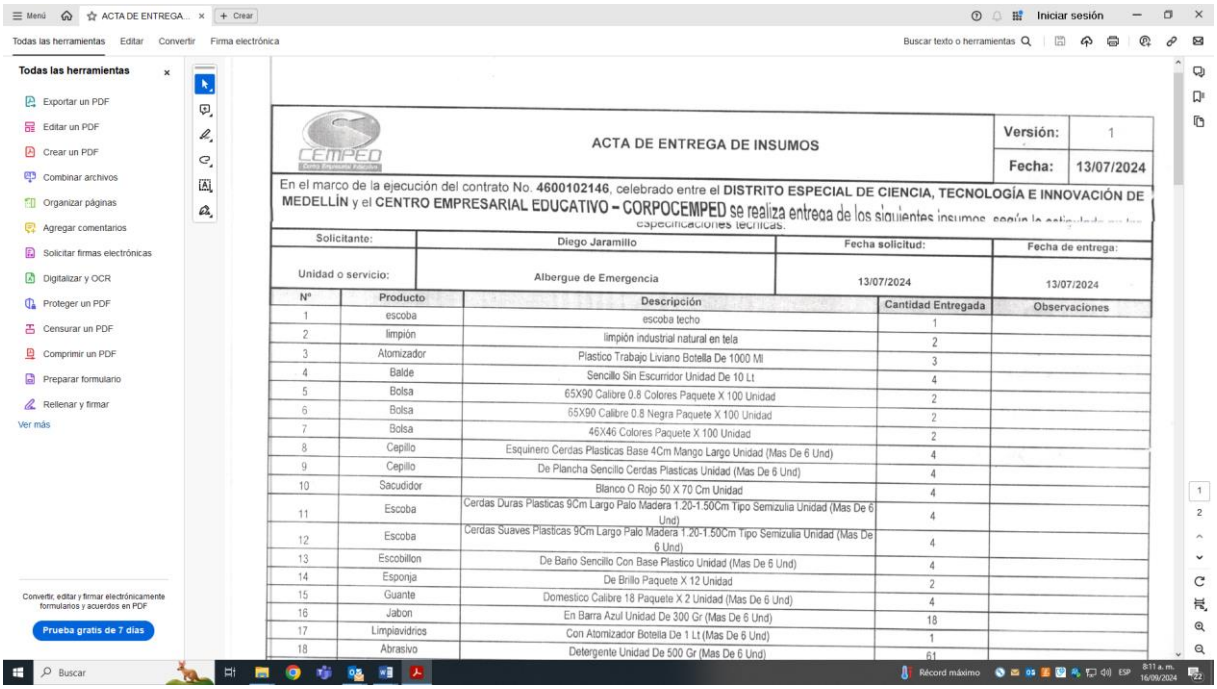
En este período no se requirió de este insumo. Evidenciado en el Anexo 3. INFORME FINANCIERO. kardex del informe de gestión del contratista.

Menajes de Cama.

El contratista cuenta con los 65 menajes de cama exigidos en especificaciones técnicas, los cuales son asumidos por este. Ala fecha se tienen en existencia y no se han requerido cambios. Esto se verifica en el Anexo 3. Informe Financiero. Dotación Institucional, del informe de gestión del contratista.

NOTA. De los anteriores insumos el contratista entrega a la supervisión un Acta de Entrega de Insumos que se puede verificar en el Anexo 3. Informe Financiero. Kardex. Acta de entrega de insumos, como se observa en el pantallazo:

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia



ACTA DE ENTREGA DE INSUMOS

Versión: 1
Fecha: 13/07/2024

En el marco de la ejecución del contrato No. **4600102146**, celebrado entre el **DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN DE MEDELLÍN** y el **CENTRO EMPRESARIAL EDUCATIVO – CORPOCEMPED** se realiza entrega de los siguientes insumos, según lo estipulado en las especificaciones técnicas.

Solicitante:	Diego Jaramillo	Fecha solicitud:	Fecha de entrega:
Unidad o servicio:	Albergue de Emergencia	13/07/2024	13/07/2024

Nº	Producto	Descripción	Cantidad Entregada	Observaciones
1	escoba	escoba techo	1	
2	limpión	limpión industrial natural en tela	2	
3	Atomizador	Plastico Trabajo Liviano Botella De 1000 Ml	3	
4	Balde	Sencillo Sin Escurridor Unidad De 10 Lt	4	
5	Bolsa	65X90 Calibre 0.8 Colores Paquete X 100 Unidad	2	
6	Bolsa	65X90 Calibre 0.8 Negra Paquete X 100 Unidad	2	
7	Bolsa	46X46 Colores Paquete X 100 Unidad	2	
8	Cepillo	Esquinero Cerdas Plasticas Base 4Cm Mango Largo Unidad (Mas De 6 Und)	4	
9	Cepillo	De Plancha Sencillo Cerdas Plasticas Unidad (Mas De 6 Und)	4	
10	Sacudidor	Blanco O Rojo 50 X 70 Cm Unidad	4	
11	Escoba	Cerdas Duras Plasticas 9Cm Largo Palo Madera 1.20-1.50Cm Tipo Semizulia Unidad (Mas De 6 Und)	4	
12	Escoba	Cerdas Suaves Plasticas 9Cm Largo Palo Madera 1.20-1.50Cm Tipo Semizulia Unidad (Mas De 6 Und)	4	
13	Escobillon	De Baño Sencillo Con Base Plastico Unidad (Mas De 6 Und)	4	
14	Esponja	De Brillo Paquete X 12 Unidad	2	
15	Guante	Domestico Calibre 18 Paquete X 2 Unidad (Mas De 6 Und)	4	
16	Jabon	En Barra Azul Unidad De 300 Gr (Mas De 6 Und)	18	
17	Limpiavidrios	Con Atomizador Botella De 1 Lt (Mas De 6 Und)	1	
18	Abrasivo	Detergente Unidad De 500 Gr (Mas De 6 Und)	61	

ALIMENTACIÓN.

PRODUCTO: Desayuno
Cantidad: 10.725
Unidad de Medida: Unidad

Se han entregado en el período 639 desayunos de un total de 10.725 de todo el contrato, lo cual se soporta en cada una de las planillas de los usuarios en el Anexo 3. Informe Financiero. Alimentación, del informe de gestión del contratista.

PRODUCTO: Media mañana
Cantidad: 10.725
Unidad de Medida: Unidad

Se han entregado en el período 637 de un total de 10.725 de todo el contrato, lo cual se soporta en cada una de las planillas de los usuarios en el Anexo 3. Informe Financiero. Alimentación, del informe de gestión del contratista.

PRODUCTO: Almuerzo
Cantidad: 10.725
Unidad de Medida: Unidad

Se han entregado en el período 668 de un total de 10.725 de todo el contrato, lo cual se soporta en cada una de las planillas de los usuarios en el Anexo 3. Informe Financiero. Alimentación, del informe de gestión del contratista.

PRODUCTO: Algo
Cantidad: 10.725
Unidad de Medida: Unidad

Se han entregado en el período 672 de un total de 10.725 de todo el contrato, lo cual se soporta en cada una de las planillas de los usuarios en el Anexo 3. Informe Financiero. Alimentación, del informe de gestión del contratista.

PRODUCTO: Cena.
Cantidad: 10.725
Unidad de Medida: Unidad

Se han entregado en el período 680 de un total de 10.725 de todo el contrato, lo cual se soporta en cada una de las planillas de los usuarios en el Anexo 3. Informe Financiero. Alimentación, del informe de gestión del contratista.

Atención nutricional.

El contratista recibió visita de la nutricionista asignada al contrato el día 26 de agosto dejando en evidencias en procesos que requieren ajustes de inmediato en el servicio, ante esta situación desde la coordinación y el profesional de Nutrición del contratista, establecieron un acta con plan de mejora que tendrá un periodo de 15 días para la superación hallazgos se Anexa al informe para conocimiento del supervisor. Se verifica en el Anexo 2. INFORME TECNICO. Atención Nutricional, del informe de gestión del contratista, donde se encuentran todos los soportes, como actas de reunión con los manipuladores(as) de alimentos (27 de agosto) y capacitaciones, entre otros, que surgieron a partir de dicha visita.

Valoración Nutricional detallada por cada usuario atendido.

Del 1 al 31 de agosto se hizo valoración nutricional global para obtener la clasificación nutricional a los usuarios admitidos en el albergue, pudiendo identificar dietas especiales y dando orientación en el servicio de alimentación sobre los niveles nutricionales de cada uno de los usuarios.

Capacitación a usuarios

Igualmente se realizó capacitación a usuario sobre “nutrición y seguridad alimentaria”, evidenciado en el acta de capacitación del Anexo 2. INFORME TECNICO. Atención Nutricional, del informe de gestión del contratista.

Clasificación nutricional usuarios.

Para este periodo, Sé valoraron 41 de 45 usuarios que ingresaron al albergue con ayudas antropométricas como peso corporal, estatura y en casos específicos pliegues subcutáneos y perímetros. Los 4 usuarios que no fueron valorados fueron un grupo familiar de 3 personas que egresaron muy pronto, ya que duraron solo 4 horas en el albergue y 1 usuario recién nacido con alta complicación de salud actualmente hospitalizado.

SEGUIMIENTO A OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA DESDE EL COMPONENTE ALIMENTARIO

El apoyo a la supervisión Mariana Henao Gómez, del Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional – ESAN, para realizar seguimiento al contrato tiene como base el plan de supervisión del componente de alimentación y nutrición en el cual se establecen dos estrategias de verificación de acuerdo con cada obligación o lineamiento de las especificaciones técnicas: revisión documental y observación directa. Para registrar el seguimiento realizado por revisión documental se diligencian los papeles de trabajo para aquellas obligaciones que lo requieren y para evidenciar el seguimiento realizado por observación directa se implementa el acta de visita en la cual se diligencian las preguntas orientadoras relacionadas con el componente en mención. Adicionalmente, como herramientas de seguimiento y comunicación se crearon el link de hallazgos y el link de autorizaciones con el fin de contar con el registro y la trazabilidad de la información.

De acuerdo con lo anterior, se realizó la verificación del cumplimiento de las obligaciones

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA DESDE EL COMPONENTE ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL

N° DE OBLIGACIÓN	OBLIGACIONES O LINEAMIENTOS	AVANCES DE LA EJECUCIÓN

contractuales en este período, según lo establecido en las Especificaciones Técnicas para el Área o Componente Alimentario y Nutricional.

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

14.3.15.	Cumplir con las características del menú establecidas en las especificaciones técnicas para la elaboración de la propuesta del ciclo de minutas de 21 días y diseñar lista de intercambio de los alimentos.	El apoyo a la supervisión recibió el 6 de agosto el informe de gestión y evidencias correspondientes al mes de julio. De acuerdo con la revisión realizada al informe y sus anexos, se evidenció que el contratista no daba cuenta de todas las obligaciones contractuales del Componente Alimentario y Nutricional, a las que debía dar respuesta durante el primer mes de ejecución. Además, se habían remitido las evidencias del informe de manera parcial. Se realizó solicitud de información al contratista vía correo electrónico y se anexó al listado enviado aquellos soportes documentales que el contratista debía remitir con corte al 31 de julio de 2024. Se recibió respuesta del contratista dentro del plazo establecido por parte del apoyo a la supervisión, y tras revisar los documentos remitidos, se evidenció: - CICLO DE MENÚ: para preescolares, escolares, adolescentes y adultos, personas mayores de 60 años, y mujeres en gestación. - ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS Posteriormente, el día 19 agosto el contratista aportó por medio del Sistema de Información del Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional – SIESAN, los anexos correspondientes al ciclo de menú que se encontraban pendientes: - LISTA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS - ANÁLISIS NUTRICIONAL: Adultos, Adolescentes, Niñas y Niños de 7- 12 Años, Niñas y Niños de 1-6 Años, Niñas y Niños de 6-12 Meses y Mujeres Gestantes.
14.3.15.	Elaborar análisis nutricional de cada uno de los menús del ciclo, evaluando calorías, macronutrientes y micronutrientes.	

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

		A la fecha de elaboración del presente informe de supervisión al componente alimentario y nutricional, tanto los diferentes ciclos de menú como sus respectivos anexos, se encuentran en proceso de revisión por parte del apoyo a la supervisión del componente alimentario y nutricional, una vez se culmine la revisión se socializa con el contratista, bien sea la aprobación de los documentos en mención, observaciones u oportunidades de mejora evidenciadas. El día 26 de agosto del año en curso la supervisión del componente alimentario y nutricional, realizó visita al Albergue Temporal de Emergencias, al verificar el cumplimiento de la minuta patrón y los ciclos de menú se encontró que: - El contratista realizó cambio sin previa autorización por parte de la supervisión, al ciclo de menú correspondiente al día de la visita (SEMANA 2 / MENÚ 10 / ALMUERZO). Se cambió CARNE DE RES / PUNTA DE ESPALDILLA por MORRILLO. - No contó con la cantidad de pulpa de fruta suficiente para el servicio del almuerzo. Se evidencio la preparación de 1 libra de pulpa de piña y 1 libra de pulpa de mango, para un total de 47 usuarios, cuando la cantidad requerida era 2.820 gr (pulpa sin cáscara). - A la fecha de la visita de supervisión, el contratista no había aportado la lista de intercambio por cada grupo de edad o grupo poblacional. - En la lista publicada en el servicio de alimentación (para población adulta), no se evidenció las opciones de

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

		intercambio para todos los grupos de alimentos. - Al revisar las contra muestras correspondientes a los días: 24, 25 y 26 de agosto, se evidenció los siguientes intercambios realizados por parte del contratista, sin autorización previa por parte de la supervisión: Semana N°2 / Menú N°9: en el desayuno se cambió huevo por quesito. Semana N°2 / Menú N°8: se ofreció colada de avena en el algo en lugar de bebida de mango en leche, se ofreció sopa de avena en lugar de crema de auyama, se ofreció yuca en lugar de pasta corta, se ofreció quesito en lugar de cuajada, se ofreció cocoa en lugar de café. Aparte, no se observó la muestra recolectada del jugo del almuerzo, correspondiente al día de la visita, es decir, del 26/08/2024. Tampoco se encontró las muestras de esta misma preparación, del día 25/08/2024. De acuerdo con las oportunidades de mejora encontradas el 26/08/2024 durante la visita de la supervisión a la sede de atención del Albergue Temporal de Emergencias, el contratista como parte de las acciones mejoradoras, desarrolló capacitación con el personal manipulador de alimentos en la cual incluyó los temas que se relacionan a continuación: - Cumplimiento Ciclo de Menú - Porciones / Cantidad Servida - Autorización de Cambios de Menú - Derivación de Dietas El contratista también anexó registros

		fotográficos que dan cuenta de la disposición en medio físico, tanto de la lista de intercambio de alimentos, como de los ciclos de menú. No obstante, el soporte documental aportado no dio respuesta a todos los hallazgos encontrados durante la visita, razón por la cual se solicitó al contratista: - Dar claridad de las acciones a implementar ante la falta de materia prima, toda vez que es una situación que no depende del personal manipulador de alimentos, sino del proveedor o subcontratista "PATRIMONIO". - Plan de acción o de mejora, que dé cuenta de las acciones desarrolladas, para garantizar la recolección de las muestras completas. De acuerdo con las situaciones evidenciadas, se procede a generar el hallazgo. La respuesta emitida por parte del contratista, será sujeto de seguimiento por parte del apoyo a la supervisión. FUENTES DE VERIFICACIÓN: CICLO DE MENÚ ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS LISTA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS ANÁLISIS NUTRICIONAL ACTA DE VISITA DE SUPERVISIÓN LINK DE REPORTE Y RESPUESTA A LOS HALLAZGOS GENERADOS / CONTRATO / 4600102146 DE 2024 ACTA Y LISTADO DE ASISTENCIA – CAPACITACIÓN MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

14.3.15.	Garantizar que el tamaño de las porciones de producción y servida, sean uniformes y acordes con la minuta patrón, lo cual debe ser de completo dominio del personal manipulador del servicio de alimentación, mediante el uso de utensilios estandarizados para servir las porciones (pocillos medidores, vasos marcados con centímetros, cucharas, cucharones).	El día 26 de agosto del año en curso la supervisión del componente alimentario y nutricional, realizó visita al Albergue Temporal de Emergencias, encontrando que el contratista: No discrimina las porciones servidas por grupo de edad, para toda la población atendida (niños, adolescentes, adultos jóvenes y adultos mayores de 60 años), toda vez que mediante la observación directa, la supervisión evidenció que se sirvió por igual a toda la población, para lo cual el contratista hizo uso del ciclo de menú para población mayor de 60 años. Se aclara que, el día de la visita se contaba con niñas y niños, adultos jóvenes y adultos mayores. También fue posible evidenciar que el personal manipulador de alimentos presente en el momento de la visita, no conocía ni tenia manejo de los diferentes ciclos de menú establecidos por grupo de edad o grupo poblacional. Adicionalmente, solo se contaba con el documento en medio físico, del ciclo de menú establecido para la población mayor de 60 años. De igual manera, durante la verificación del cumplimiento al tamaño de las porciones servidas a la población mayor de 60 años, se evidenció que la porción de ensalada, no alcanzó los 60 gr establecidos en el ciclo de menú, encontrando las porciones verificadas por debajo de los 40 gr netos. Finalmente, respecto a los equipos metrológicos se evidenció que el contratista cuenta dentro del servicio de alimentación, con báscula para el pesaje de alimentos con una capacidad máxima de 30 kg y una sensibilidad de 200 gr, lo cual no da cumplimiento a las

		especificaciones técnicas: *"contar con una báscula con capacidad mínima de 50 kilogramos con sensibilidad máxima de 100 gr".* Se evidenció por medio de un acta y listado de asistencia que el profesional en nutrición y dietética del contratista, de acuerdo con las oportunidades de mejora encontradas el 26/08/2024 durante la visita de la supervisión a la sede de atención del Albergue Temporal de Emergencias, como parte de las acciones mejoradoras, desarrolló capacitación con el personal manipulador de alimentos en la cual incluyó los temas que se relacionan a continuación: - Cumplimiento Ciclo de Menú - Porciones / Cantidad Servida - Autorización de Cambios de Menú - Derivación de Dietas De manera adicional, el contratista aportó registros fotográficos del proceso de estandarización de porciones realizado con el personal manipulador de alimentos No obstante, soporte documental aportado, no daba respuesta a todos los hallazgos encontrados durante la visita, razón por la cual se solicitó al contratista, las acciones de mejora a implementar, relacionadas con la disponibilidad de una gramera que dé cumplimiento a los lineamientos de las Especificaciones Técnicas. De acuerdo con las situaciones evidenciadas, se procede a generar el hallazgo. La respuesta emitida por parte del contratista, será sujeto de seguimiento por parte del apoyo a la supervisión.

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

		FUENTE DE VERIFICACIÓN ACTA DE VISITA DE SUPERVISIÓN LINK DE REPORTE Y RESPUESTA A LOS HALLAZGOS GENERADOS / CONTRATO / 4600102146 DE 2024 REGISTROS FOTOGRÁFICOS ACTA CAPACITACIÓN / MANIPULADORAS DE ALIMENTOS / AGOSTO.
14.3.15.	Suministrar las dietas derivadas a los usuarios que lo requieran de acuerdo con la prescripción del médico, realizando las adaptaciones necesarias a la dieta normal, sin ningún costo adicional.	En el periodo anterior se reportó que, la supervisión por medio de los Indicadores de Gestión Nutricional de Procesos Cuantitativos, aportados por el contratista, verificó que se realizó un total de 26 derivaciones dietarías o planes de alimentación formulados en el mes de julio (entre dieta controlada en líquidos, alta en antioxidantes, hipograsa, hipoglúcida e hiposódica). Sin embargo, tras revisar el listado de usuarios atendidos durante el periodo comprendido entre el 12 a 31 de julio, se evidenció un número de dietas especiales superior al reportado en los INDICADORES DE GESTIÓN NUTRICIONAL DE GESTIÓN DE LOS PROCESOS CUANTITATIVOS, razón por la cual se solicitó al contratista revisar, y en caso de que fueses necesario, ajustar la información aportada y realizar la respectiva aclaración. Conforme a lo anterior, durante el mes de agosto el contratista dio respuesta a la solicitud de aclaración realizada por la supervisión, informando que, el número de derivaciones de dietas reportado en los indicadores de gestión de los procesos cuantitativos, obedecía a que no se estaba incluyendo las dietas “Blandas”, dentro en los indicadores, esto a razón de que la modificación según el tipo de dieta, tenía que ver más con su forma de preparación y

		consistencia, que con una modificación al aporte o contenido nutricional. El apoyo a la supervisión orientó al contratista para que tanto en los próximos informes de gestión, como en el operar del día a día en el servicio de alimentación, se incluya y se de claridad de los usuarios que requieren una dieta blanda mecánica, puesto que si bien esta se utiliza cuando el usuario tiene dificultades para masticar, y solo se modifica la consistencia de los alimentos, considerando que el objetivo de este tipo de dieta es favorecer la ingesta de alimentos y evitar modificación en el aporte de calorías y nutrientes, el personal del Albergue Temporal de Emergencias debe tener conocimiento de los usuarios con este tipo de prescripción, toda vez que la no modificación de la consistencia de los alimentos ofrecidos, eventualmente podrían afectar de forma negativa el estado nutricional de los usuarios. Respecto a la implementación de las dietas derivadas, se evidenció en visita de supervisión realizada el día 26/08/2024 a la sede de atención del Albergue Temporal de Emergencias, que el personal manipulador de alimentos solo tuvo en cuenta al momento de ofrecer el servicio del almuerzo, las dietas hipoglúcidas, aun cuando se tenían usuarios cuyo plan de alimentación establecía el suministro de dieta blanda y dieta hiposódica. El contratista como parte de las acciones mejoradoras, desarrolló capacitación con el personal manipulador de alimentos en la cual incluyó el tema de la implementación de la Derivación de Dietas. FUENTE DE VERIFICACIÓN

		ACTA DE VISITA DE SUPERVISIÓN LINK DE REPORTE Y RESPUESTA A LOS HALLAZGOS GENERADOS / CONTRATO / 4600102146 DE 2024 INFORME DE GESTIÓN - AGOSTO INDICADORES DE GESTIÓN NUTRICIONAL DE PROCESOS CUANTITATIVOS FORMATO FO-GESR FICHA DE VALORACIÓN BIOPSICOSOCIAL DE ALBERGUE TEMPORAL DE EMERGENCIA
14.3.15.	Dar cumplimiento a los horarios para el suministro de la alimentación a los usuarios acorde a lo establecido en las especificaciones técnicas.	Durante la visita de supervisión realizada el día 26 de agosto del año en curso, al componente alimentario y nutricional en el Albergue Temporal de Emergencias, de los momentos de la alimentación observados, se evidenció que el contratista dio cumplimiento a los horarios establecidos en las especificaciones técnicas para el servicio del almuerzo y del algo. FUENTE DE VERIFICACIÓN ACTA DE VISITA DE SUPERVISIÓN
14.3.15.	Hacer seguimiento al sistema de gestión de proveedores, para garantizar las condiciones de entrega de productos (alimentos e insumos) con calidad; seguimiento que deberá ser documentado para la verificación por parte de la supervisión.	En el periodo anterior se reportó que la supervisión, tras revisar los documentos remitidos por parte del contratista, evidenció que este no había aportado el SISTEMA DE GESTIÓN DE PROVEEDORES. Considerando que el documento en mención, de acuerdo con los lineamientos de las Especificaciones Técnicas debía remitirse una vez suscrito el contrato, se procedió a generar solicitud de información. Se realizó seguimiento por parte del apoyo a la supervisión, encontrando que la información cargada en el Sistema de Información del Equipo de Seguridad Alimentaria - SIESAN, no daba respuesta al lineamiento de las Especificaciones Técnicas, razón por la cual se solicitó al realizar la revisión de estas, y aportar el documentó/protocolo

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

		con los respectivos anexos. Posteriormente, durante la visita de supervisión realizada al componente alimentario y nutricional el día 26/08/2024, en el Albergue Temporal de Emergencias, se evidenció que el contratista no contaba con: - SISTEMA DE GESTIÓN DE PROVEEDORES, y evidencias del seguimiento realizado a los diferentes proveedores de materia prima y/o alimentos, del subcontratista encargado de operar el servicio de alimentación “PATRIMONIO”. - Registros de dieran cuenta del seguimiento realizado a las condiciones de transporte de los alimentos que son entregados en la sede de atención, por parte del subcontratista “PATRIMONIO”. - Registros de temperatura de recepción de aquellos alimentos que por sus características requieren mantener la cadena de frío. Además, mediante observación directa, se evidenció que el contratista no realizó el proceso de verificación de la materia prima que llegó a la sede de atención en horas de la mañana el mismo día de la visita de supervisión (plátano, yuca y arepas). No se verificó su estado o condiciones de calidad, ni el cumplimiento de las características descritas en el Anexo A de las especificaciones técnicas, y el cumplimiento de la normatividad vigente. Es así como se solicitó al contratista, generar e implementar acciones mejoradoras que permitieran subsanar o evitar que se presentase de nuevo, las situaciones evidenciadas.

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

		El apoyo a la supervisión tras realizar la revisión y verificación de los soportes documentales remitidos por el contratista en respuesta a los hallazgos que se generaron durante la visita del 26/08/2024, además de los soportes correspondientes a la ejecución del contrato en el mes de agosto, evidenció: - LISTA DE CHEQUEO – EVALUACIÓN DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS: proveedor CÁRNICOS BARILOCHE, con fecha del 28/07/2024. - LISTA DE CHEQUEO – VERIFICACIÓN DE VEHÍCULOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS: proveedor CÁRNICOS BARILOCHE - transporte de carnes con fecha del 12/08/2024, proveedor ABURRÁ - transporte de GRANOS y CEREAL con fecha del 17/08/2024, proveedor COLANTA, transporte de LÁCTEOS con fecha del 11/08/2024. - CÁRNICOS BARILOCHE: Autorización Sanitaria expedida por la Secretaría de Salud de Medellín, con fecha del 6 de junio de 2023, número de inscripción sanitaria 05001713892528. La autorización fue emitida por haber cumplido con los requerimientos obligatorios del diagnóstico del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles, según acta EXPC 10-040-000771 del 28/06/2019. También se evidenció guía de transporte de la carne bovina y porcina, y guía de despacho del pollo, sin embargo, estas las fechas no correspondían a la vigencia del contrato en ejecución, razón por la cual mediante el link de reporte,

		seguimiento y respuesta a los hallazgos generados, se realizó la observación al contratista, indicando que además de que las guías de transporte de la carne, no correspondían a la vigencia del presente contrato, además se informó, que estas deben solicitarse al proveedor tras cada entrega del alimento en la sede de atención, más aun cuando se trata de un expendedor y no de un productor directo. En respuesta a lo anterior, el contratista aportó guía de transporte de carne bovina, con fecha del 24/07/2024. - ABURRÁ LTDA: Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Almacenamiento de Alimentos y Bebidas, expedida por el Invima - Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, con fecha de inspección del 01/02/2021, un porcentaje de cumplimiento del 88 %, y un concepto sanitario FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. - COLANTA: Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo a Fábricas de Alimentos, expedida por el Invima - Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, con fecha de inspección del 27, 28, 29 y 30 de Octubre de 2020, un porcentaje de cumplimiento del 93 %, y un concepto sanitario FAVORABLE. Otras evidencias allegadas por el contratista, y que dan respuesta a los hallazgos previamente mencionados, y a los lineamientos de las especificaciones técnicas, son: - Soportes de capacitación realizada el día 27/08/2024 con el personal manipulador de alimentos, en la cual incluyó los temas que se relacionan a

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

		continuación: Buenas Prácticas de Manufactura Temperatura de los Alimentos Diligenciamiento de Formatos Registro de Ingreso de Materia Prima Conjuntamente el contratista anexó registros fotográficos en los cuales se puede apreciar el registro de formato de control de recibo de materia prima; en este se realiza seguimiento a: día de recepción, alimento que ingresa, cantidad, proveedor, temperatura de recepción, aceptación o rechazo del alimentos, lote, fecha de vencimiento, motivo de rechazo y nombre de quien verifica. - SISTEMA DE GESTIÓN DE PROVEEDORES implementado por el subcontratista "PATRIMONIO", encargado de operar el Servicio de Alimentación del Albergue Temporal de Emergencias: - CONTROL DE PROVEEDORES: PATRIMONIO cuenta con un Programa de Control de Proveedores, el cual tiene como objetivo realizar seguimiento y control a los diferentes proveedores de materias primas e insumos, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos que son adquiridos. Como parte del sistema de control de la calidad, según lo descrito en dicho programa, el subcontratista se encarga de verificar el cumplimiento de la normatividad vigente y especificaciones requeridas para los diferentes insumos o materias primas. Realiza seguimiento a los procesos de: recibo, almacenamiento y procesamiento. - ESPECIFICACIONES DE LA

		CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: El subcontratista del Servicio de Alimentación, cuenta con especificaciones técnicas que dan cuenta de las características detalladas de los productos o alimentos. - PROGRAMA DE GESTIÓN DE PROVEEDORES: En este se definen los criterios de evaluación de los proveedores. - SELECCIÓN DE PROVEEDORES: De acuerdo con los criterios establecidos en el programa de gestión de proveedores, el subcontratista relaciona los proveedores seleccionados para la adquisición de productos y/o alimentos. La respuesta a los hallazgos generados en visita a la sede de atención del Albergue Temporal de Emergencias, fueron objeto de seguimiento por parte del apoyo a la supervisión. Se realizó revisión y verificación de la información aportada, encontrando que el contratista dio respuesta a conformidad. FUENTE DE VERIFICACIÓN ACTA DE VISITA DE SUPERVISIÓN LINK DE REPORTE Y RESPUESTA A LOS HALLAZGOS GENERADOS / CONTRATO / 4600102146 DE 2024 LISTAS DE CHEQUEO DE SEGUIMIENTO A PROVEEDORES ACTAS DE INSPECCIÓN SANITARIA DE PROVEEDORES GUÍAS DE TRANSPORTE DE LA CARNE DOCUMENTACIÓN SANITARIA DE PROVEEDORES ACTA DE CAPACITACIÓN / PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS / AGOSTO REGISTROS FOTOGRÁFICOS SISTEMA DE GESTIÓN DE

		PROVEEDORES Y ANEXOS
14.3.3. Lineamiento de las Especificaciones Técnicas	El contratista deberá entregar 5 días hábiles posteriores a la suscripción del contrato, mínimo dos opciones de marcas por cada producto que se utilizará en la ejecución del contrato, relacionadas en un documento con los documentos soportes de ficha técnica del producto que reporte el registro sanitario INVIMA vigente, para verificación de las características generales y posterior aprobación por parte de la Supervisión.	En el periodo anterior se reportó que, el apoyo a la supervisión realizó verificación de los documentos aportados por el contratista, correspondiente a la información que debía remitir a los 5 días hábiles posteriores a la suscripción del contrato, encontrando LISTADO DE MARCAS y FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS. Sin embargo, se hizo necesario realizar solicitud de información al contratista mediante el link destinado para tal fin, toda vez que no se evidenció: - REGISTRO INVIMA DE LOS ALIMENTOS O PRODUCTOS RELACIONADOS EN EL LISTADO DE MARCAS: No se evidenció número de registro, ni fecha de la vigencia. - CONCEPTO SANITARIO DE LOS PROVEEDORES DE LOS ALIMENTOS: Relacionados en el listado de marcas. Se realizó seguimiento documental por parte del apoyo a la supervisión, encontrando que la información cargada en el Sistema de Información del Equipo de Seguridad Alimentaria - SIESAN, no daba respuesta al lineamiento de las Especificaciones Técnicas, razón por la cual se solicitó al realizar la revisión de la información aportada, y ajustar según lo requerido. Se anota que además, para algunos alimentos y/o productos, solo se anexó la ficha técnica de una sola marca. Por otro lado, el día 26/08/2024 mediante observación directa en visita de supervisión, se evidenció que el contratista no dio cumplimiento a lo establecido tanto en el Anexo A de las
14.3.15.	El contratista deberá enviar 5 días hábiles posteriores a la adjudicación, copia de las fichas técnicas de cada producto relacionado en el anexo 1, a la supervisión y cada que presente solicitud de cambio.	
14.3.15.	Suministrar los alimentos según el ciclo de menú que deben ser de primera calidad e inocuidad, cumpliendo con lo exigido en las especificaciones técnicas y las marcas relacionadas en el Anexo 1, conforme a la normatividad colombiana vigente en el tema de alimentos; cumpliendo con lo estipulado en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005, la Resolución 1506 de mayo 6 de 2011 y la Resolución 333 de febrero 10 de 2011 del Ministerio de la Protección Social y las demás normas vigentes.	

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

		Especificaciones Técnicas como en la normatividad vigente, toda vez que se observó recepción arepa redonda, y se encontró pulpa de fruta en almacenamiento, cuyo empaque no contenía rótulo o etiqueta. Además, al realizar la verificación de las características de los alimentos, se evidenció la disponibilidad y uso de aceite de mezclas vegetales marca SONELO, con OLEÍNA DE PALMA, el cual está restringido en el *Anexo A* Características Generales de los Alimentos. Conforme a lo anterior, se solicitó al contratista mediante el link de hallazgos, subsanar las situaciones evidenciadas, sin embargo, a la fecha de elaboración del presente informe de supervisión, el contratista no había aportado el plan de mejora y las evidencias de su implementación. A través de este mismo medio se informó al contratista que debido a que el hallazgo generado daba cuenta de un incumplimiento por parte del subcontratista o proveedor de la alimentación “PATRIMONIO”, el plan de mejora presentado a la supervisión, debía estar enmarcado en acciones que garanticen el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas y el Anexo A, por parte de PATRIMONIO. De acuerdo con las situaciones evidenciadas, se procede a generar el hallazgo. La respuesta emitida por parte del contratista, será sujeto de seguimiento por parte del apoyo a la supervisión. FUENTE DE VERIFICACIÓN: LISTADO DE MARCAS FICHAS TÉCNICAS DE ALIMENTOS ACTA DE SUPERVISIÓN LINK DE REPORTE Y RESPUESTA A

		LOS HALLAZGOS GENERADOS / CONTRATO / 4600102146 DE 2024
14.3.15.	Garantizar que la planta física, los equipos e implementos empleados en ella, deben cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la resolución 2674 de 2013, o las normas vigentes que lo modifiquen. Dicha planta física, debe contar con concepto sanitario favorable o favorable condicionado, emitido por Secretaría de Salud del Distrito correspondiente, concepto que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato o en su defecto presentar el radicado de la solicitud ante la autoridad competente. No obstante, se verificará que la sede cumpla con las demás condiciones exigidas en las especificaciones técnicas.	La verificación del cumplimiento del cumplimiento de las normas Higiénico - Sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013, se realizó mediante observación directa en la visita de supervisión el día 26 de agosto del año en curso, allí se evidenció que: - No se contaba con el plan de saneamiento básico en medio físico dentro del servicio de alimentación o al alcance del personal manipulador de alimentos. - No se realizó proceso de desinfección de las bolsas empleadas para el almacenamiento de las contra muestras. - Importante cantidad de suciedad en: estantes de almacenamiento de alimentos, cajas organizadoras empleadas para el almacenamiento de alimentos, utensilios o menaje limpio, equipos y canastillas. - Productos empleados para la desinfección de menaje y alimentos sin identificar con el nombre del producto contenido. - Crema lava loza almacenada en el área destinada para el almacenamiento de los alimentos o materia prima. - El contratista no contaba con la ficha técnica y hoja de seguridad de: crema lava loza marca DESSIN, y ácido perácetico. - Se hacía uso de jabón yodado para el lavado de manos del personal manipulador de alimentos. - No se contaba con registro del

		seguimiento a los controles de plagas realizados a la fecha en la sede de atención. - El personal manipulador de alimentos no realizó toma de la temperatura de los alimentos preparados en el servicio del almuerzo. Además, al realizar verificación documental de los procesos que se llevan a cabo en el servicio de alimentación, no se evidenció el registro de la temperatura de los productos terminados correspondientes al día 25/08/2024. - No se garantizó la temperatura de mantenimiento de la carne de res ofrecida en el almuerzo. La supervisión realizó toma de temperatura, la cual se encontró en 55,8°C. - Se tiene dentro del servicio de alimentación, estantes destinados para el almacenamiento de los alimentos / víveres con presencia de óxido, caja de breakers con oxido, paredes con baldosas partidas y paredes con desprendimiento de material, soporte de toallas de papel con óxido, al igual que el soporte del punto ecológico. El apoyo a la supervisión tras realizar la revisión y verificación del plan de mejora y de las evidencias remitidas por el contratista, en respuesta a los hallazgos que se generaron durante la visita, evidenció: - Registros fotográficos del Plan de Saneamiento Básico en medio impreso. - Registros fotográficos que dan cuenta del almacenamiento por separado de los productos de aseo y los alimentos. - Registros fotográficos de los procesos

		de limpieza y desinfección realizados por parte del personal manipulador de alimentos. - Ficha técnica y hoja de seguridad de: Acido Peracético marca Azulado, Jabón Líquido para Manos marca Berhlan, Crema Lavaloza DESSIN. - Registro de ejecución de fumigación, con fecha programada, fecha de ejecución, observaciones y firma. El contratista como parte de las acciones mejoradoras, desarrolló capacitación con el personal manipulador de alimentos en la cual incluyó los temas que se relacionan a continuación: - Buenas Prácticas de Manufactura - Limpieza y Desinfección - Temperatura de los Alimentos - Rotulación y Re envasado - Diligenciamiento de Formatos - Registro de Ingreso de Materia Prima Se realizó revisión y verificación la información aportada, encontrando que el contratista no dio respuesta a conformidad, a las mejoras requeridas a nivel de infraestructura y menaje. El plan de mejora y evidencias que dan respuesta a los hallazgos que a la fecha del presente informe no han sido subsanados por parte del contratista, serán objeto de seguimiento por parte del apoyo a la supervisión. La supervisión por medio de revisión documental de los siguientes registros correspondientes al periodo comprendido entre el 1ro y el 31 de agosto, complementó la verificación del cumplimiento por parte del contratista, de las normas higiénico - sanitarias

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

		establecidas en la Resolución 2674 de 2013: - REGISTRO DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS - REGISTRO DE ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN - SERVICIO DE ALIMENTACIÓN - CONTROL FÍSICO Y QUÍMICO DE AGUA. - CONTROL DE TEMPERATURA DE PRODUCTO TERMINADO FUENTE DE VERIFICACIÓN: ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS N° EPAI 10-067-002444 FORMATO DE PLAN DE MEJORAMIENTO ACTA DE VISITA DE SUPERVISIÓN LINK DE REPORTE Y RESPUESTA A LOS HALLAZGOS GENERADOS / CONTRATO / 4600102146 DE 2024 REGISTROS FOTOGRÁFICOS ACTA DE CAPACITACIÓN / PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS / AGOSTO FICHAS TÉCNICAS Y HOJAS DE SEGURIDAD FORMATOS SERVICIO DE ALIMENTACIÓN
Lineamiento de la Especificación Técnica	EL CONTRATISTA deberá garantizar que la recepción de los alimentos se realice facilitando la verificación de la calidad y cantidad de los alimentos entregados, además, realizar la toma de temperatura de los alimentos recibidos en frío y registrarla en el formato	En el periodo anterior, el apoyo a la supervisión tras realizar la revisión y verificación de los soportes documentales aportados por el contratista, no evidenció los registros de las temperaturas de recepción de los alimentos, situación que posteriormente también fue encontrada en la visita de supervisión realizada al componente

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

	establecido por el contratista.	alimentario y nutricional el día 26/08/2024, en el Albergue Temporal de Emergencias, donde además se evidenció que el contratista no realizó el proceso de verificación de la materia prima que llegó el día de la visita de supervisión en horas de la mañana (plátano, yuca y arepas). No se verificó su estado o condiciones de calidad, ni el cumplimiento de las características descritas en el Anexo A de las especificaciones técnicas, y la normatividad vigente. El apoyo a la supervisión tras realizar la revisión y verificación de los soportes documentales aportados por el contratista en respuesta a los hallazgos que se generaron durante la visita del 26/08/2024, además de los soportes correspondientes a la ejecución del contrato en el mes de agosto, evidenció: Soportes de capacitación realizada con el personal manipulador de alimentos, en la cual incluyó los temas que se relacionan a continuación: - Buenas Prácticas de Manufactura - Temperatura de los Alimentos - Diligenciamiento de Formatos - Registro de Ingreso de Materia Prima Como parte de las evidencias de la implementación del plan de mejora, el contratista anexó registros fotográficos en los cuales se puede apreciar el registro de formato de control de recibo de materia prima; en este se realiza seguimiento a: día de recepción, alimento que ingresa, cantidad, proveedor, temperatura de recepción, aceptación o rechazo del alimentos, lote, fecha de vencimiento, motivo de rechazo y nombre de quien verifica.

		La respuesta a los hallazgos generados en la visita a la sede de atención del Albergue Temporal de Emergencias, fueron objeto de seguimiento por parte del apoyo a la supervisión. Se realizó revisión y verificación de la información aportada, encontrando que el contratista dio respuesta a conformidad. FUENTE DE VERIFICACIÓN: ACTA DE VISITA DE SUPERVISIÓN LINK DE REPORTE Y RESPUESTA A LOS HALLAZGOS GENERADOS / CONTRATO / 4600102146 DE 2024 REGISTROS FOTOGRÁFICOS ACTA DE CAPACITACIÓN / PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS / AGOSTO REGISTRO FOTOGRÁFICO - CAPACITACIÓN
Lineamiento de la Especificación Técnica	EL CONTRATISTA deberá verificar que los alimentos sean transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, asegurando que los de alto riesgo microbiológico como productos cárnicos y lácteos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en el servicio de alimentación, para lo cual sus proveedores deben emplear vehículos que tengan control de temperaturas.	Durante la visita de supervisión realizada al componente alimentario y nutricional el día 26/08/2024, en el Albergue Temporal de Emergencias, se evidenció que el contratista no contaba con registros que dieran cuenta del seguimiento realizado a las condiciones de transporte de los alimentos que son entregados en la sede de atención, por parte del subcontratista “PATRIMONIO”. Además, no se evidenció registros de temperatura de recepción, de aquellos alimentos que por sus características requieren mantener la cadena de frío. Es así como se solicitó al contratista, generar e implementar acciones mejoradoras que permitieran subsanar o evitar que se presentase de nuevo, las situaciones evidenciadas. El apoyo a la supervisión tras realizar la revisión y verificación de los soportes documentales remitidos por el contratista en respuesta a los hallazgos que se generaron durante la visita del

		26/08/2024, además de los soportes correspondientes a la ejecución del contrato en el mes de agosto, evidenció: - LISTA DE CHEQUEO – VERIFICACIÓN DE VEHÍCULOS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS, aplicadas a los diferentes proveedores de los alimentos días previos a la visita de supervisión, pero que al momento de solicitarlos en sitio, no estaban disponibles o al alcance del personal de la sede de atención: proveedor CÁRNICOS BARILOCHE - transporte de carnes con fecha del 12/08/2024, proveedor ABURRÁ - transporte de GRANOS y CEREAL con fecha del 17/08/2024, proveedor COLANTA, transporte de LÁCTEOS con fecha del 11/08/2024. - Soportes de capacitación realizada el día 27/08/2024 con el personal manipulador de alimentos, en la cual incluyó los temas que se relacionan a continuación: Buenas Prácticas de Manufactura Temperatura de los Alimentos Diligenciamiento de Formatos Registro de Ingreso de Materia Prima Conjuntamente el contratista anexó registros fotográficos en los cuales se puede apreciar el registro de formato de control de recibo de materia prima; en este se realiza seguimiento a: día de recepción, alimento que ingresa, cantidad, proveedor, temperatura de recepción, aceptación o rechazo de alimentos, lote, fecha de vencimiento, motivo de rechazo y nombre de quien verifica. La respuesta a los hallazgos generados en la visita a la sede de atención del

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

		Albergue Temporal de Emergencias, fueron objeto de seguimiento por parte del apoyo a la supervisión. Se realizó revisión y verificación de la información aportada, encontrando que el contratista dio respuesta a conformidad. FUENTE DE VERIFICACIÓN ACTA DE VISITA DE SUPERVISIÓN LINK DE REPORTE Y RESPUESTA A LOS HALLAZGOS GENERADOS / CONTRATO / 4600102146 DE 2024 LISTAS DE CHEQUEO DE SEGUIMIENTO A PROVEEDORES ACTA DE CAPACITACIÓN / PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS / AGOSTO REGISTROS FOTOGRÁFICOS
Lineamiento de la Especificación Técnica	Los alimentos deben ser almacenados dando cumplimiento al Artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013.	Durante la visita de supervisión realizada el día 26 de agosto del año en curso, al componente alimentario y nutricional en el Albergue Temporal de Emergencias, se encontró: - Alimentos o productos reenvasados, sin su empaque primario. Se anota que, pese a que los recipientes contenían rótulos con información como: fecha de vencimiento, lote, fecha de apertura del producto y nombre del alimento, todos los rótulos no contenían la misma información de manera completa, y en algunos solo se apreció el nombre y la fecha de apertura o re envasado del producto. - En los estantes destinados para el almacenamiento de la materia prima, se evidenció una (1) libra de panela destapada y sin rótulo que diera cuenta de su fecha de apertura. - Respecto al espacio destinado para el almacenamiento de los alimentos, logró evidenciar estanterías dentro del servicio de alimentación, con importante

		presencia de corrosión u óxido. Por medio de un acta, listado de asistencia y registros fotográficos, se evidenció que el contratista de acuerdo con las oportunidades de mejora encontradas en visita de supervisión, como parte de las acciones mejoradoras desarrolló capacitación con el personal manipulador de alimentos en la cual incluyó los temas que se relacionan a continuación: - Buenas Prácticas de Manufactura - Rotulación y Reenvasado Sin embargo, a la fecha de elaboración del presente informe, el contratista no había remitido evidencias que den respuesta a la necesidad de realizar mantenimiento correctivo a los estantes destinados para el almacenamiento de la materia prima y/o alimentos. De acuerdo con las situaciones evidenciadas, se procede a generar el hallazgo. La respuesta emitida por parte del contratista, será sujeto de seguimiento por parte del apoyo a la supervisión. FUENTE DE VERIFICACIÓN ACTA DE VISITA DE SUPERVISIÓN LINK DE REPORTE Y RESPUESTA A LOS HALLAZGOS GENERADOS / CONTRATO / 4600102146 DE 2024 ACTA DE CAPACITACIÓN / PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS / AGOSTO

14.3.15.	Realizar bimestralmente los exámenes microbiológicos establecidos, con el laboratorio definido por la supervisión y entregar copia de los resultados. El contratista deberá realizar los pagos correspondientes al laboratorio.	Durante la visita de supervisión realizada el día 26/08/2024 al componente alimentario y nutricional en el Albergue Temporal de Emergencias, se evidenció que el contratista no contaba con los resultados de los análisis microbiológicos realizados durante el mes de julio, en el servicio de alimentación. El apoyo a la supervisión realizó revisión y verificación de los soportes documentales aportados por el contratista a través del Sistema de Información del Equipo de Seguridad Alimentaria y Nutricional – SIESAN, evidenciando los análisis microbiológicos correspondientes al periodo requerido. La supervisión verificó que los resultados cumplen con lo establecido en la normatividad vigente. FUENTE DE VERIFICACIÓN ACTA DE VISITA DE SUPERVISIÓN LINK DE REPORTE Y RESPUESTA A LOS HALLAZGOS GENERADOS / CONTRATO / 4600102146 DE 2024 ANÁLISIS Y RESULTADOS MICROBIOLOGICOS
14.3.15.	Cumplir con las condiciones microbiológicas establecidas 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.	
Lineamiento de la Especificación Técnica	A los 15 días hábiles posteriores a la suscripción del contrato, el contratista deberá presentar exámenes microbiológicos iniciales de las marcas de yogur, quesos, leches y carnes, con vigencia inferior a dos meses a partir de la fecha de inicio.	La supervisión realizó en el periodo anterior al presente informe, seguimiento y verificación de los soportes documentales que dan respuesta al cumplimiento del presente lineamiento de las Especificaciones Técnicas, encontrando que la información aportada da respuesta a conformidad. FUENTE DE VERIFICACIÓN: ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y FISICOQUÍMICOS DE: LECHE ENTERA, QUESITO Y CHORIZO
14.3.15.	Diseñar un plan de saneamiento básico y presentarlo en medio	En el periodo anterior, el apoyo a la supervisión tras realizar la revisión y

	magnético o físico a la supervisión a los 10 días hábiles posteriores a la firma del acta de inicio, según las indicaciones del protocolo, utilizando los agentes y/o sustancias establecidas.	verificación de los soportes documentales aportados por el contratista, se encontró que no había anexado los soportes documentales completos relacionados con el Plan de Saneamiento Básico – PSB, dentro de los cuales se encontraban: - PLAN DE CONTINGENCIA: del Programa de Abastecimiento de Agua. - CRONOGRAMAS: Limpieza y Desinfección, y Control de Plagas. - ANEXOS PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Formatos destinados para el registro de los procesos y seguimiento de cada programa. - FICHAS TÉCNICAS: De los productos a utilizar en los procesos de: Limpieza y desinfección, Monitoreo de pH y Cloro Residual del Agua. - HOJAS DE SEGURIDAD: De los productos a utilizar en la implementación del PSB. Se realizó seguimiento a la respuesta emitida por el contratista, evidenciando que este aportó: - PLAN DE CONTINGENCIA: del Programa de Abastecimiento de Agua. - CRONOGRAMAS: de Limpieza y Desinfección, al interior del programa se evidenció la frecuencia establecida para la ejecución de los procesos de limpieza y desinfección. - ANEXOS PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: el contratista remitió formato de registro de ejecución de fumigación, en el cual se debe registrar información como: fecha programada, fecha de

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

		ejecución, observaciones y firma. - FICHAS TÉCNICAS (con instrucciones de seguridad) de los productos a utilizar en los procesos de Limpieza y desinfección como: Hipoclorito, Crema Lavaplatos y Desengrasante marca BERHLAN. Ácido Peracético marca Azulado, Jabón Líquido para Manos marca Berhlan, Crema Lavaloza DESSIN. Sin embargo, a la fecha de elaboración del presente informe aún se encuentra pendiente que el contratista aporte: - FICHAS TÉCNICAS Y HOJAS DE SEGURIDAD: De los productos a utilizar en el proceso de Monitoreo de pH y Cloro Residual del Agua. - CRONOGRAMAS: de Control de Plagas; no se evidencia la fecha proyectada en el formato destinado para el seguimiento a la ejecución de la fumigación en el servicio de alimentación. - ANEXOS PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO, formatos destinados para el registro de los procesos y seguimiento, al programa de Recolección de Residuos. De acuerdo con las oportunidades de mejora que se evidenciaron de nuevo, se procede a generar el hallazgo. La respuesta emitida por parte del contratista, será sujeto de seguimiento por parte del apoyo a la supervisión. La revisión y verificación de la estructura y contenido del PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO – PSB y sus anexos de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente, aún

		continúan en proceso por parte del apoyo a la supervisión, una vez este se culmine, se dará a conocer las observaciones o situaciones a mejorar al contratista, con del fin de que realice los ajustes necesarios. FUENTES DE VERIFICACIÓN: PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO – PSB Y ANEXOS FICHAS TÉCNICAS Y HOJAS DE SEGURIDAD ACTA Y LISTADO DE ASISTENCIA LINK DE REPORTE Y RESPUESTA A LOS HALLAZGOS GENERADOS / CONTRATO / 4600102146 DE 2024
14.3.15.	Garantizar que cuenta con 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.	Durante la visita de supervisión realizada el día 26 de agosto del año en curso, al componente alimentario y nutricional en el Albergue Temporal de Emergencias, se evidenció que el contratista contaba con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección, dentro del servicio de alimentación FUENTE DE VERIFICACIÓN ACTA DE VISITA DE SUPERVISIÓN
14.3.15.	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	La supervisión realizó revisión y verificación del informe de gestión, soportes documentales y/o evidencias aportados por el contratista, los cuales dan respuesta a la ejecución del Contrato 4600102146 de 2024 y al cumplimiento de los lineamientos establecidos en las Especificaciones Técnicas, durante el mes de agosto. Se evidenció por medio de un acta y listado de asistencia que el profesional en nutrición y dietética del contratista, de acuerdo con las oportunidades de mejora encontradas el 26/08/2024 durante la visita de la supervisión a la sede de atención del Albergue

	debe contener: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir; plan que debe ser entregado a la supervisión a los 10 días hábiles escolares posteriores a la firma del acta de inicio.	Temporal de Emergencias, como parte de las acciones mejoradoras, desarrolló capacitación con el personal manipulador de alimentos en la cual incluyó los temas que se relacionan a continuación: - Buenas Prácticas de Manufactura - Limpieza y Desinfección - Temperatura de los Alimentos - Cumplimiento Ciclo de Menú - Rotulación y Reenvasado - Porciones / Cantidad Servida - Autorización de Cambios de Menú - Derivación de Dietas - Diligenciamiento de Formatos - Registro de Ingreso de Materia Prima De acuerdo con la información registrada, la capacitación tuvo una duración de una (1) hora FUENTES DE VERIFICACIÓN: ACTA Y LISTADO DE ASISTENCIA LINK DE REPORTE Y RESPUESTA A LOS HALLAZGOS GENERADOS / CONTRATO / 4600102146 DE 2024
Lineamiento de la Especificación Técnica	El programa de control de plagas estará fundamentado además de las normas referenciadas (Ley 9 de 1979, Decretos 539 y 590 de 2014; Resolución 2674 de 2013, artículo 26); y en las disposiciones reglamentarias establecidas en la Resolución 1843 de 1991. La formulación de este programa debe contener: objetivos, procedimientos que deberá desarrollar el personal; periodicidad en la ejecución de estas acciones (cronograma), ficha técnica de los productos (pesticidas, fungicidas) usados en el control de plagas; indicadores de asepsia;	La supervisión por medio de revisión documental verificó que el contratista aportó CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS expedido el día 13 de Agosto del año en curso, por la empresa CONTROLAR Manejo Integral de Plagas S.A.S. quien presta el servicio de control de Insectos Rastreros (cucarachas y hormigas) y Roedores Menores (rata de techo, rata noruega y ratón domestico), en Centro Empresarial Educativo CORPOCEMPED con sede de atención ubicada en la Carrera 50A N° 64 -12. El documento en mención, relaciona los productos aplicados: insecticidas piretroide sintético y estomacales como principio activo, en crema, geles y

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

	formatos en los que se dejará registro de las actividades realizadas para su verificación y cotejo por el Supervisor del contrato. El contratista garantizará la fumigación de la planta física del servicio de albergue mensualmente y para verificación, debe presentar los soportes documentales al supervisor del contrato y anexar en el informe de gestión mensual. Así mismo, debe presentar el cronograma de fumigación a ejecutar durante la vigencia del contrato. Esta actividad debe ser realizada por una empresa especializada y certificada para ello y que cumpla con toda la normatividad sanitaria vigente y con licencia expedida por autoridad competente; Dicha fumigación debe garantizar su efectividad en el control de: roedores, chinches, insectos rastreros y demás plagas detectadas; Para realizar esta actividad, se debe utilizar material inocuo que no genere un impacto ambiental y garantice la salud humana. La primera fumigación de la planta física del servicio de albergue, se realizará al inicio de la ejecución del contrato. Las demás cada mes, los certificados se deben presentar mensualmente durante la duración de todo el contrato. Si el contratista evidencia	trampas de pegamento para el control y monitoreo de insectos rastreros y trampas de pegamento para el control de roedores. Adicionalmente, el contratista aportó documento u orden de servicio el cual da cuenta del nombre de los productos utilizados en el proceso de control de plagas. En respuesta a la situación evidenciada en el periodo anterior, donde no se contaba con FORMATOS EN LOS QUE SE DEJARÍA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS, el contratista aportó formato de registro de ejecución de fumigación, en el cual se puede evidenciar información como: fecha programada, fecha de ejecución, observaciones y firma. El plan de mejora y las evidencias aportadas por el contratista, fueron objeto de seguimiento por parte del apoyo a la supervisión. Se realizó revisión y verificación de la información remitida, encontrando que el contratista dio respuesta a conformidad. FUENTE DE VERIFICACIÓN: CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS – AGOSTO ORDEN DE SERVICIO – CONTROL DE PLAGAS – AGOSTO REGISTRO DE EJECUCIÓN DE FUMIGACIÓN

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

	propagación de plagas causada por: roedores, insectos rastreros, chinches y otras, que inciden en la salud de las personas que habitan el albergue, debe hacer la fumigación de inmediato, evitando riesgos de intoxicación en los usuarios y garantizando la salud de los mismos. El contratista entregará el certificado mensual de fumigación proporcionado por la empresa y debidamente firmado por quien lo realiza.	
Lineamiento de la Especificación Técnica	Servicio de Alimentación: No utilizar Poliestileno expandido (más conocido como Icopor) Método de verificación: el oferente deberá presentar con la propuesta el anexo compromiso criterio ambiental no utilizar Polietileno. Generación de residuos sólidos / Contaminación del suelo - Criterio Ambiental: No utilizar materiales desechables plásticos (Ejemplo: Vasos, platos, mezcladores de bebidas), para esto deberá dar opciones más amigables con el medio ambiente como productos reutilizables, productos de polyboard (cartón), caña de azúcar, fécula de maíz y biodegradables, entre otros. Método de verificación: el oferente deberá presentar con la propuesta el anexo compromiso criterio ambiental no utilizar materiales desechables.	Durante la visita de supervisión realizada el día 26 de agosto del año en curso, al componente alimentario y nutricional en el Albergue Temporal de Emergencias, se evidenció que el contratista dio cumplimiento a lo establecido en el presente lineamiento de las especificaciones técnicas, toda vez que en el servicio de alimentación, no se observó el uso de polietileno expandido más conocido como icopor, ni de desechables en material plástico. FUENTE DE VERIFICACIÓN ACTA DE VISITA DE SUPERVISIÓN
14.3.15.	Realizar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo para los equipos, que	La supervisión por medio de revisión documental verificó en el periodo anterior, el plan de mantenimiento

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

	debe cumplir con lo estipulado en las especificaciones técnicas anexas. Deberá estar documentado a más tardar a los 15 días hábiles después del acta de inicio del contrato.	preventivo y correctivo de equipos, y demás anexos remitidos por parte del contratista, encontrando las siguientes oportunidades de mejora: - PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS: se evidencia la necesidad de documentar las estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias (mantenimientos correctivos), y nombre de persona o empresas encargadas del mantenimiento preventivo y correctivo. - Se evidenció la necesidad de identificar claramente cada uno de los equipos (a excepción de las neveras), tanto en la ficha técnica, como en la hoja de vida, con marca/referencia y número de identificación. - El contratista no anexó los documentos que se relacionan a continuación, los cuales debían ser entregados a la supervisión más tardar a los quince (15) días hábiles después de la suscripción del contrato: NOMBRE DE LA EMPRESA QUE SE ENCARGARÁ DE REALIZAR EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y REPARACIÓN DE LOS EQUIPOS: Debe presentar dos (2) posibles proveedores del servicio. FICHA TÉCNICA: gramera, termómetro, congelador 1 y 2. HOJA DE VIDA: congelador 1 y 2. termómetro, báscula industrial. Conforme a lo anterior, se compartió al contratista las respectivas observaciones con el fin de que realizara los ajustes necesarios.

		Posteriormente, el día 26 de agosto del año en curso la supervisión del componente alimentario y nutricional, realizó visita al Albergue Temporal de Emergencias, encontrando que: - El contratista poseía dentro del servicio de alimentación, extractor averiado, al igual que báscula para el pesaje de materia prima. - Los diferentes equipos de frío (3 refrigeradores y 2 congeladores) tenían presencia de óxido. Los congeladores # 1 y # 2 presentaban desprendimiento de material en su interior (latas levantadas). - Se disponía de menaje como colador y bandejas de distribución (ubicadas dentro del congelador) quebradas. - No se contaba con hoja de vida y ficha técnica de: congelador #3, gramera blanca pequeña, 2 básculas grandes, licuadora casera, 2 termómetros, tallimetro y balanza. - No se contaba con los soportes de calibración de los equipos de medición, tanto del servicio de alimentación como de los equipos antropométricos. El apoyo a la supervisión tras realizar la revisión y verificación de los soportes documentales aportados por el contratista en respuesta a los hallazgos que se generaron tanto en la revisión documental inicial, como en la visita de supervisión, evidenció: - Registro fotográfico de los stickers ubicados en los equipos, los cuales dan cuenta de: laboratorio de metrología (CEMI Metrología), tipo de servicio prestado (Calibración), fecha de la calibración (10/09/2024) y código

		asignado a los siguientes equipos: Báscula (Servicio de Alimentación), Termómetro N° 2, Gramera (pequeña) y Báscula (Antropometría). - FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS: congeladores horizontales, gramera, termómetro digital de punzón WATERPROOF. - HOJA DE VIDA DE EQUIPOS: bascula digital TANITA, bascula industrial FULLER MACHINERY, termómetro digital WATERPROOF, gramera SCALE, congelador #1, SVAN congelador #2 SVAN. No obstante, las evidencias aportadas por el contratista, dieron respuesta de manera parcial, tanto a los soportes documentales requeridos desde el periodo anterior (julio), como a los requeridos tras la visita de supervisión al Albergue Temporal de Emergencias. Lo anterior, considerando que no se evidenció: - Soportes que den cuenta del mantenimiento realizado a: el extractor, báscula para el pesaje de materia prima que estaba averiada, equipos de frío (3 refrigeradores y 2 congeladores). - Soportes de la dada de baja o reemplazo de los utensilios que se observaron en mal estado (colador y bandejas de distribución). - FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS: 2 básculas grandes digitales de mesa, , tallimetro y balanza. - HOJA DE VIDA DE EQUIPOS: congelador #3, 2 básculas grandes digitales de mesa, tallimetro.

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

		- Certificado de calibración de los siguientes equipos: Báscula (Servicio de Alimentación), Termómetro N° 2, Gramera (pequeña) y Báscula (Antropometría). - Soportes de la calibración o verificación realizada al tallimetro o cinta métrica enrollable. - Certificado de calibración y registro fotográfico del sticker correspondiente al termómetro número 1, donde se pueda apreciar el código asignado al equipo. La supervisión solicitó al contratista mediante el link de hallazgos, subsanar las situaciones evidenciadas, sin embargo, este no dio respuesta a conformidad, razón por la cual se procede a generar el hallazgo nuevamente. La respuesta emitida por parte del contratista, será sujeto de seguimiento por parte del apoyo a la supervisión. De acuerdo con el cronograma de mantenimiento preventivo de equipos definido por el contratista, en el mes de agosto se realizó la revisión de la Nevera o Equipo de Frío N° 1. La supervisión realizó la revisión y verificación de dicho soporte documental. FUENTES DE VERIFICACIÓN: ACTA DE VISITA DE SUPERVISIÓN LINK DE REPORTE Y RESPUESTA A LOS HALLAZGOS GENERADOS / CONTRATO / 4600102146 DE 2024 REGISTROS FOTOGRÁFICOS PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

		CERTIFICADO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO - EQUIPO DE FRIO N°1 FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS REGISTROS FOTOGRÁFICOS
Lineamiento de la Especificación Técnica	Para verificar el peso de las porciones de servida, el contratista debe contar como mínimo con una balanza digital con capacidad mínima de 2 kilogramos y una sensibilidad máxima de 1 gr, para pesaje de la materia prima a preparar, contar con una báscula con capacidad mínima de 50 kilogramos con sensibilidad máxima de 100 gr y con un termómetro de punzón, digital con números que permiten una adecuada lectura de la temperatura. Estos equipos deberán ser calibrados por el contratista, al inicio de la ejecución del contrato, para garantizar la calidad del dato. El soporte de la calibración de los equipos debe ser reportado a la supervisión. El contratista debe garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y la calidad del dato que arrojan durante todo el contrato.	En visita de supervisión realizada el día 26/08/2024, se evidenció que el contratista contaba dentro del servicio de alimentación, con una (1) gramera y dos (2) básculas para el pesaje de materia prima o alimentos, de las cuales una se encontraba averiada. Estas dos últimas contaban con una capacidad máxima de 30 kg y una sensibilidad de 200 gr, lo cual no daba cumplimiento a las especificaciones técnicas: “contar con una báscula con capacidad mínima de 50 kilogramos con sensibilidad máxima de 100 gr”. Adicionalmente, los equipos en mención, no contaban con los soportes de calibración. La supervisión solicitó al contratista mediante el link de hallazgos, subsanar las situaciones evidenciadas, sin embargo, este no dio respuesta a conformidad, razón por la cual se procede a generar el hallazgo nuevamente. La respuesta emitida por parte del contratista, será sujeto de seguimiento por parte del apoyo a la supervisión. FUENTE DE VERIFICACIÓN ACTA DE VISITA DE SUPERVISIÓN LINK DE REPORTE Y RESPUESTA A LOS HALLAZGOS GENERADOS / CONTRATO / 4600102146 DE 2024 FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS HOJAS DE VIDA DE EQUIPOS REGISTROS FOTOGRÁFICOS
14.3.15.	Asumir el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas	En el proceso de verificación documental realizado en el periodo anterior, por parte de la supervisión se

	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, Capítulo ii, Artículos 176 a 201).	había evidenciado que el contratista no daba cumplimiento a la normatividad vigente, de conformidad con lo establecido en el capítulo III artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013, toda vez que no se contaba con EXAMEN MÉDICO que certificara que el personal manipulador de alimentos, era APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS (con una vigencia no mayor a doce meses en el momento de vinculación del personal). Posteriormente, en la visita de supervisión realizada el día 26 de agosto del año en curso, en la sede de atención del Albergue Temporal de Emergencias, se evidenció que: - El contratista no había reportado a la supervisión, el apoyo o ingreso al servicio de alimentación, de personal manipulador de alimentos nuevo. - No se contaba con el certificado médico laboral de aptitud para manipular alimentos, del personal manipulador de alimentos nuevo. - Respecto a la indumentaria del personal manipulador de alimentos, se observó que esta no daba cumplimiento a los lineamientos de las especificaciones técnicas, toda vez que la dotación o uniforme, no contaba con ribete de color diferente en las mangas, que permita identificar el cambio diario de indumentaria por parte del personal. Es así como se solicitó al contratista, generar e implementar acciones mejoradoras que permitieran subsanar, las situaciones evidenciadas. El apoyo a la supervisión tras realizar la revisión y verificación de los soportes

		documentales remitidos por el contratista en respuesta a los hallazgos que se generaron durante la visita, además de los soportes correspondientes a la ejecución del contrato en el mes de agosto, evidenció certificado médico vigente de aptitud laboral para manipular alimentos, de las tres procesadoras de alimentos que actualmente se encuentran asignadas al servicio de alimentación del albergue. Sin embargo, el soporte documental aportado no dio respuesta a todos los hallazgos, razón por la cual se solicitó al contratista remitir plan de mejora y evidencias de su ejecución: - Relacionado con la notificación oportuna a la supervisión, de las novedades que se presenten durante la ejecución del contrato, con el personal manipulador de alimentos. - Acciones a implementar que garanticen el cumplimiento del lineamiento de las especificaciones técnicas, relacionado con la dotación o uniforme, donde se establece que este debe contar con ribete de color diferente en las mangas. De acuerdo con las situaciones evidenciadas, se procede a generar el hallazgo. La respuesta emitida por parte del contratista, será sujeto de seguimiento por parte del apoyo a la supervisión. FUENTE DE VERIFICACIÓN ACTA DE VISITA DE SUPERVISIÓN LINK DE REPORTE Y RESPUESTA A LOS HALLAZGOS GENERADOS / CONTRATO / 4600102146 DE 2024 CERTIFICADO MÉDICO DE APTITUD LABORAL

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

Pliego de Condiciones Selección Abreviada de Menor Cuantía Proceso 9015308 Criterios de Evaluación de las Ofertas Criterio Calidad: N°3	El Centro Empresarial Educativo - CORPOCEMPED, declaró cumplir con el número de seguimientos nutricionales que permita hacerles un seguimiento a los resultados positivos o negativos al suministro de la alimentación entregada a los usuarios, con énfasis a la población con bajo peso o enfermedades crónicas. El contratista estableció realizar un total de cinco (5) seguimientos al mes.	Para el periodo comprendido entre el 1 y el 31 de agosto la supervisión por medio de los Indicadores de Gestión Nutricional de Procesos Cuantitativos y el reporte datos antropométricos y clasificación nutricional aportado por el contratista, verificó un total de 41 evaluaciones nutricionales iniciales o de ingreso. Adicionalmente, se verificó los registros de quince (15) seguimientos al estado nutricional, realizados a los usuarios cuyo ingreso al Albergue Temporal de Emergencias, se dio durante el primer mes de ejecución del proyecto (Julio). FUENTE DE VERIFICACIÓN: INDICADORES DE GESTIÓN NUTRICIONAL DE PROCESOS CUANTITATIVOS INFORME MENSUAL VALORACIÓN NUTRICIONAL FORMATO FO-GESR FICHA DE VALORACIÓN BIOPSICOSOCIAL DE ALBERGUE TEMPORAL DE EMERGENCIA SEGUIMIENTO VALORACIÓN NUTRICIONAL FORMATO FO-GESR SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN UPSE
Lineamiento de la Especificación Técnica 14.3.16. Indicadores de Gestión Nutricional	Realizar sesiones grupales / capacitaciones en Educación Nutricional con la población usuaria.	El apoyo a la supervisión tras realizar la revisión y verificación de los soportes documentales remitidos por el contratista, evidenció que aportó: listado de asistencia y registros fotográficos de la segunda sesión educativa sobre “Etiquetado Nutricional de los Alimentos”, realizada el día 26 de Agosto del año en curso. De acuerdo con el listado de asistencia, se contó con la participación de un total de veintitrés (23) personas. FUENTE DE VERIFICACIÓN ACTA DE REUNIÓN

		LISTADO DE ASISTENCIA
Lineamiento de la Especificación Técnica 14.3.16. Indicadores de Gestión Nutricional	El CONTRATISTA entregará en sus informes de gestión mensual, aparte de los generales, para el componente alimentario y nutricional, respuesta a los indicadores de gestión contractual expuestos en las especificaciones técnicas.	En el periodo anterior, tras realizar la revisión inicial de los soportes documentales aportados, se informó vía correo electrónico al contratista, la necesidad de reportar los indicadores del componente alimentario y nutricional en el informe de gestión, de acuerdo con la tabla descrita los lineamientos de las Especificaciones Técnicas. Adicional a lo anterior se notificó o se solicitó al contratista: - Relacionar y documentar en el informe de gestión, la intensidad horaria de los procesos de formación que se desarrollen con el personal manipulador de alimentos, con el fin de poder hacer seguimiento al cumplimiento de las 10 horas establecidas en la normatividad. - Los soportes documentales tales como: programas, planes, cronogramas, formatos, entre otros, NO deben tener el logo del anterior contratista u operador del proyecto. Se solicitó al contratista bien sea hacer uso de su propia imagen institucional, o en su defecto del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín. - Documentar qué menús tuvieron menor aceptación entre la población, durante el mes de julio. - En el apartado “Proceso de Producción de Alimentos”, describir que se encontró durante el seguimiento realizado a los momentos de preparación y servida. Documentar en el informe de gestión. La respuesta a lo anterior, fue dada por el contratista durante el mes de agosto, esta fue sujeto de seguimiento por parte del apoyo a la supervisión. Se revisó y se verificó la información aportada,

		encontrando que el contratista dio respuesta a conformidad, a las diferentes oportunidades de mejora. El contratista aportó los INDICADORES DE GESTIÓN NUTRICIONAL DE PROCESOS CUANTITATIVOS para el periodo comprendido entre el 1ro y el 31 de Agosto; estos se describen a continuación: COMPONENTE ATENCIÓN NUTRICIONAL Número de total de personas evaluadas: 41 Número de evaluaciones por IMC en el periodo: 41 Planes de alimentación formulados: 8 Valoraciones Nutricionales al mes: 41 Resultados paraclínicos al mes: 11 Número de Casos Especiales: 2 Seguimientos nutricionales: 15 Dietas especiales con base a seguimientos: 10 Sesiones Grupales (Capacitaciones): 2 Capacitación a manipuladores de alimentos: 1 Capacitación usuarios: 1 COMPONENTE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Contra muestras: 155 Número de controles realizados en el servicio de alimentación: 8 controles realizados, en promedio 2 semanales Total de servicios derivación de dietas: 40 Porcentaje medición de sobras: 1,5% * Número de ejecución del programa de limpieza y desinfección: 31 veces * Para el indicador de Porcentaje Medición de Sobras, el contratista remitió los registros del control de sobras realizado por cada uno de los momentos de la alimentación y ciclo de

		menú, con el cual se determinó el porcentaje referido en el informe de gestión correspondiente al mes de agosto. COMPONENTE PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Fumigaciones realizadas: 1 Rastreo microbiológicos: No aplica para el periodo comprendido entre el 1ro y el 31 de agosto de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas y el cronograma definido por el contratista. Mantenimiento preventivo equipos: 1 Capacitaciones en programa de residuos: 1* * De acuerdo con el informe de gestión presentado por el contratista para el periodo de agosto, el profesional en nutrición y dietética, si bien dentro del plan de capacitación continua no se incluyó el tema, el profesional en nutrición y dietética a través del seguimiento y monitoreo de a las actividades que se ejecutan en la sede de atención del Albergue Temporal de Emergencias, retroalimenta el proceso de recolección y disposición de residuos. La supervisión realizó revisión y verificación del informe de gestión, soportes documentales y/o evidencias aportados por el contratista, los cuales dan respuesta a la ejecución del Contrato 4600102146 de 2024, y al cumplimiento de los lineamientos establecidos en las Especificaciones Técnicas, durante el mes de agosto. FUENTE DE VERIFICACIÓN: INFORME DE GESTIÓN DEL CONTRATISTA N°1 INDICADORES DE GESTIÓN

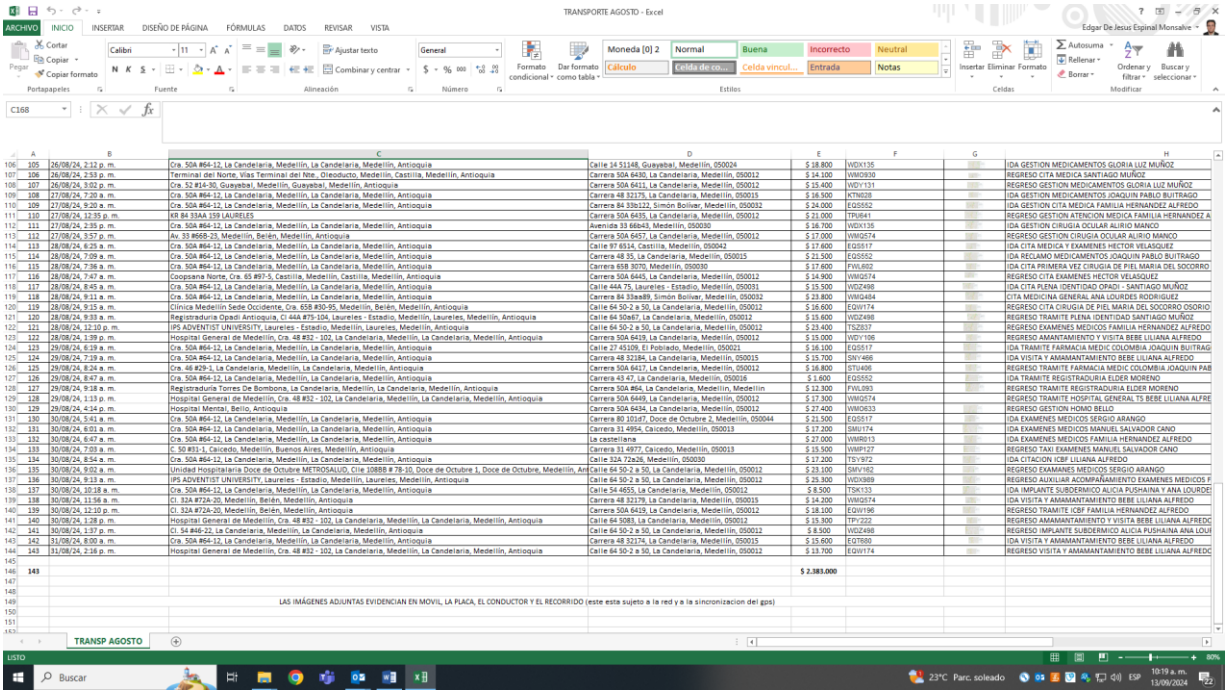
		NUTRICIONAL DE PROCESOS CUANTITATIVOS - JULIO INFORME DE GESTIÓN DEL CONTRATISTA N°2 INDICADORES DE GESTIÓN NUTRICIONAL DE PROCESOS CUANTITATIVOS - AGOSTO

PRODUCTO: BIENES Y SERVICIOS A DEMANDA
Cantidad: 1
Unidad de Medida: Unidad

Transporte:

El contratista entrega las planillas del transporte ejecutado durante el período, se tramitaron 143 trasladados a diferentes centros de salud, hospitalarios y otros; servicio que es prestado por la empresa Taxis Super S.A. Verificado por la supervisión en Anexo 3. Informe Financiero. Transporte., del informe de gestión del contratista. A continuación, se muestra la evidencia:

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia



Restablecimiento de la Identidad:

En este período se requirió dos veces de este servicio. Verificado por la supervisión en el Anexo 2. INFORME TÉCNICO. Bienes y servicios a Demanda, en el informe de gestión del contratista.

PRODUCTO: Apoyo Técnico.
Talento Humano.

ACOMPAÑAMIENTO PSICOSOCIAL Y JURÍDICO

Para el periodo a informar (agosto 1 al 31), se reportó la dinámica que tuvo el albergue, con respecto a los ingresos, egresos y servicios prestados, información cualitativa y cuantitativa, con las siguientes cifras: ingresaron **45** usuarios. Del total de ingresos, se atendió 33 de nacionalidad colombiana**, 11** de Nacionalidad Venezolana y **1** estadounidense, correspondiente al 100**%;** no se presentaron reingresos, se realizaron **27** egresos por diferentes conceptos, que se relacionan en el informe y es verificado por la supervisión en el Anexo 2. INFORME TÉCNICO del informe de gestión del contratista.

En general las actividades psicosociales se centran en acciones como:

Atención individual por psicología: La atención psicosocial es un componente esencial del programa de emergencias, enfocado en mitigar los daños emocionales y psicosociales

causados por la situación de emergencia y los diversos contextos socioculturales, asociados. Se brindaron **50** atenciones individuales por parte de la profesional en psicología, lo cual se verifica por la supervisión en el Anexo 2. INFORME TËCNICO. Intervención Psicosocial. Psicología.

Actividades grupales: Estas actividades consideran las capacidades físicas y mentales y la participación voluntaria de los usuarios. Se planifican para promover la permanencia en el albergue y mejorar el bienestar emocional, físico y el uso del tiempo de los usuarios. Se e3videncian por parte de la supervisión, **4** talleres grupales, evidenciados en el Anexo 2. INFORME TËCNICO. Intervención Psicosocial. Psicología, del informe de gestión del contratista.

Manual de Convivencia: Normas que procuran mantener la convivencia armoniosa, fortalecer las relaciones interpersonales y reconocer la diversidad como un elemento positivo para crear nuevas conexiones. Se promueve de manera individual y grupal, tanto al ingreso y durante a la estadía.

Intervención por profesional de Trabajo Social

Esta intervención está orientada a Evaluar a la población remitida del 1-2-3 Social y Comisión Social y solicitar la ficha para hacer seguimiento; se registra en el expediente la información pertinente sobre dificultades psicosociales identificadas, en personas y familias formato de evolución historia. SE registran por parte del contratista **34** atenciones individuales por trabajo social y **3** talleres grupales, que se verifica por parte de la supervisión en el anexo 2. INFORME TËCNICO. Intervención Psicosocial. Trabajo Social, del informe de gestión del contratista.

Actividades Lúdico-recreativas.

Se desarrollaron actividades lúdico-recreativas, culturales y artísticas, que permitan mitigar el efecto de abandono, encierro y alejamiento de su grupo familiar se realizaron **13** actividades grupales, abarcando **224** usuarios en el desarrollo del mes, en articulación y gestión con: INDER, Fundación EPM, Comunidad Religiosa y Damas Grises de la Cruz Roja.

Se realizó uso de la oferta institucional para beneficiar a personas albergadas de nacionalidad venezolana sin regularización, quienes fueron atendidas en salud en la IPS Adventista. Allí, los usuarios fueron evaluados por un médico general, recibieron medicamentos, y se autorizaron exámenes de laboratorio, todo de manera gratuita. Además, se les proporcionó un carnet que les permitirá acceder a medicina general a través del proyecto de ADRA (Adventist Development and Relief Agency) hasta noviembre del presente año.
Asimismo, se lograron coordinar citas con unimedicos a través del proyecto CAMMI (Centro de Atención a la Mujer Migrante). Lo anterior permitió que dos mujeres albergadas

tuvieron acceso a un método anticonceptivo seguro y de larga duración, en este caso, el implante subdérmico.

NOTA: Es importante aclarar que una persona se beneficia en múltiples ocasiones de las actividades realizadas, por lo cual la cifra reportada se incrementa y es superior a los usuarios atendidos durante el mes, dada la sumatoria total, ya que una sola persona participa en varias intervenciones de carácter individual o grupal.

Servicios áreas: enfermería, cuidadores.

Desde el área de auxiliares de enfermería y cuidadores se realizó atención a 54 usuarios que durante el mes de agosto permanecieron en el albergue temporal de emergencias, con las siguientes actividades:

- Reactivación física, ejercicios para recuperar la movilidad y estado físico de las personas que lo requieran.
- Apoyo en asistencia y cuidado de alimentación balanceada, en coordinación con el nutricionista.
- En articulación con el equipo social, se realizaron programas de integración, espacios de socialización y habilidades cognitivas con las personas a cuidar.
- Se Brindo acompañamiento permanente de las personas albergadas en la realización de las actividades cotidianas.
- Se coordina y articula las labores de mantenimiento y limpieza: aseo personal, cambio de pañal, vestido de las personas, dada su condición física.
- Se acompaña con la movilización y traslado al interior del albergue de la población que lo requiera.
- Apoyo en el traslado de las personas a unidades hospitalarias.
- Se realizan las notas devolución en la historia de cada usuario se realiza los controles de signos vitales y seguimiento a los medicamentos asignados con los usuarios que lo requieren.
- Realización de los siguientes talleres:
  Taller sobre lavado de manos
  Taller sobre vacunación, reconociendo que la población infantil y adulto joven ha aumentado
  Taller sobre prevenciones del abuso de Niños niñas y adolescentes.

La supervisión verifica las anteriores acciones en el Anexo 2. INFORME TÉCNICO. Atención por Enfermería y auxiliares cuidadores., del informe de gestión del contratista.

Gestiones tramitadas por gestor(a) en salud.

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

De conformidad con las Especificaciones técnicas, el operador Corpocemped, cuenta con los servicios de un(a) gestor(a) en salud, encargado(a) de realizar gestiones en trámites en dicho sentido, ello evitar riesgos y salidas innecesarias en los usuarios; Durante el periodo a informar, se tramitaron **20** gestiones que beneficiaron a **15** usuarios (verificado por la supervisión en el Anexo 2. INFORME TËCNICO. Trámites en salud. Gestor en Saludo, del informe de gestión del contratista).

Atención apoyo jurídico.

Se realizaron **12** asesorías dentro de lo especificado de 10 horas semanales, que benefició a **12** usuarios. Igualmente se realizaron **2** reuniones con el comité jurídico en articulación con el jurídico del proyecto de atención de emergencias operado por la Corporación Ayuda Humanitaria. El resumen se observa en el siguiente cuadro:

ATENCIONES JURIDICAS	**1 al 31 de Agosto 2024**
PROCESOS EN TRÁMITE	2
PROCESOS CULMINADOS	10
TOTAL ATENCIONES	12
USUARIOS BENEFICIADOS	**12**

Se verifica este servicio en el Anexo 2. Informe Técnico. Trámites Salud. Intervención Jurídica, del informe de gestión del contratista donde se relaciona listado de los usuarios beneficiados y las actividades realizadas con cada uno de ellos.

OTROS SERVICIOS.

Solicitudes de respuestas de pqrs.

Durante el periodo a informar, no se tramitaron PQRS.

Servicio de lavandería.

De conformidad con las Especificaciones técnicas, el operador CORPOCEMPED, prestó el servicio de lavandería durante el período, en las instalaciones del albergue, para ello utilizan 3 lavadoras eléctricas y 1 lavadero, zona de secado y de almacenamiento, dando cumplimiento a los protocolos de limpieza y desinfección, según recomendaciones del área de salud.

Continúa pendiente la realización del otrosí para cambio de barras de jabón por detergente en polvo y otros productos e implementos que se han identificado en la ejecución.

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

2. INFORME ADMINISTRATIVO

De conformidad con las Especificaciones Técnicas, Corpocemped, contrató los servicios del personal. La vinculación ser realizó por varias modalidades de contratación (termino fijo y prestación de servicios), a fin de garantizar la prestación de los servicios diurnos y nocturnos, durante las 24 horas de lunes a domingo. Es de aclarar que adicionalmente se contrató los servicios de un abogado(a) para apoyo jurídico por 10 horas semanales.

A continuación, se da a conocer el personal que estuvo contratado en este periodo, cumpliendo con todos los perfiles de acuerdo con las especificaciones técnicas y contractuales.

- Verificación de las novedades del personal y del pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral.

NOMBRE COMPLETO	CEDULA	CARGO PARA OCUPAR	TIPO DE CONTRATO	FECHA INICIO	FECHA FINAL	NOVEDADES
Astrid Eliana Jiménez	43618893	Coordinadora general	Prestación Servicios	13/07/2024	24/12/2024	
Jonathan Steven Restrepo ocampo	1128389331	Nutricionista	Prestación Servicios	13/07/2024	24/12/2024	
Natalia Taborda Hoyos	43914242	Trabajadora social	Prestación Servicios	13/07/2024	24/12/2024	
Sandra Irene Hincapié Fajardo	43554440	Psicóloga	Prestación Servicios	13/07/2024	24/12/2024	
Lady Verónica Serna Castaño	43974535	Asesora jurídica	Prestación Servicios	13/07/2024	24/12/2024	
Jennifer Londoño Echeverri	43990692	Digitadora	Contrato termino fijo	13/07/2024	24/12/2024	
Diego Fernando Jaramillo Muñoz	1152202590	Auxiliar apoyo logístico gestor en salud	Contrato termino fijo	13/07/2024	24/12/2024	
Erika Patricia Arenas Torres	32155158	Archivista	Contrato termino fijo	13/07/2024	24/12/2024	
Amet Eduardo Zarza Julio	92229094	Auxiliar de enfermería	Contrato termino fijo	13/07/2024	24/12/2024	
Elsa Ramirez Marin	43458625	Auxiliar de Enfermería	Contrato termino fijo	13/07/2024	24/12/2024	

Ena luz Hernández González	1001259676 4	Auxiliar de enfermería	Contrato termino fijo	17/07/2024	24/12/2024	
Manuela Guzman Hernández	1037657167	Auxiliar en enfermería	Contrato termino fijo	19/07/2024	24/12/2024	
Lina Marcela villa foronda	43903659	Cuidador(a)	Contrato termino fijo	13/07/2024	24/12/2024	
Daniel Alexander Suaza Arias	1022125305	Cuidador(a)	Contrato termino fijo	13/07/2024	24/12/2024	
Wilpian Molina Lujan	39410479	Cuidador(a)	Contrato termino fijo	13/07/2024	24/12/2024	
Leidy Juliana Muñoz Jurado	1017148234	Cuidador(a)	Contrato termino fijo	13/07/2024	24/12/2024	
Witer María Usuga Sepúlveda	43418749	Cuidador(a)	Contrato termino fijo	17/07/2024	24/12/2024	
Juan José Carvajal López	1152703808	Cuidador(a)	Contrato termino fijo	18/07/2024	24/12/2024	
María Margarita Pino Giraldo	43430558	Servicios generales	Contrato termino fijo	13/07/2024	24/12/2024	
Luz Dary Vásquez Gomez	42897438	Servicios Generales	Contrato termino fijo	13/07/2024	24/12/2024	Renuncia el 28/08/2024
Diana Lucia Londoño Molina	43514830	Servicios Generales	Contrato termino fijo	04/09/2024	24/12/2024	Ingresa el 04/09/2024
Jorge Alexander Paniagua Higuita	71269669	Servicios Generales	Contrato termino fijo	13/07/2024	24/12/2024	

- Seguridad Social

La siguiente tabla hace referencia a las planillas presentadas por el contratista en los meses de ejecución:

Periodo de Cotización	N° Planilla	Pago Salud	Pago Pensión	Pago ARL	Total pagado en el periodo
Julio-Agosto	7937008941	$2.246.400	$2.875.100	$94.300	$5.215.800
Agosto- Septiembre	7941557265	$3.085.600	$3.949.000	$258.500	$7.293.100

De igual manera se realiza la verificación de la seguridad social de los empleados los cuales se encuentran vinculados mediante contrato término fijo para el mes de agosto, cómo se logra ver en la siguiente imagen:

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

Bancolombia

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:		NIT NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	811030647
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			CENTRO EMPRESARIAL EDUCATIVO CEMPED
CIUDAD/MUNICIPIO:		MEDELLIN DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA
DIRECCIÓN:		CL 56 41 87 TELÉFONO:	5203450
TIPO APORTANTE:		01-EMPLEADOR CLASE APORTANTE:	A-MAS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:		PRIVADA ACTIVIDAD ECONOMICA:	Establecimientos que combinan
FORMA DE PRESENTACIÓN:		SUCURSAL SUCURSAL / DEPENDENCIA:	06 - ALBERGUE
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA					
NÚMERO PLANILLA:		7941557265	TIPO DE PLANILLA:		E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN	MES:	agosto	PERIODO COTIZACIÓN	MES:	septiembre
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO:	2024	SALUD:	AÑO:	2024
DÍAS DE MORA:		0			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2024/09/11	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		907202551

LIQUIDACIÓN GENERAL

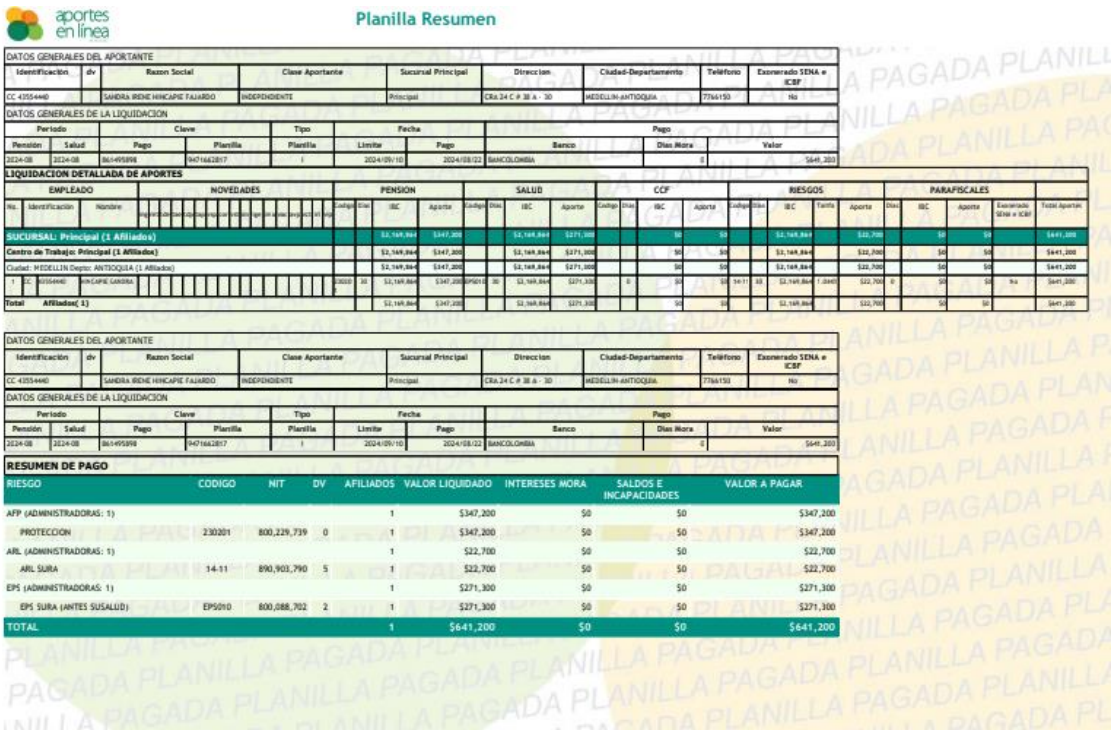
			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL
PENSIÓN				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
800229739	230201	230201- PROTECCION	7	$ 1.700.000
900336004	25-14	25-14 COLPENSIONES	4	$ 897.000
800224808	230301	230301-PORVENIR	5	$ 1.352.000
		SUBTOTAL:	16	**$ 3.949.000**
SALUD				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
900226715	ESSC24	ESSC24-COOSALUD ESS	1	$ 268.800
900604350	EPS040	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	3	$ 562.500
900156264	EPS037	EPS037-NUEVA EPS	2	$ 366.500
800088702	EPS010	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	10	$ 1.887.800
		SUBTOTAL:	16	**$ 3.085.600**
CAJA DE COMPENSACIÓN				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
890900841	CCF04	CCF04-CCF DE ANTIOQUIA	16	$ 987.300
		SUBTOTAL:	16	**$ 987.300**
RIESGOS PROFESIONALES				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
890903790	14-11	14-11 - ARL SURA	16	$ 258.500
		SUBTOTAL:	16	**$ 258.500**
OTROS PARAFISCALES				
		ADMINISTRADORA		
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
899999034	PASENA	PASENA-SENA	16	$ 493.700
899999239	PAICBF	PAICBF-ICBF	16	$ 740.600
		SUBTOTAL:		**$ 1.234.300**

2024/09/12 10:17 AM USUARIO: SOI - CC22087242 PÁGINA 1 DE 2

VALOR SIN MORA:	**$ 9.514.700**
VALOR MORA:	**$ 0**

52 – 165
4 44 144
in.gov.co
Medellin - Colombia

También se realiza la verificación de la seguridad social de los empleados los cuales se encuentran vinculados mediante prestación de servicios para el mes de agosto, cómo se logra ver en la siguiente imagen:



aportes en línea

Planilla Resumen

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 42554440		SANDRA IRENE HINCAPIE FAJARDO	INDEPENDIENTE	Principal	CRA 24 C # 38 A - 30	MEDELLIN-ANTIOQUIA	7764150	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-08	2024-08	861495898	94716628 17	I	2024/09/10	2024/08/22	BANCOLOMBIA	0	$641,200

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO			NOVEDADES	PENSION			SALUD			CCF			RIESGOS				PARAFISCALES				
No.	Identificación	Nombre		Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: Principal (1 Afiliados)						$2,169,864	$347,200			$2,169,864	$271,300			$0	$0			$2,169,864		$22,700		$0	$0		$641,200
Centro de Trabajo: Principal (1 Afiliados)						$2,169,864	$347,200			$2,169,864	$271,300			$0	$0			$2,169,864		$22,700		$0	$0		$641,200
Ciudad : MEDELLIN Depto: ANTIOQUIA (1 Afiliados)						$2,169,864	$347,200			$2,169,864	$271,300			$0	$0			$2,169,864		$22,700		$0	$0		$641,200
1	CC 42554440	HINCAPIE FAJARDO SANDRA		03010	30	$2,169,864	$347,200	05601	30	$2,169,864	$271,300		0	$0	$0	5411	30	$2,169,864	1.044%	$22,700	0	$0	$0	N/A	$641,200
Total	**Afiliados(1)**					$2,169,864	$347,200			$2,169,864	$271,300			$0	$0			$2,169,864		$22,700		$0	$0		$641,200

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 42554440		SANDRA IRENE HINCAPIE FAJARDO	INDEPENDIENTE	Principal	CRA 24 C # 38 A - 30	MEDELLIN-ANTIOQUIA	7764150	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-08	2024-08	861495898	94716628 17	I	2024/09/10	2024/08/22	BANCOLOMBIA	0	$641,200

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$347,200	$0	$0	$347,200
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$347,200	$0	$0	$347,200
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$22,700	$0	$0	$22,700
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	1	$22,700	$0	$0	$22,700
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$271,300	$0	$0	$271,300
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	1	$271,300	$0	$0	$271,300
TOTAL				1	$641,200	$0	$0	$641,200

enlace operativo

SuAporte | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2024-09-02, 02:27:44 PM **Tipo Planilla:** I: PLANILLA INDEPENDIENTES **Numéro Planilla:** 72947372

Periodo Cotización: agosto de 2024 **Periodo Servicio:** agosto de 2024

PAGADO 02/09/2024

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	ASTRID ELIANA JIMENEZ RAMIREZ		
Documento	CC43618893	**Dirección**	CR 88 OESTE #47 DD - 82 CASA
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	2640389
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	ÚNICO
Ciudad	MEDELLIN	**Departamento**	ANTIOQUIA
Representante Legal		**Identificación**	
Total Afiliados	1	**ARP**	ARL SURA

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	COR	VST	SLN	IGE	LMA	VAC-LR	AVP	VCT	IRP	Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Mineducación	Total
CC 43618893	ASTRID ELIANA JIMENEZ RAMIREZ	59	00																1	06-14-COLPEN-SOMOS	$ 2.920.000	$ 467.200	EPS010-EPS SURA	$ 2.920.000	$ 365.000	1.044	$ 2.920.000	$ 30.500	SIN-CCI-SIN DUNA CCF	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 862.700

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Sanbos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 2.920.000	$ 2.920.000	$ 2.920.000	$ 0	$ 467.200	$ 365.000	$ 30.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 862.700	$ 0	$ 862.700

compensar | miplanilla.com

CERTIFICADO DE APORTES AL SISTEMA DE PROTECCIÓN SOCIAL

JONATHAN STEVEN RESTREPO OCAMPO, identificado(a) con **CC** número **1128389331** en su condición a la fecha como tipo de cotizante **2 - Independiente** por concepto de aportes obligatorios al sistema General de Seguridad Social, mediante la Planilla Integrada de Liquidación de Aportes, para los periodos comprendidos en pensión y salud **2024-08** de la siguiente manera:

CÓDIGO	NOMBRE DE ADMINISTRADORA	RAS	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SAN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	CORRECCIÓN	DIAS	COTIZACIÓN	FSP SOLIDARIDAD	FSP SUBSISTENCIA	PERIODO	NUMERO DE PLANILLA	FECHA DE PAGO	EXONERADO PARAFISCALES Y SALUD
14-12	ARL SURA															0		30	$60.900	$0	$0	Agosto - 2024	51013555	29/08/2024	S
CCF04	Comfama Caja de Compensacion Fliar															0		30	$100.000	$0	$0	Agosto - 2024	51013555	29/08/2024	S
EPS010	EPS Sura															0		30	$100.000	$0	$0	Agosto - 2024	51013555	29/08/2024	S
230301	Porvenir															0		30	$400.000	$0	$0	Agosto- 2024	51013555	29/08/2024	S

PAGADO

enlace operativo

SuAporte | AUTOLIQUIDACION CONSOLIDADA

Fecha creación reporte: 2024-09-02, 09:43:19 AM **Tipo Planilla:** I: PLANILLA INDEPENDIENTES **Número Planilla:** 72485457

Periodo Cotización: agosto de 2024 **Periodo Servicio:** agosto de 2024

PAGADO 31/08/2024 EN HORARIO EXTENDIDO

I. DATOS DEL APORTANTE

Razón Social	LADY VERONICA SERNA CASTAÑO		
Documento	CC43974535	**Dirección**	CR 50A SUR #64 A - 12
Tipo de Empresa	INDEPENDIENTE	**Teléfono**	6043228483
Tipo Persona	NATURAL	**Forma Presentación**	UNICO
Ciudad	MEDELLIN	**Departamento**	ANTIOQUIA
Representante Legal		**Identificación**	
Total Afiliados	1	**ARP**	ARL SURA

II. DETALLE DEL APORTANTE

Datos del Afiliado				Novedades																						Pensiones			Salud			Riesgos			Cajas			Parafiscales				Total
Identificación	Apellidos y Nombres	Tipo Cotizante	Subtipo Cotizante																							Administradora	IBC Pensión	Aporte Pensión	Administradora	IBC Salud	Aporte Salud	Tarifa	IBC Riesgos	Aporte Riesgos	Administradora	IBC Caja	Aporte Caja	Aporte SENA	Aporte ICBF	ESAP	Aporte Mineducación	Total
CC 43974535	LADY VERONICA SERNA CASTAÑO	59	00																							(25-14) COLPENSIONES	$ 1.300.000	$ 208.000	EPS030 EPS SANITAS	$ 1.300.000	$ 162.500	0,522	$ 1.300.000	$ 6.800	CCF040 COMFAMA	$ 1.300.000	$ 7.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 385.100

III.TOTALES

IBC Pensión	IBC Salud	IBC Riesgos	IBC Cajas	Aportes Pensión	Aportes Salud	Aportes Riesgos	Aportes Cajas	Aportes Sena	Aportes ICBF	Aportes ESAP	Aportes Min Educación	(Incapacidades, Licencias, Saldos a Favor) EPS	Incapacidades ARP	SUBTOTAL SIN INTERESES DE MORA	TOTAL INTERESES DE MORA	TOTAL FINAL
$ 1.300.000	$ 1.300.000	$ 1.300.000	$ 1.300.000	$ 208.000	$ 162.500	$ 6.800	$ 7.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 385.100	$ 0	$ 385.100

- Certificación firmada por el Revisor Fiscal de la Empresa respecto al pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales.

Fecha del Documento	Fechas de cobertura de la certificación del pago realizado al Sistema de Seguridad Social Integral	Relación de los datos de quien firma el documento (Firmado por el Revisor Fiscal o Representante Legal)

(13/08/2024)	Seis meses anteriores: febrero de 2024 a agosto de 2024	MARTHA CECILIA HERRERA RÌOS Revisor Fiscal Tarjeta Profesional No. 156834-T Cedula de ciudadanía 39.416.980
(13/09/2024)	Seis meses anteriores: marzo de 2024 a septiembre de 2024	MARTHA CECILIA HERRERA RÌOS Revisor Fiscal Tarjeta Profesional No. 156834-T Cedula de ciudadanía 39.416.980

Transacción Aprobada

Su planilla ha sido enviada y pagada con éxito. Por favor imprima este comprobante como soporte del envío y pago de su planilla.

enlace operativo

Información de la Planilla Pagada	
Nit de comercio Operador de Información	900089104-5
Razón Social del Operador de Información	Enlace Operativo
Descripción	Pago de SuAporte
Fecha	2024-08-31, 09:48:32 AM en horario extendido
Periodo de Cotización Otros Riesgos	agosto de 2024
Periodo de Cotización Para Salud	agosto de 2024
Empresa	NATALIA TABORDA HOYOS
CEDULA CIUDADANIA	CC 43914242
Código Sucursal (Nombre)	( )
Referencia de Pago/ Número Planilla	72095206
Tipo de Planilla	I
Número Transacción Bancaria/ CUS	880084512
Banco	(1007) - BANCOLOMBIA
Valor	$ 640.800
Estado de la Transacción	Aprobada
Dirección IP de Origen	www.suaporte.com.co

Nit	Código	Administradora	Número Afiliados	Valor sin Mora	Total Intéreses Mora
N800227940	231001	FDO DE PENSIONES OBLIGATORIAS COLFONDOS	1	$ 347.000	$ 0
N900156264	EPS037	NUEVA EPS	1	$ 271.100	$ 0
N890903790	14-11	ARL SURA	1	$ 22.700	$ 0
		SubTotales:		$ 640.800	$ 0
		Total a Pagar:			$ 640.800

CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DEL PAGO DE CONTRIBUCIONES Y APORTES PARAFISCALES

Medellín, 13 de septiembre de 2024

Señores
DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA TECNOLOGIA E INNOVACION
La Ciudad

Yo MARTHA CECILIA HERRERA RÌOS, en calidad de Revisora Fiscal de la compañía Centro Empresarial Educativo – CORPOCEMPED, con Nit. 811.030.647 – 5, identificada con la cédula de ciudadanía No. 39.416.980, de acuerdo con la Ley 789 de 2002 manifiesto bajo juramento que la Entidad CENTRO EMPRESARIAL EDUCTIVO CORPOCEMPED se encuentra al día en el cumplimiento respecto a las obligaciones legales con los sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a la caja de compensación familiar, ICBF y SENA, cuando a ello hubiere lugar, en relación con todos sus empleados y profesionales independientes, por un periodo no inferior a seis (6) meses anteriores a la presentación de esta certificación de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 1607 de 2012.

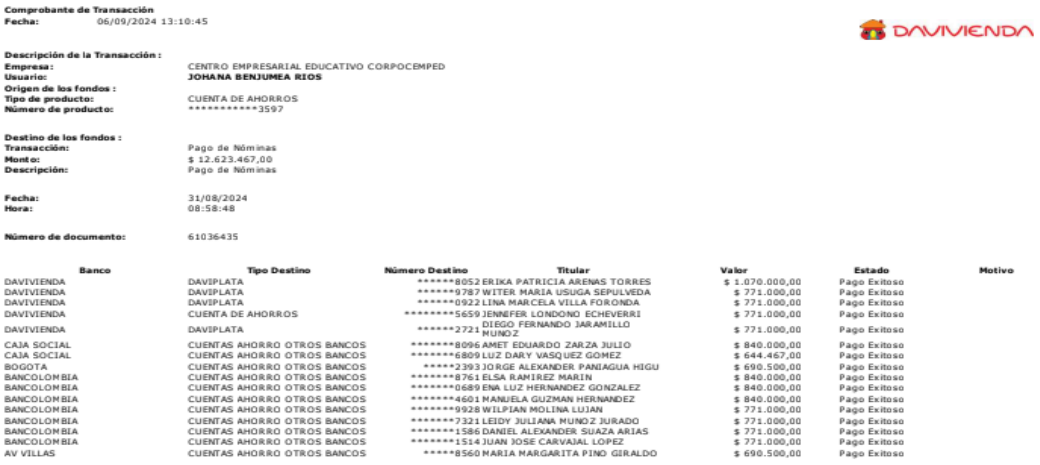
Planilla seguridad social Soporte De Pagó General. 7941557265 fecha de pago 11 de septiembre de 2024 Empleados.

Atentamente,

MARTHA CECILIA HERRERA RIOS
Revisora fiscal
TP 156834-T

CENTRO EMPRESARIAL EDUCATIVO - CORPOCEMPED
NIT.811.030.647-5. E.S.A.L Res 7538 de octubre de 2001
Calle 56 No. 41 - 87. Medellín D.E – Colombia. Teléfono: (604)5203450. www.cemped.edu.co

- La verificación del talento humano se realizó sobre el 13 al 31 de agosto, y el operador presento soportes financieros con: Certificado de pago de prestaciones sociales expedido por Revisor Fiscal, soportes de transferencias bancarias (anexo solo una muestra) y aportes a seguridad social.



Comprobante de Transacción
Fecha: 06/09/2024 13:10:45

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: CENTRO EMPRESARIAL EDUCATIVO CORPOCEMPED
Usuario: **JOHANA BENJUMEA RIOS**
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3597

Destino de los fondos :
Transacción: Pago de Nóminas
Monto: $ 12.623.467,00
Descripción: Pago de Nóminas

Fecha: 31/08/2024
Hora: 08:58:48

Número de documento: 61036435

Banco	Tipo Destino	Número Destino	Titular	Valor	Estado	Motivo
DAVIVIENDA	DAVIPLATA	******8052	ERIKA PATRICIA ARENAS TORRES	$ 1.070.000,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	DAVIPLATA	******9787	WITER MARIA USUGA SEPULVEDA	$ 771.000,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	DAVIPLATA	******0922	LINA MARCELA VILLA FORONDA	$ 771.000,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********5659	JENNIFER LONDOÑO ECHEVERRI	$ 771.000,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	DAVIPLATA	******2721	DIEGO FERNANDO JARAMILLO MUÑOZ	$ 771.000,00	Pago Exitoso	
CAJA SOCIAL	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******8096	AMET EDUARDO ZARZA JULIO	$ 840.000,00	Pago Exitoso	
CAJA SOCIAL	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******6809	LUZ DARY VASQUEZ GOMEZ	$ 644.467,00	Pago Exitoso	
BOGOTA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*****2393	JORGE ALEXANDER PANIAGUA HIGU	$ 690.500,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******8761	ELSA RAMIREZ MARIN	$ 840.000,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******0689	ENA LUZ HERNANDEZ GONZALEZ	$ 840.000,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******4601	MANUELA GUZMAN HERNANDEZ	$ 840.000,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9928	WILPIAN MOLINA LUJAN	$ 771.000,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******7321	LEIDY JULIANA MUNOZ JURADO	$ 771.000,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******1586	DANIEL ALEXANDER SUAZA ARIAS	$ 771.000,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******1514	JUAN JOSE CARVAJAL LOPEZ	$ 771.000,00	Pago Exitoso	
AV VILLAS	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*****8560	MARIA MARGARITA PINO GIRALDO	$ 690.500,00	Pago Exitoso	

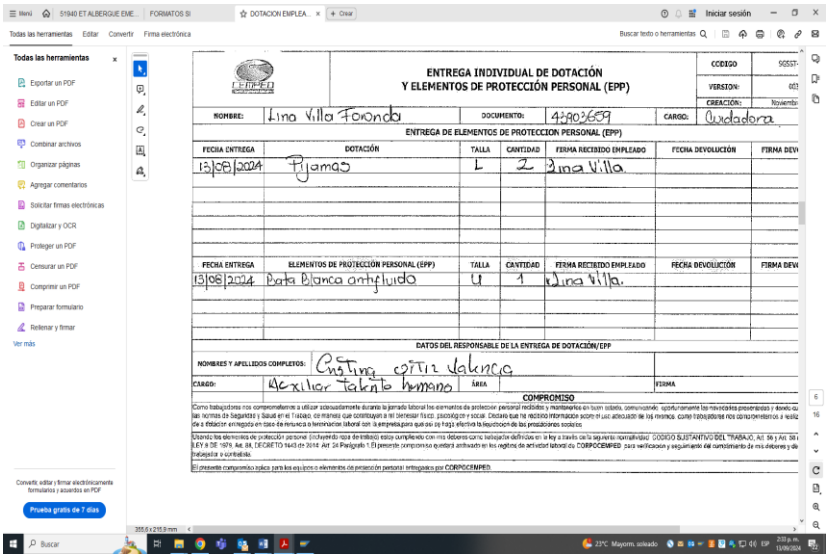
- Informe de las modificaciones realizadas al contrato, como: otrosíes, adiciones, ampliaciones, cambios de obra, suspensiones y reanudaciones, cesiones de contrato. **No aplica para este periodo**.

- Relación de las ausencias temporales o definitivas y redesignaciones de supervisión, tanto para el caso del contratista (enlace) como del contratante (supervisor) y sus periodos de cobertura respectivamente. **No aplica para este periodo.**

- Informe sobre si fue auditado el contrato, por parte de los entes de control o por de la Secretaría de Evaluación y Control y sus resultados. **No aplica**

- **Soportes entrega dotación al personal**

Se entrega dotación al personal contratado como se muestra en el pantallazo:



ENTREGA INDIVIDUAL DE DOTACIÓN
Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)

CODIGO: 90537-
VERSION: 003
CREACIÓN: Noviembr

NOMBRE: Lina Villa Posada | DOCUMENTO: 43902659 | CARGO: Cuidadora

ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL (EPP)

FECHA ENTREGA	DOTACIÓN	TALLA	CANTIDAD	FIRMA RECIBIDO EMPLEADO	FECHA DEVOLUCIÓN	FIRMA DEVO
13/08/2024	Pijamas	L	2	Lina Villa		

FECHA ENTREGA	ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)	TALLA	CANTIDAD	FIRMA RECIBIDO EMPLEADO	FECHA DEVOLUCIÓN	FIRMA DEVO
13/08/2024	Bata Blanca antifluido	U	1	Lina Villa.		

DATOS DEL RESPONSABLE DE LA ENTREGA DE DOTACIÓN/EPP

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Cristina ortiz galvis
CARGO: Auxiliar talento humano | ÁREA: | FIRMA:

COMPROMISO

Como trabajadora me comprometo a utilizar adecuadamente durante la jornada laboral los elementos de protección personal recibidos y mantenerlos en buen estado, comunicando oportunamente las novedades presentadas y dando cu las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo, de manera que contribuyan a mi bienestar físico, psicológico y social. Declaro que he recibido información acerca del uso adecuado de los mismos, como tambiénestoy a realiz de la dotación entregada en caso de renuncia o terminación laboral con la empresa para que así se haga efectiva la liquidación de las prestaciones sociales.

Usando los elementos de protección personal (incluyendo ropa de dotación) estoy cumpliendo con mis deberes como trabajador definidos en la ley a través de la siguiente normatividad: CODIGO SUSTANTIVO DEL TRABAJO, Art. 56 y Art. 58 LEY 9 DE 1979, Art. 84, DECRETO 1443 de 2014, Art. 24 Parágrafo 1 El presente compromiso quedará archivado en los registros de actividad laboral de CORPOEMPRED para verificación y seguimiento del cumplimiento de mis deberes y de trabajador y contratista.

El presente compromiso aplica para los equipos o elementos de protección personal entregados por CORPOEMPRED.

PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA DEL CONTRATO

Cumplimiento de requerimientos establecidos en las Especificaciones Técnicas para el componente –Albergue de Emergencias.

Para este período se registra un avance general aproximado del 19,2%

CUMPLIMIENTO PLAN DE ACCIÓN PROYECTO ASOCIADO COMPONENTE ALBERGUE EMERGENCIAS SOCIALES, MARCO PLAN DE DESARROLLO DISTRITAL “MEDELLIN TE QUIERE” 2024-2027.

Plan de Desarrollo Distrital 2024-2027	
Pilar	“Creemos en una ciudad saludable, justa, diversa e incluyente”.
Componente	Medellín Territorio Incluyente
Programa	Asistencia Social a Población Vulnerable
Proyecto	Apoyo social a población vulnerable en situación de emergencia. Medellín Antioquia Occidente
Indicador	2.2.8.3. Personas en situación de emergencia beneficiadas con albergue temporal.

Unidad de medida	Porcentaje
Meta 2024 Plan indicativo	**100%**
Logro Agosto 1 al 31 2024.	Con corte al 31 de agosto, se han registrado 211 personas en situación de emergencia atendidas en albergue temporal, que equivalen al 90% del total de las personas que solicitaron el servicio. De estas, 79 recibieron asistencia con recursos del año 2023. Además, actualmente, se continúa con atención de 65 cupos en el albergue temporal de emergencias.

CUMPLIMIENTO AL PLAN DE ACCIÓN 2024

PLAN DE ACCIÓN 2024					
Código valor estadístico	**Bien/servicios/actividad**	**Unidad de Medida**	**Cantidad planeada**	**Cantidad ejecutada agosto**	**consolidado total ejecutado**
IS65AQ - Beneficiarios potenciales para quienes se gestiona la oferta social	Albergue temporal para personas en emergencia social, natural y/o antrópica	Número	351	43	211

OTROS ASPECTOS RELEVANTES:

Pago de servicios públicos.

Se evidencia el pago de los servicios públicos del mes de agosto, en el Anexo 3. INFORME FINANCIERO. Servicios Públicos del informe de gestión del contratista.

Verificación cumplimiento de las responsabilidades del contratista frente a la subcontratación autorizada por el Distrito de Medellín.
No aplica.

Informe de gestión realizada para el registro y marcación de bienes adquiridos en el contrato y que son objeto de marcación:

A la fecha de presentación de este informe, el contratista no ha adquirido bienes que requieran marcación.

Certificación designación de Supervisión apoyos y suplencia.

Se designa la supervisión así: supervisor principal el Profesional Universitario de la Secretaria de Inclusión Social y Familia EDGAR DE JESUS ESPINAL MONSALVE, y suplente CARLOS ALBERTO VILLA, y los apoyos por suministros SINDY JOHANA TORRES ALVAREZ Jurídico, y MARISOL GIRALDO ARCILA Administrativo, financiero y contable, por la Secretaría de Inclusión Social y Familia SANTIAGO MESA CARVAJAL Jurídico y JULIANA MONTOYA HURTADO Financiera.

Informe de modificaciones al contrato
A la fecha de presentación de este informe, no se han realizado modificaciones al contrato.

Informe de la gestión realizada de contratos de comodato
A la fecha de este informe, no se ha realizado contrato de comodato.

Informe de la materialización de riesgos y su mitigación:
Durante el período de ejecución del contrato, no se identificó la materialización de alguno de los riesgos, establecidos, que requieran atención y mitigación.

Informe si el presente contrato ha sido auditado por los entes de control o por la Secretaría de Evaluación y Control y sus resultados.
A la fecha del Informe, el contrato no ha sido auditado, por parte de los entes de control o por parte de la Secretaría de Evaluación y Control.

Reuniones de seguimiento e interinstitucionales.

Se realizaron las siguientes reuniones de importancia:

FECHA	REUNION	MOTIVO
26/08/2024	Reunión	Visita por parte de apoyo en el servicio de alimentación.
09/08/2024	Reunión Técnica con Corpocemped	Seguimiento al contrato

Apoyo a pequeños productores.

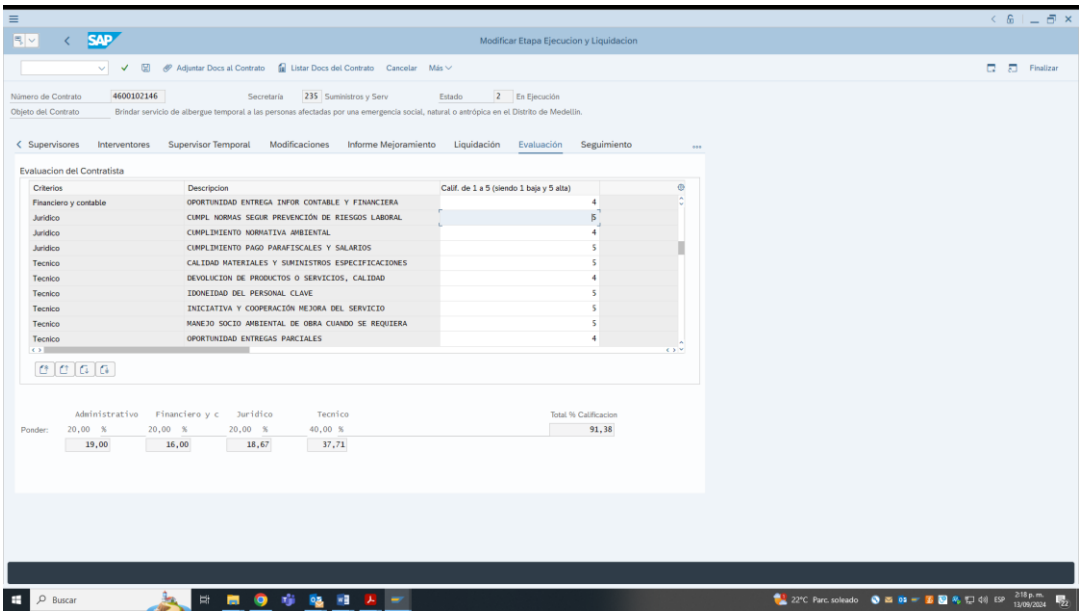
El operador COMPORCEMPED, dando cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020 reglamentada por el Decreto 248 de 2021, "**Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, en los mercados de compras públicas y de alimentos",** envió en la etapa precontractual los documentos del compromiso de compra

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

local de alimentos a pequeños productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria y sus organizaciones, en un porcentaje del treinta por ciento (30%) del valor total de los recursos destinados a la compra de alimentos. (Ver requisitos precontractuales exigidos).

Encuestas satisfacción.
Para este período no se registro la ejecución de encuestas, se dio plazo para su realización hasta el 30 de septiembre.

- **Evaluación al contratista:**



INFORMES PRESENTADOS POR EL CONTRATISTA:

Para este período el contratista presenta el respectivo informe de gestión acorde a las especificaciones técnicas, con información del 1 al 31 de agosto de 2024.

En cuanto a las estadísticas el contratista las presenta dentro de los plazos establecidos al profesional de planeación de la unidad.

El contratista participa de las distintas reuniones solicitadas, por la administración distrital, las cuales se mencionan al inicio de este informe de supervisión.

La supervisión ha evidenciado el cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista en materia de impuestos y contribuciones aplicables al respectivo contrato; el recaudo de este tributo está a cargo del ente territorial y se hace efectivo al momento de cada pago. El monto acumulado a la fecha del 13 de septiembre de 2024, es:

Descripción Indicador	Valor Retención
Estampilla Universidad de Antioquia	$600.625
Retención ICA 2*1000 art 54 Acuer 64/12	$108.000
Estampilla Justicia Familiar 2% Acuerdo 93	$1.201.250
Retención IVA 15% Ley. 1607 de 2012	$1.711.781
Total General	**$3.621.656**

Cumplimiento del sistema de seguridad y salud en el trabajo (SSST)

De conformidad con los mandatos normativos (Decreto 1072 de 2015, Resolución 0312 de 2019 del Ministerio del Trabajo y las demás disposiciones vigentes de la materia), y en cumplimiento a las especificaciones técnicas, el contratista CORPOCEMPED informa que en materia de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo –SGSST, se brindó un taller al personal sobre “manejo del estrés laboral”, además se conformó el comité ambiental integrado por seis colaboradores del proyecto. También se entregó dotación al personal. Esto es verificado por la supervisión en el ANEXO 1. INFORME ADMINISTRATIVO-Seguridad y Salud. Dotación y Plan de Capacitación.

3. INFORME FINANCIERO Y CONTABLE.

El presente informe financiero se estructura de acuerdo a los componentes y sus objetivos específicos, detallados en las especificaciones técnicas. Con el objeto de informar el avance realizado, en la ejecución del contrato 4600102146 de 2024, en el período comprendido entre el 1 y el 31 de agosto de 2024; Se fundamenta en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, artículo 84 y su parágrafo 1 y 3, Decreto Municipal 2442 de 2013, 1082 de 2015 y 1920 de diciembre 01 de 2015 y demás normas que regulan la materia, desde el inicio de la ejecución del contrato (12/07/2024), amparados en las diferentes condiciones económicas y financieras plasmadas en las especificaciones técnicas y la propuesta final del contratista. Cuyo objeto es ““Brindar servicio de albergue temporal a las personas afectadas por una emergencia social, natural o antrópica en el distrito de Medellín”

- Relación de la Imputación del gasto (SAP ZMMPUR027C):

Fondos	Centro Gestor	Posición Presupuestal (Pospre)	Proyecto	CDP	Solicitud de Pedido (Solpedido)	Registro Presupuestal (Pedido)
110070124	72200000	2320202009	200265	4000117186	9015308	4700055742

Incluir la información de reservas o cambios presupuestales. **No aplica para este periodo.**

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

- Relación de los pagos realizados (SAP ZMMPUR029) - Historial de Pagos del Contrato; se relacionan de manera acumulativa:

Registro Presupuestal (No. Pedido)	No. Factura	Fecha de Contabilización	No. Recibo a Satisfacción (Documento de Material)	Valor Facturado (valor Recibido)
4700055742	CEM210	27/08/2024	5105696883	$71.474.350

- Informe de ejecución financiera del contrato por proyectos (SAP ZMMPUR189) - Informe financiero de contratos:

Contrato	Registro Presupuestal (Pedido)	Grupo de compras	Denominación Grupo de Compras	Proyecto	Nombre Proyecto	Valor proyecto por pedido	Valor Facturado por proyecto del pedido	Saldo por proyecto del pedido
4600102146	4700055742	203	Inclusión social y familia	200265	SERVICIO DE ALBERGUE A POBLACIÓN VULNERABLE MEDELLÍN	$ 1.049.948.469	$ 71.474.350	$ 978.474.119

- Resumen de la ejecución de los recursos:

Valor del Contrato	$1.049.948.469
Adiciones	$ 0
Total valor del contrato más adiciones	$1.049.948.469
Pagos Realizados (Acumulado)	$ 71.474.350
Pago autorizado del mes de AGOSTO	$130.771.487
Porcentaje de ejecución financiera	6.81%

- A continuación, se detalla el registro de ejecución del contrato:

  Se detalla ejecución acumulada del contrato por rubros y costos según los contenidos en las especificaciones técnicas, para el periodo respectivo, de la siguiente manera:

CONCEPTO	PRESUPUESTO OFICIAL INICIAL	1-31 AGOSTO	TOTAL EJECUTADO	SALDO A EJECUTAR	PORCENTAJE EJECUTADO
Talento humano	$ 355.692.870	$ 45.270.761	$ 71.026.867	$ 284.666.003	19,97
SUBTOTAL	$ 355.692.870	$ 45.270.761	$ 71.026.867	$ 284.666.003	
Alquiler de Bienes Inmuebles	$ 39.931.683	$ 7.394.756	$ 11.831.610	$ 28.100.073	29,63
Alquiler de equipos de oficina (Escaner e impresora)	$ 2.116.540	$ 391.952	$ 627.123	$ 1.489.417	29,63
Servicios y Productos Especializados (fumigación)	$ 2.813.441	$ 521.008	$ 1.042.016	$ 1.771.425	37,04
Servicios Públicos	$ 29.282.574	$ 5.422.699	$ 8.676.318	$ 20.606.256	29,63
SUBTOTAL	$ 74.144.238	$ 13.730.415	$ 22.177.067	$ 51.967.171	
Alimentación (Desayuno)	$ 61.132.500	$ 7.335.900	$ 10.978.200	$ 50.154.300	17,96
Alimentación (Media Mañana)	$ 27.885.000	$ 3.312.400	$ 4.968.600	$ 22.916.400	17,82
Alimentación (Almuerzo)	$ 104.493.675	$ 12.656.157	$ 19.164.481	$ 85.329.194	18,34
Alimentación (Algo)	$ 27.885.000	$ 3.351.400	$ 5.098.600	$ 22.786.400	18,28
Alimentación (Cena)	$ 104.493.675	$ 12.909.475	$ 19.534.715	$ 84.958.960	18,69
SUBTOTAL	$ 325.889.850	$ 39.565.332	$ 59.744.596	$ 266.145.254	
Transporte	$ 9.450.000	$ 2.524.789	$ 3.504.403	$ 5.945.597	37,08
Cedulación	$ 892.000	$ -	$ -	$ 892.000	0,00
SUBTOTAL	$ 10.342.000	$ 2.524.789	$ 3.504.403	$ 6.837.597	
Aseo y Cafetería	$ 7.277.287	$ 719.510	$ 1.593.016	$ 5.684.271	21,89
Dotación Institucional (menaje de cama)	$ 873.932	$ -	$ -	$ 873.932	0,00
Alimentacion (leche en polvo entera)	$ 3.511.175	$ -	$ -	$ 3.511.175	0,00
Servicios e Insumos Médicos	$ 2.141.377	$ -	$ 64.959	$ 2.076.418	3,03
Art. Oficina y Papelería	$ 225.490	$ 30.547	$ 105.481	$ 120.009	46,78
Educación (dotación escolar y material pedagógico)	$ 184.759	$ 2.499	$ 16.459	$ 168.300	8,91
Dotación Beneficiarios (kit aseo complementario)	$ 35.031.505	$ 886.010	$ 933.908	$ 34.097.597	2,67
SUBTOTAL	$ 49.245.525	$ 1.638.566	$ 2.713.823	$ 46.531.702	
Kit de aseo Personal Básico	$ 6.128.784	$ 705.669	$ 1.744.832	$ 4.383.952	28,47
SUBTOTAL	$ 6.128.784	$ 705.669	$ 1.744.832	$ 4.383.952	
	$ 821.443.267	**$ 103.435.532**	**$ 160.911.588**	**$ 660.531.679**	**19,59**
PAGO NO AUTORIZADO POR FALTA DE SOPORTE MES ANTERIOR	$ -		$ -		
PAGOS RECONOCIDOS POR SUBSANACIÓN EN INFORME MES ANTERIOR	$ -		$ -		
SUBTOTAL PRODUCTOS	**$ -**	**$ 103.435.532**	**$ 160.911.588**	**$ 660.531.679**	**19,59**
Costos excluidos en la utilidad	**$ 39.931.683**	$ -	$ -	$ 39.931.683	
Costos incluidos en la utilidad	**$ 781.511.826**	$ 103.435.532	$ 160.911.588	$ 620.600.238	
SUBTOTAL COSTOS DIRECTOS	**$ 821.443.509**	**$ 103.435.532**	**$ 160.911.588**	**$ 660.531.921**	**19,59**
Costos Indirectos			$ -		
Estampillas	$ 25.698.339	$ 1.801.875	$ 1.801.875	$ 23.896.464	7,01
Administracion 4,5%	$ 35.168.032	$ 4.654.599	$ 7.241.021	$ 27.927.011	20,59
SUBTOTAL ANTES DE IVA	$ 882.309.880	$ 109.892.006	$ 169.954.485	$ 712.355.396	**19,26**
IVA 19%	$ 167.638.877	$ 20.879.481	$ 32.291.352	$ 135.347.525	
TOTAL	**$ 1.049.948.757**	**$ 130.771.487**	**$ 202.245.837**	**$ 847.702.921**	**19,26**

- El apoyo financiero considera que el informe presentado se encuentra coherente con los soportes, donde se detalla la ejecución que corresponde al período comprendido entre 1 al 31 de agosto de 2024.Es de aclarar que los insumos de aseo y cafetería, art. Oficina y papelería, educación (dotación escolar y material pedagógico), son validados en el Kardex, autorizados y aprobados por el supervisor para su respectivo pago.

- Se procede a realizar el desembolso correspondiente al periodo por valor de Ciento treinta millones setecientos setenta y un mil cuatrocientos ochenta y siete pesos ($130.771.487) que representa el 19,26% de ejecución sobre el presupuesto final del contrato.

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia

4. INFORME JURÍDICO:

El contrato cumple con las garantías correspondientes. En el período no se presentaron quejas ni reclamaciones frente al cumplimiento del objeto contractual, así como reporte de accidentes de tránsito, ni afectaciones a terceros.

No se aplicaron multas, sanciones, cláusula penal, declaración de la caducidad o incumplimiento del contrato. Para todos los efectos legales se verificaron los pagos de aportes y parafiscales, al momento de la cancelación de cada factura.

Se deja constancia que el manejo y dirección legal del personal vinculado al proyecto, fue del resorte, la competencia y la responsabilidad del CENTRO EMPRESARIAL EDUCATIVO CORPOCEMPED de acuerdo con lo establecido en las especificaciones técnicas.

Estado de las garantías:

GARANTIAS INICIALES

CUMPLIMIENTO

Nombre Aseguradora	No Póliza	Tipo de Amparo	Cobertura de la Póliza		Fecha de Aprobación de la Garantía	Valor Amparado
			Desde	Hasta		
Solidaria	515 47 994000012259	Cumplimiento	12/07/2024	30/06/2027	12/07/2024	$104.994.846,90
		Pago de Salarios	12/07/2024	31/12/2027	12/07/2024	$104.994.846,90
		Calidad	12/07/2024	30/06/2027	12/07/2024	$104.994.846,90

RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL

Nombre Aseguradora	No Póliza	Tipo de Amparo	Cobertura de la Póliza		Fecha de Aprobación de la Garantía	Valor Amparado
			Desde	Hasta		
Solidaria	515 74 994000005616	Responsabilidad Civil Extracontractual	12/07/2024	31/12/2024	12/07/2024	$260.000.000

Una vez evidenciados los avances: técnico, administrativo y financiero, el apoyo jurídico designado para el contrato, en asocio con la Supervisión, manifiesta que, al revisar y aprobar la ejecución financiera, los aspectos y conceptos contractuales legales y evidenciar los soportes e

información impetrada, observa que está relacionada con el periodo comprendido entre el 1 y el 31 de agosto de 2024, que lo aquí consolidado, hace alusión a dicho periodo. Por lo cual se autoriza el pago parcial por valor de **Ciento treinta millones setecientos setenta y un mil cuatrocientos ochenta y siete pesos ($130.771.487).**

Atentamente,



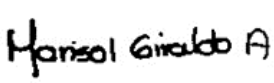
EDGAR DE JESÚS ESPINAL MONSALVE
Supervisor técnico



JULIANA MONTOYA HURTADO
Apoyo Financiero



SANTIAGO MESA CARVAJAL
Apoyo Jurídico

Revisó:	**Aprobó:**
	
Marisol Giraldo Arcila -Financiero	**Sindy Johana Torres Alvarez-jurídico**

Centro Administrativo Distrital – CAD – Calle 44 No. 52 – 165
Línea Única de Atención a la Ciudadanía 44 44 144
www.medellin.gov.co
Medellín - Colombia