INFORME DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO N ° 4600104456 DE 2025

NUTRISER COLOMBIA S.A.S.

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

PERIODO DEL INFORME: DEL 1 AL 30 DE ABRIL DE 2025

LOTE N°3

CAPITULO I.

NUTRISER COLOMBIA S.A.S.

CONTRATISTA:	NUTRISER COLOMBIA S.A.S.
NIT:	(900084859-4
NÚMERO DE CONTRATO	4600104456 DE 2025
REPRESENTANTE LEGAL:	EDDY ALEJANDRA CALLE ARTEAGA
CÉDULA DEL REPRESENTANTE LEGAL:	43.973.527
OBJETO:	Prestación de servicios para la atención alimentaria a población Escolar
VALOR INICIAL:	Ochenta y nueve mil setecientos sesenta y cuatro millones novecientos diecinueve mil sesenta y nueve pesos (89.764.919.069)
ADICIONES:	No aplica
VALOR MÁS ADICIONES:	No aplica
DURACIÓN INICIAL:	294 días calendario, correspondientes a 153dias escolares, sin superar la presente vigencia
AMPLIACIONES:	No aplica
SUSPENSIONES:	No aplica

DURACIÓN DESPUÉS DE AMPLIACIONES:	No aplica
FECHA DE INICIO:	10 de marzo de 2025
FECHA DE TERMINACIÓN:	31 de diciembre de 2025

ACCIONES IMPLEMENTADAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES:

Durante el mes de marzo se prestó el servicio de alimentación escolar en la modalidad de ración industrializada (RI) y ración industrializada vaso de leche (RIVL) en establecimientos educativos tanto oficiales como de cobertura contratada de la secretaria de educación, ubicados en los diferentes barrios y corregimientos de la ciudad, durante los días hábiles y cumpliendo con las especificaciones técnicas definidas por el equipo de seguridad alimentaria y nutricional , no se da inició con la ejecución de la modalidad comida caliente transportada (CCT) ya que no se contó con el debido pre alistamiento de toda la logística que se requiere para el sistema operacional (infraestructura, equipos, y menajes).

Nº DE OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN	AVANCE DE LA EJECUCIÓN
1	Garantizar que la bodega, el concepto sanitario y los equipos presentados en la propuesta mantengan las condiciones establecidas en el contrato y cumplan con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.	El contratista Nutriser Colombia S.A.S. garantizo que durante la ejecución del contrato cuenta con dos bodegas, las cuales cumplen con las especificaciones técnicas en cuanto a concepto sanitario favorable para cada una de ellas. El soporte de área y capacidad de la bodega se carga en sistema de información del ESAN con ID 903264 Ruta: OBLI-BODEGA Y/O PLANTA/SOPORTE DE ÁREA Y CAPACIDAD DE LA BODEGA A su vez se entrega el concepto sanitario favorable y este se carga en Sistema de Información del ESAN con ID 903261 Ruta: OBLI-BODEGA Y/O PLANTA/CONCEPTO SANITARIO

2	Inventariar la dotación que se encuentre en el espacio físico destinado para el funcionamiento del programa y que será utilizada sólo en la modalidad de atención de cada uno de los contratistas e identificar las necesidades de equipos y menaje por cada Institución y sede educativa para la adecuada prestación del servicio acorde a la modalidad de atención y cobertura, dando cumplimiento a las especificaciones técnicas	El contratista Nutriser Colombia S.A.S. realiza el inventario de los elementos de dotación de los elementos que con los que se cuenta en cada uno de los EE y reposa en medio físico en los comedores escolares para la revisión y consulta permanente. El diagnóstico de necesidades de equipos y menaje fue cargado en el sistema de información del ESAN con el ID 915157 Ruta: OBLI-INVENTARIO/ DIAGNÓSTICO DE NECESIDADES DE EQUIPOS Y MENAJE
3	Realizar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo para equipos, de planta y comedores escolares; que debe cumplir con lo estipulado en las Especificaciones técnicas anexas.	El contratista Nutriser Colombia S.A.S. realizó un plan de mantenimiento para los equipos que se encuentran en cada uno de los EE, este plan de mantenimiento fue cargado en el sistema de información del ESAN con el ID 901466 Ruta: OBLI-PLAN DE MANTENIMIENTO/ PLAN DE MANTENIMIENTO A su vez se realiza un cronograma de mantenimientos preventivos el cual se realizará para todas las modalidades atendidas, este fue cargado en el sistema de información del ESAN con el ID 901510 Ruta: OBLI- PLAN DE MANTENIMIENTO/ CRONOGRAMA PREVENTIVOS El contratista Nutriser Colombia S.A.S. carga en el sistema de información del ESAN la cotización de mantenimientos preventivos en el ID 901473 ruta: OBLI-PLAN DE MANTENIMIENTO/ COTIZACIONES PREVENTIVOS El contratista Nutriser Colombia S.A.S. genera las debidas fechas técnicas a los equipos después de realizarles los mantenimientos preventivos (se realizaron 130 mantenimientos en 12 EE) según cronograma y fue cargados en la

		plataforma SIESAN en los ID 919276 Ruta: OBLI-PLAN DE MANTENIMIENTO/ SOPORTES MANTENIMIENTOS PREVENTIVOS De igual manera los mantenimientos correctivos (13 equipos en 10 EE) requeridos se realizaron acorde con las especificaciones técnicas Se carga en el sistema de información del ESAN en dos 912724, 912720, 918937 y 918938. Ruta: OBLI-PLAN DE MANTENIMIENTO/ MANTENIMIENTO CORRECTIVO Se hace la capacitación en manejo cuidadoso y seguro de equipos al personal distribuidor, Se carga en el sistema de información del ESAN el ID908844
4	Elaborar tanto la ficha técnica como la hoja de vida de cada equipo y mantenerlas actualizadas incluyendo los resultados de los mantenimientos preventivos y correctivos que se hayan realizado durante su vida útil o ejecución del contrato. Entregar al finalizar la ejecución del contrato una copia escaneada de estos documentos al Rector y/o Coordinador del Establecimiento Educativo y a la Interventoría o Supervisión del Programa, incluyendo hoja de Excel con resumen de la información contenida en las fichas técnicas, hojas de vida, y estado de los equipos según sea establecido.	El contratista Nutriser Colombia S.A.S. en los procesos de mantenimientos correctivos y preventivos deja en las instituciones los soportes requeridos como ficha técnica y hoja de vida de cada equipo.
5	Tener disponibilidad de un equipo que supla la función del equipo en reparación o mantenimiento, de manera que se garantice la prestación del servicio cuando éstos son retirados de los EE para realizar esta actividad, como se indica en las especificaciones técnicas.	Se cuenta con un equipo de comodato para ser usado en el caso de necesidad en alguna Institución Educativa donde el equipo de esta no pueda prestar la función por estar en reparación u otra novedad, para el mes ejecución no se requirió hacer la sustitución de ningún equipo de comodato.
6	Entregar termómetros, básculas y balanzas a más tardar dentro de los	El contratista Nutriser Colombia S.A.S. hizo entrega de termómetros en los

	tiempos establecidos en las Especificaciones Técnicas.	establecimientos educativos (EE) en los que se tuvo la necesidad, el acta de entrega de equipos préstamo se carga en Sistema de Información del ESAN con ID 908845 Ruta: OBLI-EQUIPOS DE MEDICIÓN/ACTA DE ENTREGA DE EQUIPOS PRESTAMO
7	El contratista debe cumplir con el ciclo de menú (Anexo A ciclo de menú) definido para la modalidad de atención en cada establecimiento educativo atendido; entregando los alimentos según la frecuencia establecida y garantizando la preparación de acuerdo con el anexo E (guías de preparación). Si durante la ejecución del contrato se presentan situaciones que ameriten un cambio se debe notificar o solicitar la autorización según sea el caso. Las especificaciones técnicas contemplan las condiciones requeridas para el cumplimiento de esta obligación.	El contratista Nutriser Colombia S.A.S. atendió y realizó la distribución acorde al ciclo de menú (Anexo A) cumpliendo con todas las características de los productos entregados tanto para Ración Industrializada (RI) como en Ración Industrializada Vaso de Leche (RIVL) y Para comida caliente transporte (CCT) Para el mes de ejecución se solicitaron autorizaciones de cambio de ciclo de menú, estas fueron cargados en el Sistema de Información del ESAN con el ID 915786 Ruta: OBLI-CICLOS DE MENÚ/SOLICITUD DE AUTORIZACIONES
8	El contratista deberá garantizar la entrega y permanencia en los comedores escolares de los Anexos A ciclos de menú, Anexo E guías de preparación, Anexo F planeación ciclo de menús y Ficha técnica de información del PAE, adicional debe publicar en coordinación con las directivas del establecimiento educativo, en un lugar visible para la comunidad el Anexo F y la Ficha Técnica de información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño, impresión e información definidas por la UApA dando cumplimiento a las especificaciones técnicas del pliego de condiciones.	El contratista Nutriser Colombia S.A.S. garantizó la entrega en los comedores escolares de los Anexos A ciclos de menú, Anexo F planeación ciclo de menús y Ficha técnica de información del PAE, asegurando que en todo momento durante la ejecución del contrato que estos reposan en cada institución. Durante el tiempo del contrato que ha transcurrido no hubo necesidad de realizar reposición.

9	Suministrar ciclos de menú diferenciales para población étnica según las necesidades establecidas desde la administración Distrital, previa concertación con la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, con la entrega de alimentos y preparaciones acorde a sus usos y costumbres sin que este afecte el valor establecido para la ración y modalidad a entregar.	El contratista Nutriser Colombi S.A.S. no recibió solicitud para suministrar menú diferente a la población étnica durante el periodo de ejecución en el mes de marzo.
10	Suministrar alimentos de primera calidad e inocuidad, cumpliendo con lo exigido en el Anexo B características generales de los alimentos, utilizando las marcas aprobadas y relacionadas en el anexo D del pliego de condiciones, conforme a la normatividad colombiana vigente en el tema de alimentos y a las especificaciones técnicas del pliego de condiciones.	El contratista Nutriser Colombia S.A.S. cumple a cabalidad con esta obligación, se suministran alimentos de primera calidad, se cumple con las características generales de los alimentos y se utilizan las marcas aprobadas y relacionadas en el anexo D; cabe mencionar que el listado de marcas autorizado fue el presentado en la etapa precontractual. Dicho listado de marcas fue cargado en el Sistema de Información del ESAN con el ID 911254 Ruta: OBLI-MARCAS DE ALIMENTOS/ LISTADO DE MARCAS AUTORIZADO Para el mes de ejecución se realizó solicitud de inclusión de marcas por parte del contratista para los productos jugo de naranja 100% natural, Maní con cobertura crujiente salado fue cargado en el Sistema de Información del ESAN con el ID 916362 Ruta: OBLI-MARCAS DE ALIMENTOS/ SOPORTES SOLICITUD DE INCLUSIÓN DE MARCAS Cabe mencionar que se generaron hallazgos por la no fortificación de los lácteos (leche entera UHT, leches saborizadas UHT) se realiza reunión con el proveedor Colanta para el desarrollo de los productos mencionados, se genera autorización para el plazo que nos pide dicho proveedor para la entrega de los productos.
11	Cuando en el comedor escolar se detecte productos que no cumplen con las características generales de materia	El contratista Nutriser Colombia S.A.S. cuenta con un procedimiento de producto no conforme para aplicarlos en los casos

	prima estipuladas en el anexo B del presente pliego de condiciones, el contratista deberá identificarlos como "productos no conformes" e indicar por escrito el procedimiento para la disposición final de los mismos, además de reponerlo en las 16 horas antes de ser utilizado para su preparación.	en que se presente esta característica en los productos, este se cargó en el sistema de información del ESAN con el ID 903090 Ruta: OBLI-PRODUCTO NO CONFORME/PROCEDIMIENTO PRODUCTO NO CONFORME En los EE en los que se presento producto no conforme (PNC) se realizó la respectiva reposición.
12	Dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020 reglamentada con el Decreto 248 del 2021, por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria a nivel Distrital (Medellín), departamental (Antioquia) o Regional (región Andina) en los mercados de compras públicas de alimentos mínima del 30% del valor destinado a la adquisición de alimentos del contrato.	El contratista Nutriser Colombia S.A.S. Para el tiempo de operación transcurrido cargó la información de compras locales en el Sistema de Información del ESAN con el ID 917942 Ruta: OBLI-COMPRAS LOCALES/ /INFORME REPORTE DE PROVEEDORES-UAPA Según el plan de negocios y pagos que se tiene con nuestros proveedores se entrega evidencia de acuerdos de pagos con tres proveedores, se carga dicho acuerdo en el Sistema de Información del ESAN con el ID 907468 Ruta: OBLI-COMPRAS LOCALES/ ACUERDO DE PAGO PROVEEDORES Para el mes de ejecución se compra a los siguientes proveedores locales: • Cooperativa Colanta • Michael Thomas Robin Lattimore • cooperativa agropecuaria de Girardota • cooperativa agromultiactiva san bartolo

13	Cumplir con las condiciones fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las Especificaciones Técnicas del proceso de selección según los estándares definidos por la normatividad existente para alimentos. Así mismo, el contratista deberá tomar las medidas correctivas y preventivas pertinentes a que haya lugar. Todo lo concerniente al muestreo para verificar las condiciones fisicoquímicas y microbiológicas, deberá realizarse conforme a las especificaciones técnicas adjuntas a este contrato (anexo especificaciones técnicas).	Durante el tiempo de ejecución no se han realizado análisis fisicoquímicos ni microbiológicos. Se tiene contemplado realizar análisis dichos análisis en el transcurso de la ejecución del contrato para dar cumplimiento como lo regula las especificaciones técnicas.
14	El contratista enmarcará la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, bajo los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, y las demás normas vigentes que le apliquen	Durante el tiempo que ha transcurrido de ejecución del contrato se dio cumplimiento a los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013.
15	El contratista diariamente para el complemento vaso de leche, ración industrializa y Ración de Contingencia guardará una (1) muestra completa del menú ofrecido por día y por número de lote a los que haya lugar, de acuerdo con las especificaciones técnicas.	El jefe de operaciones coordina y garantiza que en la bodega se realice la recolección de muestras y se haga adecuado almacenamiento de las contramuestras en las cantidades requeridas de acuerdo al número de lotes generados. Se dejó una contramuestra durante todos los días de operación del programa. Dichas contramuestras se toman tanto para la modalidad de ración industrializada como para vaso de leche.
16	El contratista deberá reportar de manera inmediata la presencia de signos y/o síntomas característicos de presunta enfermedad o brote alimentario en uno o más beneficiarios, al 123 área de salud, a la Secretaría de Salud del Distrito, a la interventoría o Supervisión y al Equipo de Seguridad Alimentaria..	Durante los días de operación del programa no se presentó sospecha de brote alimentario en ninguno de los establecimientos atendidos.
17	Diseñar un plan de saneamiento básico donde se incluya la planta y un plan maestro para los comedores escolares que contemple todas las modalidades de atención y presentarlo en medio magnético a la interventoría o	El contratista Nutriser Colombia S.A.S. diseñó un plan de saneamiento básico para las bodegas y los establecimientos educativos tal como lo solicita las especificaciones técnicas. Este se cargó en el Sistema de Información del ESAN

	supervisión acorde a los tiempos establecidos en las especificaciones técnicas, para su aprobación e implementación en la bodega de almacenamiento y distribución y los diferentes comedores escolares; este debe estar acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen, el cual debe incluir como mínimo: objetivos, alcance, política de calidad, responsable, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas. En cada comedor escolar de Ración Preparada en sitio, espacio de funcionamiento del Vaso de Leche y Ración de Contingencia, se deberá contar con una copia de dicho plan de saneamiento. Las especificaciones técnicas contemplan las condiciones requeridas para el cumplimiento de esta obligación.	en el ID 905536 que corresponde a bodegas y plan de saneamiento básico que corresponde a establecimientos educativos con el ID 901465 y para la modalidad Comida Caliente Transportada CCT con el ID 911189 Ruta: OBLI-PLAN DE SANEAMIENTO/ PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Durante los días de operación del programa se realiza control químico/fumigaciones, estas se cargan en el sistema de información del ESAN con el ID 908828 Ruta: OBLI-PLAN DE SANEAMIENTO/ CONTROL QUÍMICO Durante los días de operación del programa se requirió instalación de barreras, esta información se carga en el sistema de información del ESAN con el ID 918950 Ruta: OBLI-PLAN DE SANEAMIENTO/ INSTALACIÓN DE BARRERAS Se realiza limpieza exhaustiva, esta información se carga en el sistema de información del ESAN con el ID 918939 Ruta: OBLI-PLAN DE SANEAMIENTO/ LIMPIEZA EXHAUSTIVA . La recolección de aceite no aplica para la modalidad manejada por lote 3. Durante los días de operación del programa se genera el reporte consolidado de reutilización de agua en las instituciones donde el contratista hace la distribución del complemento RI y VL CCT, a la fecha se está gestionando la información solicitada.

18	El contratista realizará mantenimiento y limpieza de las trampas de grasa con la frecuencia y procedimiento descrito en el pliego de condiciones. Para las trampas de grasa subterráneas o de concreto deberá hacerse con una Empresa que acredite actividad económica relacionada con el tema.	Actualmente contamos con 14 EE con sistema de trampa grasa a los cuales se les realizó la respectiva limpieza dicha información fue cargada En el Sistema de información del ESAN con el ID 918233 Ruta: OBLI-TRAMPAS DE GRASA/ MANTENIMIENTO DE TRAMPA DE GRASA
19	Garantizar en cada establecimiento atendido, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección, según la periodicidad y condiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas de este contrato. El contratista deberá hacer entrega del acta de remisión de dichos insumos al equipo de seguridad Alimentaria, Supervisión o Interventoría, anexo al informe de ejecución del contrato.	El contratista Nutriser Colombia S.A.S. garantizó en cada establecimiento atendido, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección, según la periodicidad y condiciones establecidas en las especificaciones técnicas de este contrato. La remisión de aseo fue cargada en el sistema de información del ESAN con los ID 918996 Ruta: OBLI-REMISIONES DE ASEO/ REMISIÓN DE ASEO
20	Asumir el valor del combustible gas utilizado para el funcionamiento de los equipos y en caso tal de que se cuente con red de gas, el Contratista deberá realizar el pago de los meses correspondientes a la ejecución del PAE, solicitando al rector o coordinador del establecimiento la factura mensual. De estos soportes, se enviará copia en medio magnético a la Interventoría o Supervisión, de acuerdo a las especificaciones técnicas.	No aplica para este lote, dado que lote 3 atiende la modalidad de ración industrializada, vaso de leche y Comida Caliente Transportada.
21	Contar mínimo con una (1) línea telefónica fija o un (1) PBX o línea celular con servicio de telefonía y WhatsApp y correo electrónico, las cuales deberá reportar durante los primeros cinco (5) días hábiles posteriores a la fecha de inicio del contrato al Equipo de Seguridad Alimentaria, a la Interventoría o Supervisión y a la comunidad educativa a través de la Ficha técnica de información del PAE. Así mismo, deberá asignar el personal suficiente para la	Las líneas telefónicas dispuestas por el contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S. para el programa de alimentación escolar en ejecución del lote 3 son: PBX: 4445654 EXT 113-120-121-122-101 Línea fija: 3719120 Correos electrónicos: admon.medellin@fundacionalimentarte.g – Alejandra Gil, administradora

	atención de los diferentes medios de comunicación que garanticen la oportunidad en la misma, conforme al anexo Especificaciones Técnicas del presente contrato. El contratista deberá enviar documento donde conste la creación o existencia de los medios de comunicación definidos y del personal dispuesto para la atención de estos a la Interventoría o supervisión del contrato.	calidad.fundalimentarte@gmail.com – Marcela Valencia, jefe de calidad Jlogistica1med@gmail.com Edwin Álvarez, Jefe logística Asistentenutriser338@gmail.com. Miguel Olarte, Jefe de logística recursoshumanosnutriser107@gmail.com Valentina Guzmán, jefe de recursos humanos. Mediante la ficha PAE se dispuso de líneas de atención y canales de comunicación y para la atención de la comunidad educativa. De igual forma esta información fue cargada en el Sistema de Información del ESAN en el ID903256 Ruta: OBLI- LINEAS TELEFÓNICAS/ CANALES DE COMUNICACIÓNOBLI-LINEAS TELEFÓNICAS
22	Reportar al equipo de seguridad Alimentaria, el despacho efectuado a cada uno de los EE atendidos, en el tiempo definido por ella, reportando el período inmediatamente anterior al corte del envío de información, el cual deberá coincidir con lo solicitado por el equipo de seguridad Alimentaria, con todas las novedades que hayan sido requeridas. El formato establecido para este reporte será establecido por esta misma Unidad para el control respectivo, el cual será socializado al inicio del contrato.	El contratista realizó el período inmediatamente anterior el envío de información el despacho efectuado a cada uno de los EE atendidos
23	Entregar a los EE los alimentos o complementos en los horarios establecidos y con las características descritas en las especificaciones técnicas.	Las entregas a los establecimientos educativos se realizaron en los horarios establecidos y se cumple a cabalidad con las características descritas en las especificaciones técnicas. En los momentos en los cuales se requería llegar en horarios diferentes se solicitó autorización en el Formulario autorizaciones y/o Notificaciones Contratista - Lote 3, esta información fue

		consolidada en un documento y cargada en el sistema de información del ESAN con el ID 915788
24	Consignar en el sistema de pedidos diariamente en el transcurso de la mañana, el consolidado de todos los despachos relacionados en las remisiones de entrega del día inmediatamente anterior.	El personal de logística diariamente realiza el descargue de la información correspondiente de los pedidos tanto para Ración Industrializada (RI) como para Ración Industrializada Vaso de Leche (RIVL) del periodo trascurrido de ejecución desde la Matriz de pedidos compartida desde el SISPED.
25	Exigir al personal procesador de alimentos llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos basados en las cantidades entregadas para la semana y las necesidades de despacho diarias para el procesamiento de las preparaciones estipuladas en el menú, conforme al anexo especificaciones técnicas y anexo A. El contratista deberá anexar copia en medio magnético del Kardex de cada establecimiento educativo junto con el informe de ejecución del contrato.	No aplica para las modalidades de atención asignadas a Nutriser Colombia S.A.S.
26	Exigir al personal la presentación del certificado de consulta de inhabilidades por la comisión de delitos sexuales contra menores. Ley 1918 del 2018.	Durante la ejecución del mes de ejecución, no se presenta ninguna inhabilidad por delitos sexuales. Se carga en el Sistema de Información del ESAN certificado de inhabilidades por la comisión de delitos sexuales contra menores tanto del personal administrativo como del personal manipulador en los ID 916775 y 915527 y para el caso del personal transportador se carga en el ID 917208 Ruta: OBLI-RECURSO HUMANO/ CERTIFICADO DE INHABILIDADES

27	Diligenciar y entregar a la Interventoría o Supervisión, los formatos establecido por el MEN (Rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, formato entrega víveres, registro y control diario de asistencia) ver página web https://www.mineducacion.gov.co/portal/micrositios-preescolar-basica-ymedia/Programade-Alimentacion-Escolar-PAE-/Documentos-y-Formatos/369472: Formato. Adicional los requeridos por el Equipo de Seguridad Alimentaria en los tiempos establecidos en las especificaciones técnicas del presente contrato.	El contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S. realizó la entrega de las rutas, periodicidad y registro y control diario de asistencia. Constantemente se presenta variabilidad de cupos por días en algunos establecimientos educativos información reportada en los listados correspondientes. Esta información fue cargada en el sistema de información SIESAN con el ID 916078 Ruta: OBLI-FORMATOS DEL MEN RUTAS, PERIODICIDAD Y DIAS DE ENTREGA DE VÍVERES REGISTRO CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA (aprobado por el ESAN) REMISIONES DE COMPLEMENTOS PAE El formato de entrega de víveres no aplica para este lote, dado que lote 3
28	Dar cumplimiento a los horarios para el suministro del complemento alimentario a los beneficiarios acorde a lo establecido en el establecimiento educativo basados en los rangos estipulados en las especificaciones técnicas.	El contratista Nutriser Colombia S.A.S. cumple a cabalidad con los horarios de entrega acorde a lo establecido por los EE garantizando la hora de entrega del complemento a los beneficiarios.
29	Tener disponible en la planta o bodega una porción completa de los alimentos que componen el complemento tipo vaso de leche, ración industrializada y Ración de Contingencia, con el fin de ser evaluado por parte de la Interventoría o Supervisión en el momento del despacho, tal y como lo indican las Especificaciones Técnicas.	El contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S. contó en su bodega con una minuta de ración industrializada y una minuta de vaso de vaso de leche completa adicional al pedido como contramuestras, estas quedan a disposición del supervisor de interventoría o interventor para que se realice la verificación de cumplimiento de requisitos o especificaciones técnicas de los diferentes productos.
30	En los casos en que los productos correspondientes al menú del día presenten desviaciones conforme al anexo B de Especificaciones Técnicas, que impidan el despacho de los mismos; el contratista deberá tener la capacidad para suministrar un alimento de características nutricionales y de costo	La planta está en capacidad de suministrar una minuta alterna, diferente a la del día anterior, con características nutricionales y de costo similar a la del producto detenido, esto para responder en aquellos casos que se debe detener las minutas que no cumplen con las

	similar a la del producto retenido, diferente al entregado el día anterior o al que se entregara el día posterior, para evitar el consumo repetido del menú, haciendo las entregas a los EE, máximo hasta las 11 AM. haciendo las entregas a los EE, máximo hasta las 11 AM.	características o especificaciones técnicas.
31	Transportar los alimentos en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico sanitarias de éstos, dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social en su artículo 29 y 30, asegurando que los alimentos de alto riesgo microbiológico como productos cárnicos y lácteos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en cada uno de los EE; igualmente deberá dar cumplimiento a la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan contando a la vez con la documentación al día incluida la revisión técnica mecánica del vehículo.	El contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S. Previamente selecciona sus vehículos y personal transportador basados en el cumplimiento de las normas higienicosanitarias dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social en su artículo 29 y 30, esto para evitar el riesgo de contaminación cruzada y la conservación de cárnicos y lácteos de su cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en cada uno de los EE. Igualmente cumple con lo establecido en la resolución 2505 de 2024 del ministerio de transporte, se presentaron algunos casos excepcionales, los cuales fueron subsanados oportunamente cumpliendo con la normatividad colombiana. El jefe de logística y/o auxiliar velan porque la actividad realizada por el personal transportador se realice de forma que permita verificar cantidades y calidad del pedido. En cada entrega el personal transportador debe diligenciar las remisiones en el formato establecido por el MEN correctamente. Para el Lote 3 el número de vehículos utilizados fueron 42 vehículos incluyendo el vehículo que transporta CCT
32	Para la prestación del Servicio de Transporte se deberá tener en cuenta las responsabilidades, directrices y demás dispuestas en la Circular SSS201960000008 del 14 de enero de 2019 que establece lo siguiente: Todos los vehículos empleados en la entrega de los alimentos e insumos para el	Se realizó la entrega a los vehículos de los avisos correspondientes establecidos para la identificación de los mismos con los logos y el contrato vigentes.

	Programa, deberán estar identificados con lona, imantado u otro material, según los lineamientos emitidos por el área de Comunicaciones del Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín, identificación que deberá ser utilizada única y exclusivamente durante la jornada que demande la prestación del servicio PAE, por lo tanto el contratista deberá establecer los mecanismos o acciones que sean necesarios para evitar que la imagen del programa sea utilizada en otras actividades particulares que pueda generar malestar o malos entendidos en perjuicio del programa y el Distrito, so pena de hacerse acreedor a las sanciones que correspondan por desatender esta obligación. Adicionalmente al finalizar el contrato, el contratista deberá requerir la devolución de los avisos donde figuren esquemas, logos, eslogan o imágenes de programas y/o proyectos del Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín, escudos o frases como "trabajamos para el Distrito Especial de Ciencia y Tecnología de Innovación Medellín"	
33	El contratista a través del personal procesador de alimentos deberá verificar el día anterior a la preparación del menú, junto con el coordinador del establecimiento educativo o docente responsable, la asistencia de los escolares y el número total de raciones a preparar, según la asistencia de éstos, realizando la consignación de dicha información en la bitácora disponible en el comedor escolar, (ver anexo especificaciones técnicas)	No aplica para la modalidad atendida por lote 3.

34	Recoger oportunamente los alimentos, reportando por escrito al equipo de seguridad Alimentaria, Interventoría o supervisión el mismo día que se presenta las sobras de víveres con la definición clara de los productos que serán donados y aquellos que se utilizarán para intercambio en siguientes despachos. (ver anexo especificaciones técnicas). El Equipo de Seguridad Alimentaria diseñará y socializará una vez se inicie la ejecución del contrato, un formato para tal fin.	Se realiza el procedimiento establecido en caso que se presenten donaciones, se suben en el Sistema de Información del ESAN los formatos de los traslados acompañando cada remisión involucrada. Ruta: OBLI-FORMATOS DEL MEN/ REMISIONES DE COMPLEMENTOS PAE
35	Presentar mensualmente entre los primeros 5 días hábiles del mes siguiente a lo reportado en ejecución a la supervisión o interventoría, un informe de ejecución que dé cuenta del cumplimiento de las obligaciones contractuales estipuladas en el pliego de condiciones y especificaciones técnicas (anexas al contrato) del mes anteriormente ejecutado y un informe final que dé cuenta del total de obligaciones ejecutadas en el tiempo de duración del contrato, 5 días hábiles posteriores a la terminación del contrato. La estructura del informe, soportes y demás aspectos a tener en cuenta para la presentación se le señalarán al contratista por parte del Equipo de Seguridad Alimentaria una vez iniciada la ejecución del contrato.	El contratista entrega dentro de los días hábiles establecidos del mes el informe de ejecución correspondiente al periodo de ejecución transcurrido. esta información fue consolidada en un documento y cargada en el sistema de información del ESAN con el ID 919185 Ruta: OBLI-INFORMES INFORME DE EJECUCIÓN
36	Asumir el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato, cumpliendo con el perfil y la entrega de la dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según el personal contratado y la actividad que éstos desempeñen, que permitan el desarrollo de actividades en un ambiente saludable, de acuerdo a lo contemplado en la Ley 9 de Enero 24 de 1979 (Título III, Artículos 122 a 124) y en la Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979 del Ministerio del Trabajo y la Seguridad	Se realizó la entrega de los elementos de protección a todo el personal (únicamente tapabocas), la información se encuentra cargada en el Sistema de Información del ESAN con el ID 918581 para el personal distribuidor Ruta: OBLI- RECURSO HUMANO/ ACTAS DE RECIBO DE DOTACIÓN Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN Se realiza entrega de dotación al personal, esto se carga en el sistema de información del ESAN para personal distribuidor y para personal administrativo

	Social (Título IV, Capitulo II, Artículos 176 a 201) y conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato. Así mismo el contratista deberá remitir relación y copia física de las actas recibo de dotación y elementos de protección personal a el Equipo de Seguridad Alimentaria y a la Supervisión o Interventoría, firmadas por el personal que tenía derecho a recibir los artículos de dotación y protección personal para cumplir las funciones en desarrollo del objeto contractual vigente con la entidad, conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato.	la información se encuentra cargada en el Sistema de Información del ESAN con el ID 918115 y 918133 respectivamente. Ruta: OBLI-RECURSO HUMANO/ ENTREGA DE DOTACIÓN Se realiza entrega de dotación al personal transportador, esto se carga en el sistema de información del ESAN en el ID 916035 Ruta: OBLI-RECURSO HUMANO/ DUCUMENTOS DE TRANSPORTADORES Y AUXILIARES DE RUTA
37	Garantizar que todo el personal que tenga contacto con los alimentos cuente con certificado de manipulación de alimentos, examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos, examen coprológico, examen de frotis faríngeo y examen de KOH de uñas; dicha documentación deberá tener una vigencia no mayor a doce (12) meses. El contratista deberá conservar copia de dichos exámenes y certificados en planta y en el comedor escolar solo la copia del certificado de manipulación de alimentos y del examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos.	El contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S. dispone de los respectivos análisis médicos a todo el personal que ingresó, para garantizar la aptitud médica para manipular alimentos, así mismo la solicitó para el ingreso certificación del curso básico para manipular alimentos, y dispuso en cada espacio (bodega y puntos de distribución) toda la papelería necesaria que acredita al personal con que se atendió el lote 3. El certificado de aptitud laboral tanto para el personal administrativo como para las distribuidoras de alimentos se carga en el sistema de información del ESAN con los siguientes ID exámenes médicos distribuidoras 915518 y personal administrativo 916564. Curso básico para manipular alimentos distribuidores 915521. Ruta. OBLI-RECURSO HUMANO/ DOCUMENTOS DEL PERSONAL De igual menara el contratista conserva copia de exámenes médicos y certificados de manipulación de alimentos en planta y en los EE donde se certifica que el personal es apto para manipular alimentos.
38	Hacer entrega en el momento de la contratación a cada empleado, de la copia del contrato laboral; a los 5 días hábiles posteriores a la afiliación los	Durante el mes se presentaron ingresos, el contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S. Realiza la entrega a estos empleados de copia del contrato, el

	certificados de afiliación a Seguridad Social; un (1) mes posterior a la afiliación los certificados de pago de aportes a la Seguridad Social y Parafiscales y de acuerdo a la periodicidad del pago (quincenal o mensual según el caso) copia de colillas o comprobantes de pago con soportes de transferencia en caso de realizarse de manera electrónica; para pagos por otros medios la colilla o comprobante deberá indicar el medio de pago utilizado y estar debidamente firmada, lo cual será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.	mismo día en que realizó la firma de este esto se carga en el sistema de información del ESAN con el ID 919049 distribuidoras, para el personal administrativo ID 917740 Se realiza mensualmente el pago de los aportes realizados al Sistema de Seguridad Social y Parafiscales, este certificado se cargó en el sistema de información del ESAN con el ID 922828 Ruta: OBLI-RECURSO HUMANO/ CERTIFICADO DE PARAFISCALES Adicionalmente se realizó el pago de nomina y se dispone tanto de colillas como de soportes de pago de todo el personal.
39	Establecer e implementar acorde al Decreto 1072 de 2015, la Resolución 0312 de 2019 y la circular 20196000014 de 2019 un programa de Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo al momento de la ejecución del contrato. El contratista debe conservar estos programas en los EE y plantas del contratista.	Para el programa de seguridad y salud en el trabajo, se entregó la autoevaluación del sistema de seguridad y salud en el trabajo plan de trabajo, La matriz de elementos de protección personal y el Plan estratégico de seguridad vial se cargó en el sistema de información del ESAN con el ID 905057 Ruta: OBLI-SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO/PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Los soportes de implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo se cargaron en el Sistema De Información del ESAN con el ID 917783 Ruta: OBLI-SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO/SOPORTES IMPLEMENTACIÓN SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Adicionalmente el contratista conserva estos estos programas en los EE t en plantas y bodegas. El plan de seguridad vial se encuentra cargado en el ID 922557

40	Dar cumplimiento a la Directiva 00848 de 1998 y a la Circular K2018090000276 de 2018, regulada por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, en cuanto al plan de capacitación continua a realizar con el personal manipulador de alimentos vinculado para la ejecución del contrato y demás normatividad sanitaria vigente. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos. El plan de capacitación y/o actualización debe contener: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir; plan que debe ser entregado a la interventoría y/o supervisión a los 5 días hábiles escolares posteriores a la fecha de inicio del contrato.	El contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S. en cumplimiento a la Directiva 00848 de 1998 y a la Circular 0203 de 2008 elaboró un plan de capacitación continua para el personal manipulador de alimentos vinculado para la ejecución del contrato, y además en cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en especial lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013. El plan de capacitación se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 901468 Ruta: OBLI-PLAN DE CAPACITACIONES/ PLAN DE CAPACITACIÓN En mes de ejecución se realizó capacitación Según el plan de capacitación, Para este mes el tema fue contrataciones y pago de nómina, la asistencia a estas capacitaciones se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 918117. Ruta: OBLI-PLAN DE CAPACITACIONES/ SOPORTES DE IMPLEMENTACIÓN CAPACITACIÓN
41	Para la ración industrializada, la ración de contingencia y el vaso de leche suministrar el panificado empacado en bolsa de polipropileno transparente que cumpla con la Resolución 683 de 2012 y marcada con rótulo de color rojo para el grupo de transición, amarillo para primero a tercero, verde para cuarto y quinto, blanco para sexto a noveno y negro para decimo y once, con la siguiente leyenda: "Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín, Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización". Además, debe contener el logo y slogan vigente del Distrito, nombre del Contratista y teléfono. Cada una de las bolsas donde sea empacado el panificado debe contener una servilleta en su interior. El contratista debe remitir en medio	Durante el tiempo transcurrido de la operación el panificado fue entregado con el empaque institucional autorizado por el área de comunicaciones a excepción de la torta cubierta de chocolate que se entregó en empaque comercial. cunando se requirió se solito la autorización por medios indicados por la supervisión

	magnético los artes parciales y el arte final al equipo de comunicaciones del Equipo de Seguridad Alimentaria antes del inicio de la ejecución del contrato, el cual está encargado de verificar que cumpla con las especificaciones técnicas anexas al presente contrato.	
42	En el empaque de las bebidas para ración industrializada, ración de contingencia y vaso de leche, debe ir impresa la siguiente leyenda: "Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín, Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización". Además, debe contener el logo y slogan vigente del Distrito Especial de Medellín acorde a los lineamientos impartidos por el área de comunicaciones del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín.	Durante la operación las bebidas fueron entregadas con el empaque institucional autorizado por el área de comunicaciones.
43	Contar con todas las licencias, permisos y autorizaciones respectivas de acuerdo con la normatividad colombiana para el desarrollo del presente objeto contractual.	El contratista cuenta con las licencias y permisos respectivos y mantiene indemne al municipio de Medellín, las pólizas RCE y pólizas de cumplimiento fueron cargadas en la plataforma SIESAN con el ID 911701 Ruta: OBLI POLIZA/ POLIZA
44	Mantener indemne al Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín – Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de éste antes, durante y posterior a la ejecución del contrato, de conformidad con el Decreto 1082 del 2015 y normas que lo complementen o sustituyan	El contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S. mantiene indemne al Municipio de Medellín de cualquier reclamación proveniente de terceros.

45	Reportar de forma escrita a la supervisión y/o interventoría y al Equipo de Seguridad Alimentaria las situaciones imprevistas y/o específicas que ocurran al interior o fuera del establecimiento educativo y que afecten la prestación del servicio y/o el normal desarrollo del contrato inmediatamente tenga conocimiento de ellas.	Las situaciones imprevistas que se presentaron durante el tiempo de ejecución transcurrido fueron cargadas en el Sistema de Información del ESAN con el ID 915788 Ruta: OBLI- IMPREVISTOS/ REPORTE DE NOTIFICACIONES.
46	Utilizar el logo y slogan vigente del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín, en uniformes, dotación, formatos, papelería utilizada para la ejecución del contrato, carné del personal y en piezas publicitarias para la identificación de los furgones que transportan los alimentos, vallas, según el manual de identidad gráfica del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín. Cada uno de los artes de las piezas comunicacionales deben ser avalados por el área de Comunicaciones del equipo de seguridad Alimentaria.	Durante el mes de operaciones el contratista Nutriser Colombia S.A.S. utiliza para la operación los uniformes, dotación, formatos, papelería y furgones que transportan los alimentos fueron identificados según el manual de identidad gráfica del Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín. a la fecha no se ha cargado el debido soporte dado que no se cuenta con la información por parte del equipo de la supervisión. OBLI-IMAGEN INSTITUCIONAL/ APROBACIÓN DEL ÁREA DE COMUNICACIONES
47	Garantizar que los excedentes de empaques que contengan la imagen del Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín no sean empleados en la distribución de otros alimentos por parte de los proveedores contratados.	El contratista Nutriser Colombia S.A.S. durante la ejecución del contrato garantiza que los excedentes de empaques que contengan la imagen del Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín no sean empleados en la distribución de otros alimentos por parte de los proveedores contratados. Durante este mes no cuenta con excedente de empaque con imagen institucional.
48	Implementar todas las acciones requeridas para garantizar la prestación del servicio en forma permanente, con calidad, inocuidad y oportunidad en todos los EE donde el Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín lo requiera y conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato.	El contratista una vez definidas las especificaciones técnicas que se deben cumplir, estableció procedimientos y métodos de control para garantizar diariamente la entrega de productos conforme con los requisitos de calidad, inocuidad y oportunidad en el suministro de raciones en modalidad ración industrializada (RI) vaso de leche (RIVL) y Comida Caliente Transportada (CCT), para esto la empresa se basa en los diferentes anexos técnicos que se

		publican junto con el pliego de condiciones. El servicio se prestó en forma permanente y oportuna.
49	Responder a las solicitudes de información o PQRS allegadas por la ciudadanía o asistencia a reuniones o eventos relacionados con la ejecución del contrato que requiera el Ministerio de Educación Nacional, la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, el equipo de seguridad Alimentaria, la Interventoría o Supervisión y/o los entes de control.	El operador NUTRISER COLOMBIA S.A.S. respondió de manera oportuna a las solicitudes de información o asistencia a reuniones o eventos relacionados con la ejecución del contrato, que hacen tanto la supervisión y/o interventoría. Durante el tiempo de ejecución no se han recibido PQRS. Durante el Inicio de este contrato se tuvo dos reuniones entre el contratista Nutriser Colombia S.A.S. y el equipo de seguridad alimentaria, el soporte de asistencia a dicha reunión se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 909340Ruta: OBLI-REUNIONES Y PETICIONES/PQRSD/MATRIZ DE PQRSD
50	Aceptar y recibir las visitas de interventoría o supervisión en el caso que corresponda, o las realizadas por los diferentes entes de control y/o entidades aliadas en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el momento en que sea requerido para verificar la ejecución del contrato e implementar los planes de mejoramiento que requieran dichas entidades.	Durante el mes de ejecución no se tuvo visita por parte de ningún ente de control.
51	Dar cumplimiento a los criterios de calidad ofertados según lo estipulado en el pliego de condiciones en los casos en que aplique. Así mismo deberá hacer entrega de los equipos de acuerdo con las especificaciones de estos y en los tiempos requeridos.	Durante el tiempo transcurrido se cumple con los siguientes criterios de calidad: • Criterios discapacidad, se cuenta con el oficio vigente donde se hace la certificación y se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 915421 Ruta: OBLI- CRITERIOS DE CALIDAD/CUMPLIMIENTO CRITERIO DE CALIDAD. • Vehículos amigables, se carga en el Sistema de Información del ESAN

		con el ID 915589 Ruta: OBLI- CRITERIOS DE CALIDAD/CUMPLIMIENTO CRITERIO DE CALIDAD. • Equipos de frío, para el periodo de ejecución no se hace entrega debido a que el contratista está dentro de los tiempos establecidos por las especificaciones técnicas. • Estrategia para la recolección de plástico, Como operador Nutriser Colombia, actualmente nos encontramos en el proceso de elaboración de orden de compra con el proveer fractal, para iniciar el proyecto "Estrategias para recolección de plástico en las instituciones educativas" y así dar cumplimiento a esta obligación durante la ejecución del contrato. • Pequeño productor, se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 916368 Ruta: OBLI- CRITERIOS DE CALIDAD/CUMPLIMIENTO CRITERIO DE CALIDAD. • Fortalecimiento social al empleo, para dar cumplimiento a este criterio se entregan los soportes correspondientes a: ❖ PERSONAS AFROCOLOMBIANAS ❖ CAMPESINOS ❖ VICTIMAS DEL COMFLICTOARMADO ❖ VIOLENCIA DE GENERO Esta información se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 918898 Ruta: OBLI-CRITERIOS DE CALIDAD/CUMPLIMIENTO CRITERIO DE CALIDAD. • Industria nacional, se carga en el Sistema de Información del ESAN

		con el ID 921915 Ruta: OBLI- CRITERIOS DE CALIDAD/CUMPLIMIENTO CRITERIO DE CALIDAD.
52	Entregar los soportes financieros que demuestren la correcta ejecución del recurso, acorde a los valores ración ofertados, el pago gas, pago de mantenimientos correctivos, pagos a personal, entre otros con el fin de certificar la facturación. Las remisiones de entrega a I.E deberán ser remitidas de forma digital, acorde a los lineamientos emitidos por el equipo de Seguridad Alimentaria.	Los soportes financieros correspondientes a registro control diario de asistencia, certificado de rectores, certificados de cobertura y remisiones son cargados en el Sistema de Información del ESAN.
53	El contratista deberá presentar de manera mensual, el reporte de abono o pagos de todos los proveedores relacionados para la ejecución del contrato. Adicional deberá presentar para la liquidación del contrato, la paz y salvo de todos los proveedores igualmente relacionados para la ejecución del contrato.	La base de datos de proveedores seleccionados se cargó en el Sistema de Información del ESAN con el ID 916335 Ruta: OBLI-PROVEEDORES/ BASE DE DATOS DE PROVEEDORES SELECCIONADOS El reporte mensual de pago proveedores se cargó en el Sistema de Información del ESAN con el ID 916329 Ruta: OBLI- PROVEEDORES/REPORTE MENSUAL DE PAGO PROVEEDORES
54	Hacer seguimiento al sistema de gestión de proveedores presentado en la propuesta, para garantizar las condiciones de entrega de productos (alimentos e insumos) con calidad; seguimiento que deberá ser documentado para el seguimiento por parte de la supervisión y/o interventoría del programa.	Al iniciar el contrato se verifica la documentación requerida de cada proveedor y cada producto, y durante la ejecución del contrato se realiza la verificación del cumplimiento por parte de los proveedores en cuanto a oportunidad en la entrega, calidad y BPM y este estará a disposición de la supervisión y/o interventoría del programa. Se entrego el sistema de proveedores que se solicitó desde la etapa precontractual. El sistema de gestión de proveedores se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 903279 Ruta: OBLI- GESTIÓN DE PROVEEDORES/ SISTEMA DE GESTIÓN DE PROVEEDORES

		Los soportes de implementación del sistema de gestión proveedores se cargaron en el Sistema de Información del ESAN con el ID 916346 Ruta: OBLI-GESTIÓN DE PROVEEDORES/ SOPORTES DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN PROVEEDORES
55	El contratista deberá realizar y enviar a la interventoría o supervisión en los tiempos en que esta defina, un plan de mejora mensual correspondiente a los hallazgos presentados en el período inmediatamente anterior que no fueron subsanados. Dicho plan deberá contener como mínimo: análisis de causas de los hallazgos, acciones planteadas para eliminar las causas fundamentales, fecha y responsable de la implementación de las acciones planteadas; el cual estará sujeto a revisión y devoluciones por parte de la interventoría o supervisión para los ajustes correspondientes.	Durante en tiempo de ejecución la supervisión no solicitó al contratista Nutriser Colombia S.A.S. Planes de mejora, ya que durante este tiempo se dio respuesta los hallazgos de los componentes técnico, administrativo y financiero dentro de los tiempos establecidos para dar respuesta.
56	El contratista deberá cargar al sistema de información designado por el equipo de Seguridad alimentaria y nutricional, las fuentes de verificación o soportes de ejecución digitalizados y electrónicos generados en la ejecución del contrato para dar cumplimiento al objeto contractual, de igual forma la documentación física que sea generada deberá custodiarse cumpliendo con los lineamientos establecidos por el archivo general de nación, la dirección de gestión documental y el equipo de seguridad alimentaria y nutricional del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín. Una vez perfeccionado el contrato e iniciado el equipo de seguridad alimentaria realizará entrega de los lineamientos para los procesos de calidad, organización, carga de documentos, administración y custodia de la documentación.	El operador NUTRISER COLOMBIA S.A.S, carga la información en el Sistema de Información del ESAN establecida y almacena en sus instalaciones toda la información correspondiente de acuerdo con los lineamientos emitidos para realizar el archivo de la información.

57	Tener el personal mínimo requerido debidamente contratado para iniciar la ejecución del contrato, dando cabal cumplimiento a la normatividad vigente y de acuerdo con la modalidad de contratación convenida con el personal.	Para dar cumplimiento a esta obligación se cuenta con todo el personal requerido para la ejecución del contrato acorde al número de instituciones y de cupos atendidos.
58	Realizar la correspondiente afiliación al Sistema General de Seguridad Social Integral (SGSSI) para el caso de las vinculaciones laborales, y para las contrataciones de orden civil, velar por la afiliación y aportes que se realicen al SGSSI. En ambos casos y de conformidad con el ordenamiento jurídico colombiano, el contratista deberá afiliar al personal contratado a la Aseguradora de Riesgos Laborales (ARL).	El contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S. realiza dentro de su proceso de contratación la afiliación de todos los empleados un día antes del ingreso a laborar, a la Aseguradora de Riesgos Laborales (ARL), y acorde a la fecha de ingreso a las otras entidades correspondientes del Sistema General de Seguridad Social Integral (SGSSI) como se establece legalmente cumpliendo con esta obligación contractual.
59	Conservar en los archivos de planta copia del contrato laboral, los certificados de afiliación a Seguridad Social, los certificados de pago de aportes a la Seguridad Social y Parafiscales, y de acuerdo con la periodicidad del pago (quincenal o mensual según el caso) copia de colillas o comprobantes de pago con soportes de transferencia en caso de realizarse de manera electrónica; para pagos por otros medios la colilla o comprobante deberá indicar el medio de pago utilizado y estar debidamente firmada, lo cual será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.	En el sistema de archivo se cuenta con la carpeta para cada persona con la que se ejecuta y opera el programa, en la cual reposan documentos como: hoja de vida, copia del contrato laboral, certificados de afiliación a seguridad social, certificado médico, certificado del curso de manipulación de alimentos, y adicionalmente se maneja un archivo general con los certificados de pago de aportes a la Seguridad Social y con soportes de transferencia, los cuales se encuentran a disposición de la Interventoría o Supervisión para su verificación

60	Cumplir con el pago de salarios u honorarios y prestaciones debidas, de acuerdo con la periodicidad convenida y adicionalmente con el reconocimiento de horas extras, dominicales y festivos, según el caso, de acuerdo con el tipo contrato y la normatividad colombiana vigente. Respecto personal vinculado mediante contrato laboral:	El contratista Nutriser Colombia S.A.S. cumple con los pagos de salarios u honorarios y prestaciones debidas, de acuerdo con la periodicidad convenida y adicionalmente con el reconocimiento de horas adicionales. para corroborar esta información se carga las colillas de pago en el Sistema de Información del ESAN con los ID 916653, 916906, 916796 y 916800 Ruta: OBLI-RECURSO HUMANO/ COLILLAS DE PAGO Soportes de transferencia, se carga en el Sistema de Información del ESAN con los ID 917560 y 916747 Ruta: OBLI-RECURSO HUMANO/ SOPORTES DE TRANSFERENCIA PAGOS
61	Tener a disposición de la administración Distrital o a quien ésta delegue, la documentación exigida en las especificaciones técnicas debidamente diligenciada, de todo el personal contratado para la ejecución del PAE, adicionalmente y de manera oportuna, en plazo máximo de 10 días hábiles escolares contados a partir de la fecha de inicio del contrato, esta información deberá ser remitida a el Equipo de Seguridad Alimentaria o en su defecto al ente interventor contratado, para su verificación.	Toda la documentación exigida por el pliego de condiciones y su anexo de especificaciones técnicas de todo el personal contratado se encuentra a disposición de quien lo requiera, además estos soportes de personal vinculado.

62	Cumplir de manera rigurosa y permanente, con la cantidad de personal mínimo requerido en el pliego de condiciones. En caso de retiros de personal, el contratista deberá garantizar en un tiempo máximo de 5 días hábiles el reemplazo del cargo, con cumplimiento de las mismas características del anterior; enviando a el equipo de seguridad Alimentaria, Supervisión y/o Interventoría, como anexo al informe mensual la base de datos en Excel donde se detalle claramente las fechas de las novedades del personal que se retiró e ingresó, junto con el motivo del retiro (renuncia, despido, abandono del puesto de trabajo, entre otros), El contratista deberá conservar copia de las hojas de vida, certificados de estudio y laborales, conforme a los requisitos mínimos exigidos en el pliego de condiciones.	El contratista Nutriser Colombia S.A.S. cumple con el personal mínimo requerido, y cuando se presentaron retiros de personal su reemplazo se realizó como lo piden las especificaciones técnicas en los 5 días siguientes a dicho retiro, dicha información se puede corroborar en la base de datos cargada en el Sistema de Información del ESAN con el ID 916553 Ruta: OBLI- RECURSO HUMANO/ BASE DE DATOS
63	Garantizar el cumplimiento que los conductores asignados a los vehículos cumplan con los requisitos exigidos por las normas colombianas para tal actividad, así como las afiliaciones al SGSSI según el tipo de contratación, lo cual deberá ser verificado de manera permanente por parte del contratista y los auxiliares de ruta.	A cada conductor se le solicita la información correspondiente en el momento de su ingreso y contamos en la planta con una carpeta por vehículo con toda la información correspondiente. Esta información también se encuentra de forma digital y se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 916023 Ruta: OBLI-RECURSO HUMANO/DOCUMENTACIÓN TRANSPORTADORES Y AUXILIARES DE RUTA

64	El contratista debe cumplir las disposiciones contempladas en el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019 y las demás disposiciones vigentes en materia de Seguridad Social y Seguridad y Salud en el Trabajo. Esta obligación será verificada por los supervisores o interventores según aplique, con los siguientes documentos: • La Autoevaluación del SGSST o autoevaluaciones del año en curso. Conforme a los resultados de la autoevaluación que aporte el contratista, éste asume unas obligaciones que están expresas en el artículo 28 Resolución 0312 de 2019, las cuales serán verificadas por el supervisor según sea el caso. • Plan de Trabajo del SG-SST acorde a la autoevaluación o autoevaluaciones del año en curso. • En los contratos donde el contratista deba dotar de elementos de protección personal, el supervisor debe constatar en campo dicha obligación, y solicitar al contratista formato de entrega de los elementos de protección personal que lleve la firma de los trabajadores que están prestando sus servicios en el Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín, dejando todas las evidencias en el informe parcial de supervisión, y debe ser revisada en cada pago.	El contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S. a través de la empresa Nutriser creó un programa de Seguridad y Salud en el Trabajo conforme a las normas vigentes en el cual se especifica el proceso o ruta de reportes en casos de accidentes o incidentes de trabajo. dicho documento fue diseñado por nuestro coordinador en Seguridad y salud en el trabajo y fue cargado en el Sistema de Información del ESAN con el ID 905057 Ruta: OBLI- SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO/ PROGRAMA DE SEGURIDAD Durante el mes de ejecución se realizó la entrega de dotación de la primera dotación del contrato, y fue cargado en el Sistema de Información del ESAN con el ID 918115 personal distribuidor y 918133 para personal admón.
65	Atender lo dispuesto en el Decreto 1860 de 2021 Artículo 2.2.1.2.4.2.16. Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, para lo cual se establece que, El CONTRATISTA destinará al cumplimiento del objeto contractual en un porcentaje no inferior al cinco por ciento (5%) de los bienes o servicios requeridos para la ejecución del contrato, la provisión de bienes o servicios por parte de población en	El contratista cuenta con la base de datos donde se encuentra depositada la información acá solicitada. Lo relacionado con el Decreto 1860 de 2021 Artículo 2.2.1.2.4.2.16. Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema se cargan en el Sistema de Información del ESAN 917735 Ruta: OBLI-RECURSO HUMANO/DOCUMENTOS DEL PERSONAL

	pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, garantizando las condiciones de calidad y sin perjuicio de los Acuerdos Comerciales vigentes.	
66	Realizar la contratación de aprendices en cumplimiento de la Ley 789 de 2002 y la normativa aplicable, garantizando el cumplimiento de los requisitos establecidos por el SENA, la selección de perfiles acordes a las necesidades de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) acorde a los lineamientos técnicos, el pago de los aportes correspondientes a la seguridad social, respetando los montos o descuentos del rubro destinado a esta contratación en la propuesta económica como un presupuesto específico y aparte, así como la presentación de los soportes necesarios para su aprobación por parte de la interventoría, quien verificará la correcta ejecución y destinación de los recursos asignados para este propósito.	El contratista cuenta con la vinculación de de personal aprendiz del SENA (con un total de 15 practicantesmediante contrato de aprendizaje, esta información esta soportada por medio de planillas de seguridad social, planillas de pago y contratos de aprendizaje cargados en el Sistema de Información del ESAN con el ID 917723 Ruta. OBLI-RECURSO HUMANO/DOCUMENTOS DEL PERSONAL PLANILLA PAGO DE SGSSI
67	El contratista y/o sus proveedores deberán contar con todas las licencias, pólizas, permisos y autorizaciones públicas y privadas respectivas, de acuerdo con la normativa colombiana para el desarrollo del presente objeto contractual.	El contratista Nutriser Colombia S.A.S. cuenta con las pólizas según la normativa colombiana y mantiene indemne al municipio de Medellín, se cargado en el Sistema de Información del ESAN con el ID 911701 Ruta. OBLI PÓLIZAS/PÓLIZA

68	El Contratista sólo podrá subcontratar los servicios que se establezcan con dicha posibilidad en las especificaciones técnicas, previa autorización de la entidad contratante a través de la supervisión; para tal efecto, el contratista deberá garantizar que tanto el subcontratista como las actividades subcontratadas cumplan con los requisitos técnicos exigidos para una correcta ejecución del objeto contractual. Los servicios subcontratados deberán tener pólizas de cumplimiento. Lo anterior no limita o restringe a la entidad estatal en ejercer el control y vigilancia de la ejecución del contrato principal, conforme a lo estipulado en el artículo 14 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011. En este sentido, el contratista conserva frente a la entidad pública la responsabilidad por la debida ejecución del contrato.	Durante el mes de abril de 2025 el contratista Nutriser Colombia S.A.S. allegó la póliza No. 65-45- 101091842 como respaldo de la subcontratación autorizada con la empresa AGG S.A.S., la cual presenta inconsistencias sustanciales. Se carga el contrato de la subcontratación con AGG en el Sistema de Información del ESAN con el ID 923221 Ruta. OBLI-SERVICIOS SUBCONTRATADOS/SUBCONTRATO.
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA REFERENTE AL CUMPLIMIENTO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA REFERENTE AL CUMPLIMIENTO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST): (EDITABLE) El contratista debe cumplir las disposiciones contempladas en el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019 y las demás disposiciones vigentes en materia de Seguridad Social y Seguridad y Salud en el Trabajo. Esta obligación será verificada por los supervisores o interventores según aplique, con los siguientes documentos: 1. La Autoevaluación del SGSST o autoevaluaciones del año en curso. Conforme a los resultados de la autoevaluación que aporte el contratista, éste asume unas obligaciones que están expresas en el artículo 28 Resolución 0312 de 2019, las cuales serán verificadas por el supervisor según sea el caso. 2. Plan de Trabajo del SG-SST acorde a la autoevaluación o autoevaluaciones del año en curso.	El contratista Nutriser Colombia S.A.S. cumple con las disposiciones contempladas en el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019 y las demás disposiciones vigentes en materia de Seguridad Social y Seguridad y Salud en el Trabajo. Nutriser creó un programa de Seguridad y Salud en el Trabajo conforme a las normas vigentes en el cual se especifica el proceso o ruta de reportes en casos de accidentes o incidentes de trabajo. dicho documento fue diseñado por nuestro coordinador en Seguridad y salud en el trabajo. La autoevaluación del SST, se cargado en el Sistema de Información del ESAN con el ID 912091 Ruta. OBLI-SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO/ AUTOEVALUACION DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO El programa de trabajo SGSST, se cargado en el Sistema de Información del ESAN con el ID 905057 Ruta.

(SG-SST)	3. En los contratos donde el contratista deba dotar de elementos de protección personal, el supervisor debe constatar en campo dicha obligación, y solicitar al contratista formato de entrega de los elementos de protección personal que lleve la firma de los trabajadores que están prestando sus servicios en el DISTRITO ESPECIAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN DE MEDELLÍN, dejando todas las evidencias en el informe parcial de supervisión, y debe ser revisada en cada pago.	OBLI-SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO/ PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SOPORTES IMPLEMENTACIÓN SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PLAN DE TRABAJO

CUMPLIMIENTO DEL ACUERDO 020 - PLÁSTICO DE UN SOLO USO	Con respecto al uso del plástico en la entrega de los complementos de ración industrializada y vaso de leche, nuestros proveedores nos indican que sus empaquen contienen algunos de los componentes: - Polipropileno bio orientado transparente - Poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno de baja densidad transparente.
CUMPLIMIENTO DEL ACUERDO 016 - COMPRA PÚBLICA SOSTENIBLE E INNOVADORA	Se cumple con la actualización de la información relacionada con el acuerdo 016. Se cargó en el Sistema de Información del ESAN con los ID 919197 y 919199 Para el acuerdo 016 se cumple con: • PERSONAS AFROCOLOMBIANAS • CAMPESINOS • VICTIMAS DEL COMFLICTOARMADO • VIOLENCIA DE GENERO

LOGROS DURANTE EL PERÍODO

Durante el tiempo de ejecución se logró el cumplimiento del contrato a cabalidad en todas nuestras obligaciones contractuales.

DIFICULTADES DURANTE EL PERÍODO

Durante el tiempo de ejecución no se presentaron inconvenientes y logramos salir adelante con la ejecución del contrato.

CAPITULO II.

SUBCONTRATO AGG SAS

MODALIDADES RIC-RIVL

ACCIONES IMPLEMENTADAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES:

Se dio cumplimiento a cada una de las obligaciones del presente subcontrato en las entregas de las 2 modalidades atendidas (RIC Y RIVL) **del 1al 30 de abril.**

Nº DE OBLIGACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA OBLIGACIÓN	AVANCE DE LA EJECUCIÓN
1	Garantizar que la bodega, el concepto sanitario y los equipos presentados en la propuesta mantengan las condiciones establecidas en el contrato y cumplan con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.	La bodega cuenta con concepto sanitario favorable vigente emitido el **23 DE OCTUBRE DE 2024 ID: 915898** Se cuenta con una capacidad de bodega de acuerdo a lo requerido por el pliego de condiciones de 679m2. **ID 915900**
2	Inventariar la dotación que se encuentre en el espacio físico destinado para el funcionamiento del programa y que será utilizada sólo en la modalidad de atención de cada uno de los contratistas e identificar las necesidades de equipos y menaje por cada Institución y sede educativa para la adecuada prestación del servicio acorde a la modalidad de atención y cobertura, dando cumplimiento a las especificaciones técnicas	Se ingresa al SISTEMA DE INFORMACIÓN DEL ESAN en los tiempos establecidos por inicio de contrato: **Inventario de equipos inicial :916188** **Diagnóstico de necesidades de equipos: 915649**
3	Realizar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo para equipos, de planta y comedores escolares; que debe cumplir con lo estipulado en las Especificaciones técnicas anexas.	Se ingresa en el SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN PLAN DE MANTENIMIENTO,**ID: 911351** **CRONOGRAMA PREVENTIVOS INICIAL ID: 910024** **COTIZACIONES PREVENTIVOS, ID:916181** **PREVENTIVOS REALIZADOS EN EL MES DE ABRIL: 916962** **SOPORTES MANTENIMIENTOS CORRECTIVOS** se ingresan de manera semanal para su respectiva verificación, por el alto volumen de información en el presente informe no se anexan los ID, pero estos pueden ser verificados en el SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN **CAPACITACION MANEJO DE EQUIPOS: 916882**

4	Elaborar tanto la ficha técnica como la hoja de vida de cada equipo y mantenerlas actualizadas incluyendo los resultados de los mantenimientos preventivos y correctivos que se hayan realizado durante su vida útil o ejecución del contrato. Entregar al finalizar la ejecución del contrato una copia escaneada de estos documentos al Rector y/o Coordinador del Establecimiento Educativo y a la Interventoría o Supervisión del Programa, incluyendo hoja de Excel con resumen de la información contenida en las fichas técnicas, hojas de vida, y estado de los equipos según sea establecido.	Con la realización de los mantenimientos preventivos se deja en cada EE HOJA DE VIDA Y FICHA TÉCNICA DE EQUIPOS. Se dio cumplimiento al cronograma inicial de preventivos, donde debieron reprogramarse fechas por la misma dinámica del programa se dio cumplimiento a la fecha nuevamente asignada **Información de ID en la obligación 3**
5	Tener disponibilidad de un equipo que supla la función del equipo en reparación o mantenimiento, de manera que se garantice la prestación del servicio cuando éstos son retirados de los EE para realizar esta actividad, como se indica en las especificaciones técnicas.	No se requirió equipo de reemplazo durante el mes de **ABRIL**
6	Entregar termómetros, básculas y balanzas a más tardar dentro de los tiempos establecidos en las Especificaciones Técnicas.	Se realiza entrega de equipos de medición, termómetros, en los tiempos establecidos a cada uno de los EE de acuerdo a la modalidad atendida al inicio del contrato. **ID: 916941**
7	El contratista debe cumplir con el ciclo de menú (Anexo A ciclo de menú) definido para la modalidad de atención en cada establecimiento educativo atendido; entregando los alimentos según la frecuencia establecida y garantizando la preparación de acuerdo con el anexo E (guías de preparación). Si durante la ejecución del contrato se presentan situaciones que ameriten un cambio se debe notificar o solicitar la autorización según sea el caso. Las especificaciones técnicas contemplan las condiciones requeridas para el cumplimiento de esta obligación.	Se cumplió con el ciclo de menú y en las situaciones que ameritaron un cambio se solicitó la autorización respectiva. **ID: 915906**

8	El contratista deberá garantizar la entrega y permanencia en los comedores escolares de los Anexos A ciclos de menú, Anexo E guías de preparación, Anexo F planeación ciclo de menús y Ficha técnica de información del PAE, adicional debe publicar en coordinación con las directivas del establecimiento educativo, en un lugar visible para la comunidad el Anexo F y la Ficha Técnica de información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño, impresión e información definidas por la UApA dando cumplimiento a las especificaciones técnicas del pliego de condiciones.	Se contó en cada uno de los establecimientos educativos con la publicación de los anexos requeridos, así como también con la Ficha Técnica de Información PAE, situación que puede ser verificada por la INTERVENTORIA en campo.
9	Suministrar ciclos de menú diferenciales para población étnica según las necesidades establecidas desde la administración Distrital, previa concertación con la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, con la entrega de alimentos y preparaciones acorde a sus usos y costumbres sin que este afecte el valor establecido para la ración y modalidad a entregar.	No aplica, desde la ESAN no se enviaron solicitudes para la atención con menú diferencial para población étnica
10	Suministrar alimentos de primera calidad e inocuidad, cumpliendo con lo exigido en el Anexo B características generales de los alimentos, utilizando las marcas aprobadas y relacionadas en el anexo D del pliego de condiciones, conforme a la normatividad colombiana vigente en el tema de alimentos y a las especificaciones técnicas del pliego de condiciones.	Se suministraron alimentos de primera calidad e inocuidad, cumpliendo con lo exigido en el Anexo B características generales de los alimentos, utilizando las marcas aprobadas y relacionadas en el anexo D del pliego de condiciones, conforme a la normatividad colombiana vigente en el tema de alimentos y a las especificaciones técnicas del pliego de condiciones. En proceso de revisión por parte de la interventoría la información de marcas
11	Cuando en el comedor escolar se detecte productos que no cumplen con las características generales de materia prima estipuladas en el anexo B del presente pliego de condiciones, el contratista deberá identificarlos como "productos no conformes" e indicar por escrito el procedimiento para la	El procedimiento para manejo de producto no conforme se ingresó en el SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN con **ID 915912** Se indica que en cada comedor escolar se tiene destinado un espacio debidamente marcado como producto no conforme en caso de requerir separar algún producto por no

<table>
<tr><td></td><td>disposición final de los mismos, además de reponerlo en las 16 horas antes de ser utilizado para su preparación.</td><td>cumplir con las especificaciones técnicas requeridas</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020 reglamentada con el Decreto 248 del 2021, por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria a nivel Distrital (Medellín), departamental (Antioquia) o Regional (región Andina) en los mercados de compras públicas de alimentos mínima del 30% del valor destinado a la adquisición de alimentos del contrato.</td><td>Se está dando cumplimiento a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020 por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria a nivel Municipal (Medellín), departamental (Antioquia) o Regional (región Andina) en los mercados de compras públicas de alimentos mínima del 30% del valor destinado a la adquisición de alimentos del contrato

ID PAGO PRODUCTORES: 916987

ID PAGO CONTRA ENTREGA: 9916990

Se realizaron compras a:
COLANTA

Resumen:
<table>
<tr><th></th><th>ABRIL</th></tr>
<tr><td>VALOR COMPRAS MES DE ALIMENTOS REPORTADO A LA UAPA</td><td>$1.200.448.982</td></tr>
<tr><td>30% DE ACUERDO AL VALOR DE COMPRAS REPORTADO A LA UAPA</td><td>$360.134.695</td></tr>
<tr><td>VALOR FACTURADO POR COMPRAS A PRODUCTORES LOCALES</td><td>$360.227.497</td></tr>
<tr><td>PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO</td><td>30,01%</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

13	Cumplir con las condiciones fisicoquímicas y microbiológicas establecidas en las Especificaciones Técnicas del proceso de selección según los estándares definidos por la normatividad existente para alimentos. Así mismo, el contratista deberá tomar las medidas correctivas y preventivas pertinentes a que haya lugar. Todo lo concerniente al muestreo para verificar las condiciones fisicoquímicas y microbiológicas, deberá realizarse conforme a las especificaciones técnicas adjuntas a este contrato (anexo especificaciones técnicas).	Para el mes de abril no se realizaron análisis de laboratorio
14	El contratista enmarcará la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, bajo los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, y las demás normas vigentes que le apliquen	La ejecución del Programa de Alimentación Escolar, se da en el mes de **abril**, bajo los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, y las demás normas vigentes que aplican. Las situaciones que se generaron sobre saneamiento en Establecimientos Educativos y planta se subsanaron con las respectivas retroalimentaciones al personal contratado para la respectiva ejecución del actual contrato.
15	El contratista diariamente para el complemento vaso de leche, ración industrializa y Ración de Contingencia guardará una (1) muestra completa del menú ofrecido por día y por número de lote a los que haya lugar, de acuerdo con las especificaciones técnicas.	Se guardó una (1) muestra completa del menú ofrecido por día y por número de lote, de acuerdo con las especificaciones técnicas. Se realizan registros diarios de este procedimiento, información verificable por el personal supervisor de planta.
16	El contratista deberá reportar de manera inmediata la presencia de signos y/o síntomas característicos de presunta enfermedad o brote alimentario en uno o más beneficiarios, al 123 área de salud, a la Secretaría de Salud del Distrito, a la interventoría o Supervisión y al Equipo de Seguridad Alimentaria.	No se reporta en el mes de **ABRIL** situaciones sobre presunta enfermedad o brote alimentario en uno o más beneficiarios
17	Diseñar un plan de saneamiento básico donde se incluya la planta y un plan maestro para los comedores escolares que contemple todas las modalidades de atención y presentarlo en medio magnético a la interventoría o supervisión acorde a los tiempos establecidos en las especificaciones	El plan de saneamiento de la bodega con sus respectivos anexos es ingresado en el SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN. **Id 915924** **Aprobación del plan de saneamiento para Bodega: 915927**

	técnicas, para su aprobación e implementación en la bodega de almacenamiento y distribución y los diferentes comedores escolares; este debe estar acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo complementen, el cual debe incluir como mínimo: objetivos, alcance, política de calidad, responsable, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas. En cada comedor escolar de Ración Preparada en sitio, espacio de funcionamiento del Vaso de Leche y Ración de Contingencia, se deberá contar con una copia de dicho plan de saneamiento. Las especificaciones técnicas contemplan las condiciones requeridas para el cumplimiento de esta obligación.	Está aún pendiente entrega de la revisión del plan de saneamiento de los EE por parte de la interventoría. **control químico id: no se realizó en el mes de abril** **Instalación de barreras: 915918** **Limpieza exhaustiva: 916939** **Recolección de aceite: No aplica para la modalidad de RIC y RIVL**
18	El contratista realizará mantenimiento y limpieza de las trampas de grasa con la frecuencia y procedimiento descrito en el pliego de condiciones. Para las trampas de grasa subterráneas o de concreto deberá hacerse con una Empresa que acredite actividad económica relacionada con el tema.	Los mantenimientos a las trampas de grasa en acero inoxidable fueron realizados de acuerdo a la frecuencia indicada en el pliego de condiciones y registrado en el formato de seguimiento a los procesos de limpieza y desinfección verificable en cada EE. • **Ración Preparada en Sitio :** • I.E con cobertura entre 1 a 50 cupos; limpieza con una frecuencia máxima de cada 3 días. • I.E con cobertura entre 51 a 310 cupos; limpieza con una frecuencia máxima de cada 2 días. • I.E con cobertura entre 311 en adelante limpieza con una frecuencia diaria. • **RIVL y RIC** frecuencia semanal independiente de los cupos Para las modalidades de RIVL y RIC no aplican los mantenimientos de trampas de grasa subterráneas

19	Garantizar en cada establecimiento atendido, los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada el programa de limpieza y desinfección, según la periodicidad y condiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas de este contrato. El contratista deberá hacer entrega del acta de remisión de dichos insumos al equipo de seguridad Alimentaria, Supervisión o Interventoría, anexo al informe de ejecución del contrato.	La entrega de los implementos de aseo para el mes de **ABRIL** se realiza de acuerdo las indicaciones del pliego de condiciones. **ID: 916563**
20	Asumir el valor del combustible gas utilizado para el funcionamiento de los equipos y en caso tal de que se cuente con red de gas, el Contratista deberá realizar el pago de los meses correspondientes a la ejecución del PAE, solicitando al rector o coordinador del establecimiento la factura mensual. De estos soportes, se enviará copia en medio magnético a la Interventoría o Supervisión, de acuerdo a las especificaciones técnicas.	No aplica para las modalidades de RIC Y RIVL
21	Contar mínimo con una (1) línea telefónica fija o un (1) PBX o línea celular con servicio de telefonía y WhatsApp y correo electrónico, las cuales deberá reportar durante los primeros cinco (5) días hábiles posteriores a la fecha de inicio del contrato al Equipo de Seguridad Alimentaria, a la Interventoría o Supervisión y a la comunidad educativa a través de la Ficha técnica de información del PAE. Así mismo, deberá asignar el personal suficiente para la atención de los diferentes medios de comunicación que garanticen la oportunidad en la misma, conforme al anexo Especificaciones Técnicas del presente contrato. El contratista deberá enviar documento donde conste la creación o existencia de los medios de comunicación definidos y del personal dispuesto para la atención de estos a la Interventoría o supervisión del contrato.	Se ingresó al SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN la información de líneas telefónicas y correos electrónicos disponibles para la comunicación con los diferentes entes de control. Correos: calidad@agg.com.co gestionhumana@agg.com.co Número de teléfono: 604 444 55 67 **ID 914488**

22	Reportar al equipo de seguridad Alimentaria, el despacho efectuado a cada uno de los EE atendidos, en el tiempo definido por ella, reportando el período inmediatamente anterior al corte del envío de información, el cual deberá coincidir con lo solicitado por el equipo de seguridad Alimentaria, con todas las novedades que hayan sido requeridas. El formato establecido para este reporte será establecido por esta misma Unidad para el control respectivo, el cual será socializado al inicio del contrato.	Se reportó al equipo de seguridad Alimentaria, el despacho efectuado a cada uno de los establecimientos educativos atendidos mediante el sistema de pedidos del SISPED en los días ejecutados
23	Entregar a los EE los alimentos o complementos en los horarios establecidos y con las características descritas en las especificaciones técnicas.	Se entregó durante los días hábiles del mes de **ABRIL** a los establecimientos educativos los alimentos o complementos en los horarios establecidos y con las características descritas en las especificaciones técnicas, cuando se presentaron novedades estas fueron notificadas **ID 915929**
24	Consignar en el sistema de pedidos diariamente en el transcurso de la mañana, el consolidado de todos los despachos relacionados en las remisiones de entrega del día inmediatamente anterior.	Se consignó en el Sistema de pedidos diariamente en el transcurso de la mañana, el consolidado de todos los despachos relacionados en las remisiones de entrega del día inmediatamente anterior
25	Exigir al personal procesador de alimentos llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos basados en las cantidades entregadas para la semana y las necesidades de despacho diarias para el procesamiento de las preparaciones estipuladas en el menú, conforme al anexo especificaciones técnicas y anexo A. El contratista deberá anexar copia en medio magnético del Kardex de cada establecimiento educativo junto con el informe de ejecución del contrato.	No aplica para las modalidades de RIC y RIVL
26	Exigir al personal la presentación del certificado de consulta de inhabilidades por la comisión de delitos sexuales contra menores. Ley 1918 del 2018.	Se hace entrega al inicio del contrato del certificado de consulta de inhabilidades por la comisión de delitos sexuales contra menores. **Verificación inhabilidades :916834**

		Verificación inhabilidades transportadores:916925
27	Diligenciar y entregar a la Interventoría o Supervisión, los formatos establecido por el MEN (Rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, formato entrega víveres, registro y control diario de asistencia) ver página web https://www.mineducacion.gov.co/portal/micrositios-preescolar-basica-ymedia/Programade-Alimentacion-Escolar-PAE-/Documentos-y-Formatos/369472: Formato. Adicional los requeridos por el Equipo de Seguridad Alimentaria en los tiempos establecidos en las especificaciones técnicas del presente contrato.	Se entregaron las rutas actualizadas de la atención de las modalidades atendidas en: **915928** Para el mes de **ABRIL** se realiza el diligenciamiento de los listados de asistencia, estos listados se realizan con la base de datos entregada por la ESAN, los listados por EE son ingresados al SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN y de igual forma se realiza la entrega de las remisiones de las diferentes modalidades atendidas
28	Dar cumplimiento a los horarios para el suministro del complemento alimentario a los beneficiarios acorde a lo establecido en el establecimiento educativo basados en los rangos estipulados en las especificaciones técnicas.	Se dio cumplimiento a los horarios para el suministro del complemento alimentario a los estudiantes beneficiarios acorde a lo establecido en el establecimiento educativo basados en los rangos estipulados en las especificaciones técnicas. **Donde se presentaron retrasos se realizó la debida retroalimentación al personal recordando los horarios estipulados para las entregas y el reporte oportuno de las novedades, Se indica que en ningún Establecimiento Educativo se generó dificultad en la atención**
29	Tener disponible en la planta o bodega una porción completa de los alimentos que componen el complemento tipo vaso de leche, ración industrializada y Ración de Contingencia, con el fin de ser evaluado por parte de la Interventoría o Supervisión en el momento del despacho, tal y como lo indican las Especificaciones Técnicas.	Se tuvo disponible en la planta o bodega una porción completa de los alimentos que componen el complemento de RIC y RIVL, con el fin de ser evaluado por parte de la Interventoría en el momento del despacho, tal y como lo indican las Especificaciones Técnicas
30	En los casos en que los productos correspondientes al menú del día presenten desviaciones conforme al anexo B de Especificaciones Técnicas, que impidan el despacho de los mismos; el contratista deberá tener la capacidad para suministrar un alimento de características nutricionales y de costo similar a la del producto retenido,	No se presentaron novedades en el mes de **ABRIL** con respecto a desviaciones conforme a las especificaciones técnicas requeridas en los productos entregados.

	diferente al entregado el día anterior o al que se entregara el día posterior, para evitar el consumo repetido del menú, haciendo las entregas a los EE, máximo hasta las 11 AM.	
31	Transportar los alimentos en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénicosanitarias de éstos, dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social en su artículo 29 y 30, asegurando que los alimentos de alto riesgo microbiológico como productos cárnicos y lácteos conserven la cadena de frío hasta el momento del recibo y almacenamiento en cada uno de los EE; igualmente deberá dar cumplimiento a la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan contando a la vez con la documentación al día incluida la revisión técnica mecánica del vehículo.	Se transportaron los alimentos en vehículos suficientes que garantizan las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias de éstos, dando cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social en su artículo 29 y 30; igualmente se da cumplimiento a la resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan, contando con toda la documentación al día incluida la revisión técnica mecánica del vehículo. Se utilizaron **29** vehículos para el transporte de los alimentos en el mes de **ABRIL** Se ingresó base de datos con el consolidado de vehículos utilizados **:916920**
32	Para la prestación del Servicio de Transporte se deberá tener en cuenta las responsabilidades, directrices y demás dispuestas en la Circular SSS201960000008 del 14 de enero de 2019 que establece lo siguiente: Todos los vehículos empleados en la entrega de los alimentos e insumos para el Programa, deberán estar identificados con lona, imantado u otro material, según los lineamientos emitidos por el área de Comunicaciones del Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín, identificación que deberá ser utilizada única y exclusivamente durante la jornada que demande la prestación del servicio PAE, por lo tanto el contratista deberá establecer los mecanismos o acciones que sean necesarios para evitar que la imagen del programa sea utilizada en otras actividades particulares que pueda generar malestar o malos entendidos en perjuicio del programa y el Distrito, so pena de hacerse acreedor a las	Los vehículos que fueron empleados en la entrega de los alimentos e insumos para el Programa, son identificados **con aviso PROVISIONAL** previamente autorizado por la coordinación del PAE, con la información requerida para identificar los vehículos como transporte de alimentos para el PAE.

	sanciones que correspondan por desatender esta obligación. Adicionalmente al finalizar el contrato, el contratista deberá requerir la devolución de los avisos donde figuren esquemas, logos, eslogan o imágenes de programas y/o proyectos del Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín, escudos o frases como "trabajamos para el Distrito Especial de Ciencia y Tecnología de Innovación Medellín"	
33	El contratista a través del personal procesador de alimentos deberá verificar el día anterior a la preparación del menú, junto con el coordinador del establecimiento educativo o docente responsable, la asistencia de los escolares y el número total de raciones a preparar, según la asistencia de éstos, realizando la consignación de dicha información en la bitácora disponible en el comedor escolar, (ver anexo especificaciones técnicas)	Se verifico siempre el día anterior a la prestación del servicio, junto con el coordinador del establecimiento educativo o docente responsable, la asistencia de los escolares y el número total de raciones a entregar, según la asistencia de éstos, se realizó la consignación de dicha información en la bitácora disponible en el comedor escolar
34	Recoger oportunamente los alimentos, reportando por escrito al equipo de seguridad Alimentaria, Interventoría o supervisión el mismo día que se presenta las sobras de víveres con la definición clara de los productos que serán donados y aquellos que se utilizarán para intercambio en siguientes despachos. (ver anexo especificaciones técnicas). El Equipo de Seguridad Alimentaria diseñará y socializará una vez se inicie la ejecución del contrato, un formato para tal fin.	Los soportes de traslados realizados durante el mes **ABRIL**, se reportan en el id correspondiente a la remisión del Establecimiento educativo.
35	Presentar mensualmente entre los primeros 5 días hábiles del mes siguiente a lo reportado en ejecución a la supervisión o interventoría, un informe de ejecución que dé cuenta del cumplimiento de las obligaciones contractuales estipuladas en el pliego de condiciones y especificaciones técnicas (anexas al contrato) del mes anteriormente ejecutado y un informe	Se presentó el informe correspondiente a la ejecución del 1 al 30 de **ABRIL**, el día **8 DE ABRIL**, dando cumplimiento a las especificaciones técnicas y obligaciones del contrato

	final que dé cuenta del total de obligaciones ejecutadas en el tiempo de duración del contrato, 5 días hábiles posteriores a la terminación del contrato. La estructura del informe, soportes y demás aspectos a tener en cuenta para la presentación se le señalarán al contratista por parte del Equipo de Seguridad Alimentaria una vez iniciada la ejecución del contrato.	
36	Asumir el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato, cumpliendo con el perfil y la entrega de la dotación y los elementos de protección personal que le corresponda según el personal contratado y la actividad que éstos desempeñen, que permitan el desarrollo de actividades en un ambiente saludable, de acuerdo a lo contemplado en la Ley 9 de Enero 24 de 1979 (Título III, Artículos 122 a 124) y en la Resolución 2400 de Mayo 22 de 1979 del Ministerio del Trabajo y la Seguridad Social (Título IV, Capitulo II, Artículos 176 a 201) y conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato. Así mismo el contratista deberá remitir relación y copia física de las actas recibo de dotación y elementos de protección personal a el Equipo de Seguridad Alimentaria y a la Supervisión o Interventoría, firmadas por el personal que tenía derecho a recibir los artículos de dotación y protección personal para cumplir las funciones en desarrollo del objeto contractual vigente con la entidad, conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato.	Se asumió el personal requerido para llevar a cabo todas las actividades desarrolladas durante la ejecución del contrato. **Se realizó entrega de elementos de protección: 916838-916763** **Se indica que los elementos de protección se entregan al inicio del contrato y se continúan entregando cada mes al personal nuevo** **Los elementos entregados son** **GAFAS DE SEGURIDAD** **GUANTES DE HULE** **DELANTAL DE PLASTICO** **Teniendo en cuenta el corto tiempo de ejecución, solo 17 días del mes de abril, el proveedor no alcanzo a confeccionar los uniformes para la entrega al inicio del subcontrato. Información ampliada por correo electrónico al enlace administrativo de la presente interventoría**

37	Garantizar que todo el personal que tenga contacto con los alimentos cuente con certificado de manipulación de alimentos, examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos, examen coprológico, examen de frotis faríngeo y examen de KOH de uñas; dicha documentación deberá tener una vigencia no mayor a doce (12) meses. El contratista deberá conservar copia de dichos exámenes y certificados en planta y en el comedor escolar solo la copia del certificado de manipulación de alimentos y del examen médico que certifique que es apto para manipular alimentos.	El personal cuenta todo con certificado de manipulación de alimentos y examen médico vigentes, estos documentos se encuentran en cada establecimiento, así como también en la bodega, se actualiza documentación cada que es necesario. **Carnet Manipulación de alimentos: 916717** **Exámenes médicos: 916662**
38	Hacer entrega en el momento de la contratación a cada empleado, de la copia del contrato laboral; a los 5 días hábiles posteriores a la afiliación los certificados de afiliación a Seguridad Social; un (1) mes posterior a la afiliación los certificados de pago de aportes a la Seguridad Social y Parafiscales y de acuerdo a la periodicidad del pago (quincenal o mensual según el caso) copia de colillas o comprobantes de pago con soportes de transferencia en caso de realizarse de manera electrónica; para pagos por otros medios la colilla o comprobante deberá indicar el medio de pago utilizado y estar debidamente firmada, lo cual será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.	Se hizo entrega en el momento de la contratación a cada empleado, de la copia del contrato laboral; a los 5 días hábiles posteriores a la afiliación los certificados de afiliación a Seguridad Social; un (1) mes posterior a la afiliación los certificados de pago de aportes a la Seguridad Social y Parafiscales y de acuerdo a la periodicidad del pago copia de colillas **CONTRATO:916810-916839** **CONSTANCIA DE ENTREGA DE CONTRATOS:916840**

<table>
<tr>
<td>39</td>
<td>Establecer e implementar acorde al Decreto 1072 de 2015, la Resolución 0312 de 2019 y la circular 20196000014 de 2019 un programa de Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo al momento de la ejecución del contrato. El contratista debe conservar estos programas en los EE y plantas del contratista.</td>
<td>Se cuenta con un programa de sistema de gestión y seguridad en el trabajo el cual se ingresa al SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN id: 915287 y para los EE: 915289

Se ingresa al SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN los soportes de Implementación del SGSST del mes de ABRIL: 916639

Autoevaluación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo: 915282

Plan de trabajo:915288

Las actividades a desarrollar fueron:

<table>
<tr><th>ACTIVIDADES / TEMAS DESARROLLADOS EN LA SESIÓN DE ASESORIA E IMPLEMENTACIÓN</th></tr>
<tr><td>02-04-2025
Seguimiento administrativo al -SG-SST:
-Reunión de gestión con la asesora de la ARL Sura-Alexandra Castañeda quien es el contacto para el ajuste e intervención del PESV-Plan Estratégico de Seguridad Vial.
Se entregan los registros asociados a los Programas,
Se revisan los registros aplicados como Plan de Trabajo-Paso 9.
Reestructurar el los programas de intervención asociados al Paso 8. Se envían por correo para ser devueltos con las actualizaciones necesarias para aplicar en la gestión del año 2025

-Se comparte la Poltica Integral- SST-PESV,para el proceso y requerimiento de Gestión Humana.
-Se comparten los documentos constancias de Auto reporte anual del SG-SST ante la ARL Sura y el Min Trabajo para el año 2024 de ambas empresas respectivamente.</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
</table>

		09-04-2025 **Seguimiento en el proceso de Seguridad y salud en el trabajo-SG-SST:** -Se realiza la reunión virtual con el personal supervisores de las Instituciones Educativas para la aplicación del procedimiento de Inducción y reinducción anual, Se explican los componentes, y se entregan los registros de aplicación, como es la evaluación y la asistencia, para aplicar el proceso al personal operativo manipuladoras de alimentos de las I.E. -Se reúne al personal y se le aplica el registro evaluación de conocimiento y comprensión de la inducción y reinducción anual, dirigido al personal supervisores de las Instituciones Educativas. -Revisión de los reportes de AT, descarga de los Furat y caracterización de la accidentalidad a la fecha.	
		11-04-2025 **Seguimiento en el proceso de Seguridad y salud en el trabajo-SG-SST:** -Se realiza la capacitación para el proceso de Inducción Y reinducción anual del SG-SST con el personal de la sede de operación principal: -Logística y transporte: personal operativo al que se le explican los componentes, conceptos e información general del Sistema de Gestión SST, con alcance a Política, objetivos, Identificación de Peligros y Riesgos. Normas general de seguridad y se entregan los registros de aplicación, como es la evaluación de comprensión. -Planta- Producción: personal operativo al que se le explican los componentes, conceptos e información general del Sistema de Gestión SST, con alcance a Política, objetivos, Identificación de Peligros y Riesgos. Normas general de seguridad y se entregan los registros de aplicación, como es la evaluación de comprensión.	

		22-04-2025 **Seguimiento en el proceso de Seguridad y salud en el trabajo-SG-SST:** -Se recopila la información pertinente al reporte de accidente ocurrido el 14-03-25, ocurrido al señora Yesenis Murillo Vitola-manipuladora de la I.E, la cual sufre una lesión de calificación AT Grave, lo que genera un proceso de investigación administrativa, teniendo en cuenta los componentes normativos, se consolida la información y/o evidencias con el equipo investigador con los diferentes componentes de análisis teniendo en cuenta la normatividad (Res 1401/2007). Se indica el apoyo por gestión Humana para que la información slag de un correo corporativo; enviar el correo ante la ARL o: cedoc1401sura@suramericana.com Se envía correo con los anexos el 24-04-2025,P con el contexto de la información para ser medio del presente se hace entrega de investigación técnica y sus anexos del accidente de trabajo ocurrido el pasado 14-03-2025 en la empresa Nisago Inversiones S.A.S Nit: 900700354-0 -Se actualiza el drive compartido con los registros asociados a los reportes de AT e informes de investigación ocurridos a la fecha.
		29-04-2025 **Seguimiento en el proceso de Seguridad y salud en el trabajo-SG-SST:** -Trabajo administrativo donde se organizan los registros y soportes físicos del proceso inicial de la Inducción y Reinducción del SG-SST aplicado a las áreas de operación. -Se comparte el Manual de contratistas con los lineamientos y alcance de SST se envía por correo al proceso de Mantenimiento (Octavio Zapata)-o.zapata3@hotmail.com -Elaboración de las Actas de y consolidado de gestión del Copasst-marzo-Abril.

		-Seguimiento y explicación a la recopilación de la información del PESV- donde se le indica al apoyo administrativo (Lizeth- Recepción), algunas preformas para consolidar los registros de trazabilidad como son los preoperacionales, además de unificar los criterios en el ACPM del PESV.
40	Dar cumplimiento a la Directiva 00848 de 1998 y a la Circular K2018090000276 de 2018, regulada por la Dirección Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, en cuanto al plan de capacitación continua a realizar con el personal manipulador de alimentos vinculado para la ejecución del contrato y demás normatividad sanitaria vigente. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos. El plan de capacitación y/o actualización debe contener: metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir; plan que debe ser entregado a la interventoría y/o supervisión a los 5 días hábiles escolares posteriores a la fecha de inicio del contrato.	El plan de capacitación se ingresó a SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN. **ID 915280** **Capacitación de ADIESTRAMIENTO:916909** **Capacitación manejo de equipos:916882** **Capacitación ABRIL (especificaciones técnicas): 916885**

41	Para la ración industrializada, la ración de contingencia y el vaso de leche suministrar el panificado empacado en bolsa de polipropileno transparente que cumpla con la Resolución 683 de 2012 y marcada con rótulo de color rojo para el grupo de transición, amarillo para primero a tercero, verde para cuarto y quinto, blanco para sexto a noveno y negro para decimo y once, con la siguiente leyenda: "Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín, Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización". Además, debe contener el logo y slogan vigente del Distrito, nombre del Contratista y teléfono. Cada una de las bolsas donde sea empacado el panificado debe contener una servilleta en su interior. El contratista debe remitir en medio magnético los artes parciales y el arte final al equipo de comunicaciones del Equipo de Seguridad Alimentaria antes del inicio de la ejecución del contrato, el cual está encargado de verificar que cumpla con las especificaciones técnicas anexas al presente contrato.	Para la RIC y RIVL se suministra el panificado empacado en bolsa de polipropileno transparente que cumpla con la Resolución 683 de 2012, con respecto a la identificación por colores de los empaques se cuenta con autorización para entregar el producto en material transparente.
42	En el empaque de las bebidas para ración industrializada, ración de contingencia y vaso de leche, debe ir impresa la siguiente leyenda: "Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín, Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización". Además, debe contener el logo y slogan vigente del Distrito Especial de Medellín acorde a los lineamientos impartidos por el área de comunicaciones del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín.	En el empaque de las bebidas para RIVL y RIC, cuenta impresa con la siguiente leyenda: "Distrito Especial de Medellín Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos; prohibida su venta o comercialización". Además, contiene el logo y slogan vigente del Distrito Especial de Medellín acorde a los lineamientos impartidos por el área de comunicaciones del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín
43	Contar con todas las licencias, permisos y autorizaciones respectivas de acuerdo con la normatividad colombiana para el desarrollo del presente objeto contractual.	Se cuenta en el mes con todas las licencias, permisos y autorizaciones respectivas de acuerdo a la normatividad colombiana para el desarrollo del presente objeto contractual

44	Mantener indemne al Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín – Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de éste antes, durante y posterior a la ejecución del contrato, de conformidad con el Decreto 1082 del 2015 y normas que lo complementen o sustituyan	Se mantuvo indemne al Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín "Secretaría de Inclusión Social y Familia", de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones de éste antes, durante y posterior a la ejecución del subcontrato, de conformidad con el Decreto 1082 del 2031 y normas que lo complementen o sustituyan. **POLIZA: 916647**
45	Reportar de forma escrita a la supervisión y/o interventoría y al Equipo de Seguridad Alimentaria las situaciones imprevistas y/o específicas que ocurran al interior o fuera del establecimiento educativo y que afecten la prestación del servicio y/o el normal desarrollo del contrato inmediatamente tenga conocimiento de ellas.	No se presenta ninguna situación que afecte el servicio en los diferentes EE durante el mes de **ABRIL,** los imprevistos fueron reportados oportunamente: **915929**
46	Utilizar el logo y slogan vigente del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín, en uniformes, dotación, formatos, papelería utilizada para la ejecución del contrato, carné del personal y en piezas publicitarias para la identificación de los furgones que transportan los alimentos, vallas, según el manual de identidad gráfica del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín. Cada uno de los artes de las piezas comunicacionales deben ser avalados por el área de Comunicaciones del equipo de seguridad Alimentaria.	Los furgones cuentan con la identificación provisional desde el inicio del subcontrato con autorización de la coordinación del PAE, indicando que cumplen con la información de identificación requerida.
47	Garantizar que los excedentes de empaques que contengan la imagen del Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín no sean empleados en la distribución de otros alimentos por parte de los proveedores contratados.	Esta obligación será verificada una vez se dé por terminada la ejecución del presente contrato.

48	Implementar todas las acciones requeridas para garantizar la prestación del servicio en forma permanente, con calidad, inocuidad y oportunidad en todos los EE donde el Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín lo requiera y conforme a las especificaciones técnicas anexas a este contrato.	Se prestó durante los días hábiles de estudio del mes de **ABRIL** el servicio en forma permanente, con calidad, inocuidad y oportunidad en todos los establecimientos educativos. Se garantiza la prestación del servicio con el cumplimiento de cada una de las obligaciones contractuales, el cumplimiento de estas obligaciones fue verificada por la interventoría del programa.
49	Responder a las solicitudes de información o PQRS allegadas por la ciudadanía o asistencia a reuniones o eventos relacionados con la ejecución del contrato que requiera el Ministerio de Educación Nacional, la Secretaría de Inclusión Social, Familia y Derechos Humanos, el equipo de seguridad Alimentaria, la Interventoría o Supervisión y/o los entes de control.	No se reportan PQRSD en el mes de abril
50	Aceptar y recibir las visitas de interventoría o supervisión en el caso que corresponda, o las realizadas por los diferentes entes de control y/o entidades aliadas en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el momento en que sea requerido para verificar la ejecución del contrato e implementar los planes de mejoramiento que requieran dichas entidades.	Se aceptaron y recibieron visitas de INTERVENTORIA para verificar la ejecución del contrato durante el mes de **ABRIL**
51	Dar cumplimiento a los criterios de calidad ofertados según lo estipulado en el pliego de condiciones en los casos en que aplique. Así mismo deberá hacer entrega de los equipos de acuerdo con las especificaciones de estos y en los tiempos requeridos.	No aplica por estar ejecutando bajo un subcontrato.

52	Entregar los soportes financieros que demuestren la correcta ejecución del recurso, acorde a los valores ración ofertados, el pago gas, pago de mantenimientos correctivos, pagos a personal, entre otros con el fin de certificar la facturación. Las remisiones de entrega a I.E deberán ser remitidas de forma digital, acorde a los lineamientos emitidos por el equipo de Seguridad Alimentaria.	Se ingresaron **remisiones** a SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN a medida que se realizan las entregas de los establecimientos educativos. De igual forma se ingresan al SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN los **certificados de Rectores** Se indica que adicional se hace entrega en mes de los documentos: REGISTRO DE CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA El certificado de cobertura no es cargado en la fecha de entrega del informe porque desde la interventoría, aún no han sido enviados los costos ración de ABRIL. Sera cargado los 4 días hábiles siguientes al recibo de la información
53	El contratista deberá presentar de manera mensual, el reporte de abono o pagos de todos los proveedores relacionados para la ejecución del contrato. Adicional deberá presentar para la liquidación del contrato, la paz y salvo de todos los proveedores igualmente relacionados para la ejecución del contrato.	Se realiza mensualmente el pago a los proveedores que hacen parte de la misma ejecución del programa, proveedores de servicios, de alimentos, de mantenimiento. **ID PROVEEDORES SELECCIONADOS: 916978** **ID REPORTE MENSUAL DE PAGO PROVEEDORES: 916984**
54	Hacer seguimiento al sistema de gestión de proveedores presentado en la propuesta, para garantizar las condiciones de entrega de productos (alimentos e insumos) con calidad; seguimiento que deberá ser documentado para el seguimiento por parte de la supervisión y/o interventoría del programa.	Se ingresa al SISTEMA DE INFORMACIÓN DEL ES AN: SISTEMA DE GESTIÓN DE PROVEEDORES **id: 915935** SOPORTES DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN PROVEEDORES MES DE **id: 915931**
55	El contratista deberá realizar y enviar a la interventoría o supervisión en los tiempos en que esta defina, un plan de mejora mensual correspondiente a los hallazgos presentados en el período inmediatamente anterior que no fueron subsanados. Dicho plan deberá contener como mínimo: análisis de causas de los hallazgos, acciones	No se requirió plan de mejora

	planteadas para eliminar las causas fundamentales, fecha y responsable de la implementación de las acciones planteadas; el cual estará sujeto a revisión y devoluciones por parte de la interventoría o supervisión para los ajustes correspondientes.	
56	El contratista deberá cargar al sistema de información designado por el equipo de Seguridad alimentaria y nutricional, las fuentes de verificación o soportes de ejecución digitalizados y electrónicos generados en la ejecución del contrato para dar cumplimiento al objeto contractual, de igual forma la documentación física que sea generada deberá custodiarse cumpliendo con los lineamientos establecidos por el archivo general de nación, la dirección de gestión documental y el equipo de seguridad alimentaria y nutricional del Distrito Especial de Ciencia, Tecnología e Innovación de Medellín. Una vez perfeccionado el contrato e iniciado el equipo de seguridad alimentaria realizará entrega de los lineamientos para los procesos de calidad, organización, carga de documentos, administración y custodia de la documentación.	Se cargaron al sistema de información designado por el equipo de Seguridad alimentaria y nutricional, las fuentes de verificación o soportes de ejecución digitalizados y electrónicos generados en la ejecución del contrato para dar cumplimiento al objeto contractual.
57	Tener el personal mínimo requerido debidamente contratado para iniciar la ejecución del contrato, dando cabal cumplimiento a la normatividad vigente y de acuerdo con la modalidad de contratación convenida con el personal.	Se contó con el personal mínimo requerido debidamente contratado la ejecución del contrato, dando cabal cumplimiento a la normatividad vigente y de acuerdo con la modalidad de contratación convenida con el personal **BASE DE DATOS: 916634**
58	Realizar la correspondiente afiliación al Sistema General de Seguridad Social Integral (SGSSI) para el caso de las vinculaciones laborales, y para las contrataciones de orden civil, velar por la afiliación y aportes que se realicen al SGSSI. En ambos casos y de conformidad con el ordenamiento jurídico colombiano, el contratista deberá afiliar al personal contratado a la	Se afilio al Sistema General de Seguridad Social Integral (SGSSI) y contratado a la Aseguradora de Riesgos Laborales (ARL) a todo el personal contratado. **Seguridad social: 916636-916638**

	Aseguradora de Riesgos Laborales (ARL).	
59	Conservar en los archivos de planta copia del contrato laboral, los certificados de afiliación a Seguridad Social, los certificados de pago de aportes a la Seguridad Social y Parafiscales, y de acuerdo con la periodicidad del pago (quincenal o mensual según el caso) copia de colillas o comprobantes de pago con soportes de transferencia en caso de realizarse de manera electrónica; para pagos por otros medios la colilla o comprobante deberá indicar el medio de pago utilizado y estar debidamente firmada, lo cual será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.	Se conserva copia del contrato laboral, los certificados de afiliación a Seguridad Social, los certificados de pago de aportes a la Seguridad Social y Parafiscales, y de acuerdo a la periodicidad del pago (quincenal personal administrativo y mensual personal distribuidor) copia de colillas de pago. De acuerdo al medio de pago realizado por la empresa y la obligación de (Hacer entrega en el momento de la contratación a cada empleado, de la copia del contrato laboral; a los 5 días hábiles posteriores a la afiliación los certificados de afiliación a Seguridad Social; un (1) mes posterior a la afiliación los certificados de pago de aportes a la Seguridad Social y Parafiscales y de acuerdo a la periodicidad del pago (quincenal o mensual según el caso) copia de colillas o comprobantes **de pago con soportes de transferencia en caso de realizarse de manera electrónica; para pagos por otros medios la colilla o comprobante deberá indicar el medio de pago utilizado y estar debidamente firmada, lo cual será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.**) Se da cumplimiento a la obligación en mención
60	Cumplir con el pago de salarios u honorarios y prestaciones debidas, de acuerdo con la periodicidad convenida y adicionalmente con el reconocimiento de horas extras, dominicales y festivos, según el caso, de acuerdo con el tipo contrato y la normatividad colombiana vigente. Respecto personal vinculado mediante contrato laboral:	Se cumplió con el pago de salarios u honorarios y prestaciones debidas, de acuerdo a la periodicidad convenida y adicionalmente con el reconocimiento de horas extras, dominicales y festivos, según el caso, de acuerdo con el tipo contrato y la normatividad colombiana vigente **ID BASE DE DATOS:916634** **ID COLILLAS DE PAGO :916635** **ID SOPORTES DE TRANSFERENCIA PAGOS:916640**

61	Tener a disposición de la administración Distrital o a quien ésta delegue, la documentación exigida en las especificaciones técnicas debidamente diligenciada, de todo el personal contratado para la ejecución del PAE, adicionalmente y de manera oportuna, en plazo máximo de 10 días hábiles escolares contados a partir de la fecha de inicio del contrato, esta información deberá ser remitida a el Equipo de Seguridad Alimentaria o en su defecto al ente interventor contratado, para su verificación.	Se contó con la documentación exigida en las especificaciones técnicas debidamente diligenciada, de todo el personal contratado para la ejecución del PAE **CONTRATOS: 916810-916839** **Constancia de entrega de contratos personal:916840** **Certificado juramentado:916837** **DOCUMENTACIÓN TRANSPORTADORES Y AUXILIARES DE RUTA ESPECIFICADO EN OBLIGACIÓN 63**
62	Cumplir de manera rigurosa y permanente, con la cantidad de personal mínimo requerido en el pliego de condiciones. En caso de retiros de personal, el contratista deberá garantizar en un tiempo máximo de 5 días hábiles el reemplazo del cargo, con cumplimiento de las mismas características del anterior; enviando a el equipo de seguridad Alimentaria, Supervisión y/o Interventoría, como anexo al informe mensual la base de datos en Excel donde se detalle claramente las fechas de las novedades del personal que se retiró e ingresó, junto con el motivo del retiro (renuncia, despido, abandono del puesto de trabajo, entre otros), El contratista deberá conservar copia de las hojas de vida, certificados de estudio y laborales, conforme a los requisitos mínimos exigidos en el pliego de condiciones.	Se contó con el personal requerido y se ingresa a SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN **base de datos** del personal con sus respectivas novedades del mes de ABRIL Para este mes no hubo novedades de retiros. **ABRIL:916634**

63	Garantizar el cumplimiento que los conductores asignados a los vehículos cumplan con los requisitos exigidos por las normas colombianas para tal actividad, así como las afiliaciones al SGSSI según el tipo de contratación, lo cual deberá ser verificado de manera permanente por parte del contratista y los auxiliares de ruta.	Se garantizó el cumplimiento que los conductores asignados a los vehículos cumplan con los requisitos exigidos por las normas colombianas para tal actividad, así como las afiliaciones al SGSSI según el tipo de contratación **DOCUMENTACIÓN TRANSPORTADORES Y AUXILIARES DE RUTA:** **DOTACION : 916921** **EPP : 916922** **Se indica que los elementos de protección se entregan al inicio del contrato y se continúan entregando cada mes al personal nuevo.** **Los elementos entregados son** **TAPABOCAS EN CASO DE REQUERIRLO, JABON Y TOALLAS DE MANO** **EXAMENES MEDICOS: 916924** **SEGURIDAD SOCIAL : 916929** **TRANSFERENCIAS: 916927** **PAZ Y SALVO PAGO TRANSPORTADORES: 916926**
64	El contratista debe cumplir las disposiciones contempladas en el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019 y las demás disposiciones vigentes en materia de Seguridad Social y Seguridad y Salud en el Trabajo. Esta obligación será verificada por los supervisores o interventores según aplique, con los siguientes documentos: • La Autoevaluación del SGSST o autoevaluaciones del año en curso. Conforme a los resultados de la autoevaluación que aporte el contratista, éste asume unas obligaciones que están expresas en el artículo 28 Resolución 0312 de 2019, las cuales serán verificadas por el supervisor según sea el caso. • Plan de Trabajo del SG-SST acorde a la autoevaluación o autoevaluaciones del año en curso. • En los contratos donde	Se cuenta con un programa de sistema de gestión y seguridad en el trabajo el cual se ingresa a la plataforma SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN **id: 915287 y para EE: 915289** Se ingresa a SISTEMA DE INFORMACION DEL ESAN los soportes de Implementación del SGSST del mes de abril:**916639** Se cuenta con autoevaluación de estandartes mínimos del mes de diciembre CON UNA EVALUACIÓN DEL 98% **id: 915282** ***Las actividades desarrolladas se especifican en la obligación 39*** **Entrega de dotación y elementos de protección:** **ID ENTREGA DE DOTACIÓN:916770** **Personal que ingresa nuevo.**

	el contratista deba dotar de elementos de protección personal, el supervisor debe constatar en campo dicha obligación, y solicitar al contratista formato de entrega de los elementos de protección personal que lleve la firma de los trabajadores que están prestando sus servicios en el Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín, dejando todas las evidencias en el informe parcial de supervisión, y debe ser revisada en cada pago.	**Teniendo en cuenta el corto tiempo de ejecución, solo 17 días del mes de abril, el proveedor no alcanzo a confeccionar los uniformes para la entrega al inicio del subcontrato. Información ampliada por correo electrónico al enlace administrativo de la presente interventoría** **ID ACTAS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN:916838-916763**
65	Atender lo dispuesto en el Decreto 1860 de 2021 Artículo 2.2.1.2.4.2.16. Fomento a la ejecución de contratos estatales por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, para lo cual se establece que, El CONTRATISTA destinará al cumplimiento del objeto contractual en un porcentaje no inferior al cinco por ciento (5%) de los bienes o servicios requeridos para la ejecución del contrato, la provisión de bienes o servicios por parte de población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, garantizando las condiciones de calidad y sin perjuicio de los Acuerdos Comerciales vigentes.	Se atiende lo dispuesto en el Decreto 1860 de 2021 Artículo 2.2.1.2.4.2.16 En el **ID 916641** damos cumplimiento a la obligación mencionada adjuntando los soportes respectivos a cada entidad, teniendo en cuenta que este cumplimiento se da solo con el personal contratado. El tipo de población que se reporta es: POBLACION ES POBREZA EXTREMA POBLACION DESPLAZADA POBLACION VICTIMAS DEL CONFLICTO ARMADO

66	Realizar la contratación de aprendices en cumplimiento de la Ley 789 de 2002 y la normativa aplicable, garantizando el cumplimiento de los requisitos establecidos por el SENA, la selección de perfiles acordes a las necesidades de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) acorde a los lineamientos técnicos, el pago de los aportes correspondientes a la seguridad social, respetando los montos o descuentos del rubro destinado a esta contratación en la propuesta económica como un presupuesto específico y aparte, así como la presentación de los soportes necesarios para su aprobación por parte de la interventoría, quien verificará la correcta ejecución y destinación de los recursos asignados para este propósito.	De acuerdo a las últimas resoluciones del 27 de septiembre de 2024 No 008957 y 007483 de 12 de septiembre de 2024, la empresa monetiza por los aprendices asignados, se adjuntaran las respectivas resoluciones en el sistema de información SIESAN **ID: 916938**
67	El contratista y/o sus proveedores deberán contar con todas las licencias, pólizas, permisos y autorizaciones públicas y privadas respectivas, de acuerdo con la normativa colombiana para el desarrollo del presente objeto contractual.	Se cuenta con todas las licencias, pólizas, permisos y autorizaciones públicas y privadas respectivas, de acuerdo con la normativa colombiana para el desarrollo del presente objeto contractual
68	El Contratista sólo podrá subcontratar los servicios que se establezcan con dicha posibilidad en las especificaciones técnicas, previa autorización de la entidad contratante a través de la supervisión; para tal efecto, el contratista deberá garantizar que tanto el subcontratista como las actividades subcontratadas cumplan con los requisitos técnicos exigidos para una correcta ejecución del objeto contractual. Los servicios subcontratados deberán tener pólizas de cumplimiento. Lo anterior no limita o restringe a la entidad estatal en ejercer el control y vigilancia de la ejecución del contrato principal, conforme a lo estipulado en el artículo 14 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011. En este sentido, el contratista conserva frente a la entidad pública la	Se realiza contratación del transporte por prestación de servicios y se certifica y garantiza el cumplimiento de la prestación con la verificación de la documentación de acuerdo a la normatividad del tránsito (póliza, SOAT, tecno mecánica) información que puede ser visualizada en cada una de las carpetas de los vehículos.

	responsabilidad por la debida ejecución del contrato.	

CUMPLIMIENTO DEL ACUERDO 020 - PLÁSTICO DE UN SOLO USO

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

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

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

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

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

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

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

NOTA: Se reporta INDISTRIAS YARUMITO porque si bien en enero no se le realizo compra, es un proveedor que ha suministrado el producto a lo largo del contrato y de manera general se enuncia el cumplimiento de la obligación

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

CUMPLIMIENTO DEL ACUERDO 016 - COMPRA PÚBLICA SOSTENIBLE E INNOVADORA

A lo relacionado con compras públicas sostenibles con enfoque de responsabilidad social en coherencia con el acuerdo 310 de 2022 del Distrito Especial de Ciencia Tecnología e Innovación de Medellín se le está dando cumplimiento con los certificados de calificación según la entidad correspondiente para pobreza extrema, desplazados, víctimas del conflicto armado **ABRIL: 916637**

AVANCE PROGRAMA SEGURIDAD VIAL: 916897

LOGROS DURANTE EL PERÍODO

La ejecución del subcontrato **No 4600104456** bajo la **LP 70007688** para el mes de **ABRIL se** ejecutó de acuerdo a las obligaciones descritas en el pliego de condiciones y se dio cumplimiento cada una de ellas.

DIFICULTADES DURANTE EL PERÍODO

Durante el mes de **ABRIL** no se presentaron dificultades en la ejecución del subcontrato

FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

EDDY ALEJANDRA CALLE ARTEAGA

CC 43.973.527