

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 31 DE JULIO DE 2025

LOTE N°3

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 153días 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 TERMINACIÓN:	DE 31 de diciembre de 2025
-----------------------	----------------------------

ACCIONES IMPLEMENTADAS PARA DAR CUMPLIMIENTO A LAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES:

Durante el mes de ejecución 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. Con respecto a la modalidad de comida caliente transportada (CCT) se aclara que esta inició el día 21 de abril de 2025 sin interrupciones en los meses de mayo, junio y julio, vale resaltar que Nutriser Colombia S.A.S. presta el servicio de esta modalidad en las sedes educativas que ha asignado la coordinación del PAE y así mismo las atenciones de esta modalidad se ejecutan de acuerdo a las solicitudes de pedido que se realizan en la plataforma SISPED y que se actualiza día a día por los auxiliares de pedidos de la coordinación del PAE. Para este caso en particular desde el 21 de abril hasta la fecha de entrega de este informe la entidad a través de correos oficiales solo ha dado directrices para dar atención de (CCT) en el EE Inst Edu Ciudad don Bosco.

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 Durante el mes de ejecución se hace la actualización del concepto sanitario del centro de producción donde se prepara la modalidad (CCT) dicho concepto se emite con un concepto favorable el día 9 de junio

		y se carga en Sistema de Información del ESAN con ID 932802 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 según cronograma y fue cargados en la plataforma SIESAN en los ID 927245 Ruta: OBLI-PLAN DE MANTENIMIENTO/ SOPORTES MANTENIMIENTOS PREVENTIVOS De igual manera los mantenimientos correctivos requeridos se realizaron acorde con las especificaciones técnicas Se carga en el sistema de información del ESAN en los ID 941525 y 941581. Ruta: OBLI-PLAN DE MANTENIMIENTO/ MANTENIMIENTO CORRECTIVO
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. tanto en los procesos de mantenimientos correctivos como en los mantenimientos preventivos dejó 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 de ejecución no se requirió hacer la sustitución de ningún equipo de comodato.
6	Entregar termómetros, básculas y balanzas a más tardar dentro de los tiempos establecidos en las Especificaciones Técnicas.	Durante el mes de ejecución no se realizó entrega de termómetro en ningún EE. 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 949025 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.
10	Suministrar alimentos de primera calidad e inocuidad, cumpliendo con lo exigido en el Anexo B características generales de los alimentos, utilizando	El contratista Nutriser Colombia S.A.S. cumple a cabalidad con esta obligación, se suministran alimentos de primera calidad, es importante mencionar que se

	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.	han realizado gestiones con el Proveedor Colanta quien de acuerdo con la necesidad de reformular los productos del PAE suministró un cronograma en el cual se definen las fechas de entrega de los productos acorde con las necesidades del programa; 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 948491 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. Dicha solicitud fue cargada en el Sistema de Información del ESAN con el ID 949318 Ruta: Ruta: OBLI-MARCAS DE ALIMENTOS/ SOPORTES SOLICITUD DE INCLUSIÓN 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 disposición final de los mismos, además de reponerlo en las 16 horas antes de ser utilizado para su preparación.	El contratista Nutriser Colombia S.A.S. cuenta con un procedimiento de producto no conforme para aplicarlos en los casos 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 presentó 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	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 949295 Ruta: OBLI-COMPRAS LOCALES/ /INFORME REPORTE DE PROVEEDORES-UAPA

	del 30% del valor destinado a la adquisición de alimentos del contrato.	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 948494 Ruta: OBLI-COMPRAS LOCALES/ACUERDO DE PAGO PROVEEDORES En el mes de ejecución (del 7 al 31 del mes de julio de 2025) se les compra a los siguientes proveedores: Cooperativa Colanta Michael Thomas Robbin Lattimore cooperativa agropecuaria de Girardota cooperativa agromultiactiva san bartolo En mes de ejecución se realizó pagos a proveedores, se carga dicho acuerdo en el Sistema de Información del ESAN con el ID 948489 Ruta: OBLI-PROVEEDORES/PAGO A PROVEEDORES Para la compra del proveedor del distrito y según correo recibido desde la interventoría administrativa donde especifica que; debido a la revisión de las especificaciones técnicas, dada la modalidad atendida por NUTRISER COLOMBIA S.A.S. no nos aplica lo relacionado con dicha compra relacionada con el 1%.
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 se han realizado análisis fisicoquímicos y microbiológicos. se carga dicho acuerdo en el Sistema de Información del ESAN con los ID 950142 y 951034 Ruta: OBLI-ANÁLISIS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS/RESULTADOS DE ANALICIS FQ MB

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 industrializada 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 y vaso de leche como para comida caliente transportada.
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 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	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 en el ID 905536 que corresponde a bodegas y plan de saneamiento básico que corresponde a establecimientos educativos con el ID 901465 para la modalidad Comida Caliente Transportada CCT con el ID 911189 Ruta: OBLI-PLAN DE SANEAMIENTO/ PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Es importante destacar que durante el mes de ejecución se realizaron ajustes al documento de bodega en tanto se consideró importante modificar algunos

	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.	procesos. Durante los días de operación del programa se realiza control químico/fumigaciones. esta información se carga en el sistema de información del ESAN con el ID 949794 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 949646 Ruta: OBLI-PLAN DE SANEAMIENTO/ INSTALACIÓN DE BARRERAS Se realiza limpieza exhaustiva durante el mes de ejecución, esta información se carga en el sistema de información del ESAN con el ID 950143 Ruta: Ruta: OBLI-PLAN DE SANEAMIENTO/ LIMPIEZA EXHAUSTIVA Durante el mes de ejecución NO se realizó recolección de aceite en la modalidad, por lo que para esta obligación no se genera un ID. Durante los días de operación del programa se genera el reporte consolidado de reutilización de agua en "Formato 1 Anexo G, Registro de agua de desinfección reutilizada" y posterior cargue de información en el aplicativo y SIESAN las instituciones donde el contratista hace la distribución del complemento RI y VL Y Comida Caliente Transportada (CCT). esta información se carga en el sistema de información del ESAN con el ID 952811
--	---	--

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 11 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 949536 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 dicha información fue cargada En el Sistema de información del ESAN con el ID 949904 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 no atiende la modalidad ración preparada en sitio (RPS).
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	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@fundacionalimentart e.org – Alejandra Gil, administradora

	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 – Edwin Álvarez, jefe de calidad Jlogistica1med@gmail.com Miguel Olarte, jefe logística Asistentenutriser338@gmail.com. Jhon Edwar Urrego, 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 COMUNICACIÓN OBLI- 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 en el período inmediatamente anterior el envío de información el despacho efectuado a cada uno de los EE atendidos en las modalidades RI, VL y CCT.
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 949205
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 a los pedidos, para Ración Industrializada (RI), Ración Industrializada Vaso de Leche (RIVL) y Comida Caliente Transportada (CCT) durante la ejecución del mes de julio, esto 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 el lote 3. dado que no atiende la modalidad de ración preparada en sitio (RPS).
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 Y del personal manipulador en el ID 946470 y para el caso del personal transportador se carga en el ID 947051 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.mineduacion.gov.co/portal	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

	/micrositios-preescolar-basica-y-media/Programade-Alimentacion-Escolar-PAE-/Documentos-y-Formatos/369472: Formato. Adicional los requeridos por el Equipo de Seguridad Alimentaria en los tiempos establecidos en las especificaciones técnicas del presente contrato.	correspondientes. Esta información fue cargada en el sistema de información SIESAN con el ID 948189 Ruta: OBLI-FORMATOS DEL MEN RUTAS, PERIODICIDAD Y DIAS DE ENTREGA DE VÍVERES REGISTRO CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA REMISIONES DE COMPLEMENTOS PAE El formato de entrega de víveres no aplica para este lote.
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 al igual que de la modalidad de comida caliente transportada, 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 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,	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 retenido, esto para responder en aquellos casos que se debe detener las minutas que no cumplen con las características o especificaciones técnicas.

	haciendo las entregas a los EE, máximo hasta las 11 AM. haciendo las entregas a los EE, máximo hasta las 11 AM.	
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 higiénico sanitarias 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 Programa, deberán estar identificados con lona, imantado u otro material, según los lineamientos emitidos por el área de Comunicaciones del Distrito	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.

	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)	El contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S. para la modalidad (CCT) realiza la verificación de cupos el día anterior a la preparación en el centro de producción tal como lo indica el anexo de especificaciones técnicas.

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 949411 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	El contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S. cumple con el personal mínimo requerido, dando cumplimiento así a lo establecido en el pliego de condiciones. 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 949535 para el personal distribuidor Ruta: OBLI- RECURSO HUMANO/ ACTAS DE RECIBO DE DOTACIÓN Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN

	Social (Título IV, Capítulo 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 realiza entrega de dotación al personal nuevo, esto se carga en el sistema de información del ESAN para personal administrativo la información se encuentra cargada en el Sistema de Información del ESAN con el ID 949662. Ruta: OBLI-RECURSO HUMANO/ ENTREGA DE DOTACIÓN Se realiza entrega de dotación al personal transportador nuevo, esto se carga en el sistema de información del ESAN en el ID 946746 Ruta: OBLI-RECURSO HUMANO/ DOCUMENTOS 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 de todo el personal que ingresó con concepto apto para manipulación de 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 946457 y personal administrativo 949216. Curso básico para manipular alimentos distribuidores 946464. Ruta. OBLI-RECURSO HUMANO/ DOCUMENTOS DEL PERSONAL El contratista conserva copia de dichos exámenes y certificados en planta y en el comedor escolar, así como copia del certificado de manipulación de alimentos y del examen médico que certifique que 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	Durante el mes de ejecución, se presentaron ingresos de personal, el contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S.

	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.	realiza la entrega a estos empleados de copia del contrato, el mismo día en que realizó la firma de este esto se carga en el sistema de información del ESAN con el ID 947514 distribuidoras, para el personal administrativo ID 949482 Ruta: OBLI-RECURSO HUMANO/ REPORTE DE ENTREGA DE CONTRATOS Y CONTRATOS FIRMADOS Se hace el pago de seguridad social para el mes de ejecución, esta se cargó en el sistema de información del ESAN con el ID soporte de autoliquidación y ID soporte de pago de seguridad social. 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 Ruta: OBLI-RECURSO HUMANO/ CERTIFICADO DE PARAFISCALES Adicionalmente se realizó el pago de nómina 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.	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 922557 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 948530 Ruta: OBLI-SEGURIDAD Y SALUD EN EL

	TRABAJO/SOPORTES IMPLEMENTACIÓN SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Entre las principales actividades que se llevan a cabo de manera periódica son: • Socialización y publicación de políticas. • Inducción al personal. • Socialización del perfil de cargo. • Realización de exámenes médicos ocupacionales, socialización de recomendaciones médicas y seguimientos al estado de salud del personal. • Entrega de Elementos de Protección Personal (EPP). • Medición de los indicadores del SG-SST. • Realización de pausas activas. • Reuniones de los Comités de apoyo (COPASST, COCOLAB y Brigada de Emergencia). • Reporte de accidentes e incidentes de trabajo. • Actividades de formación y/o capacitación. • Divulgación de los informativos SST. El contratista conserva estos programas en los EE y plantas del contratista.
--	--

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 Según el cronograma de capacitación continua que se tiene aprobado, en el mes de julio se realizó capacitación sobre agua potable dirigido al personal manipulador con una intensidad horaria de 1.5 horas, los soportes de asistencia a dicha capacitación se cargan en el Sistema de Información del ESAN con el ID 949560 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	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. cuando se requirió se solito la autorización por medios indicados por la supervisión

	sea empacado el panificado debe contener una servilleta en su interior. El contratista debe remitir en medio magnético los artes parciales y el arte final al equipo de comunicaciones del Equipo de Seguridad Alimentaria antes del inicio de la ejecución del contrato, el cual está encargado de verificar que cumpla con las especificaciones técnicas anexas al presente contrato.	
42	En el empaque de las bebidas para ración industrializada, ración de contingencia y vaso de leche, debe ir impresa la siguiente leyenda: "Distrito Especial de 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. En algunos casos puntuales en los que la bebida no se entregó en el empaque institucional y no se aceptó la respectiva solicitud se generó hallazgos los cuales a la fecha ya se encuentran subsanados.
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 949205 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 mes de ejecución se recibieron 10 PQRS de las cuales al 31 del mes se dio respuesta a 5 de ellas, las demás se encontraban dentro de los plazos de respuesta otorgados por la interventoría. Los soportes se cargaron en el Sistema de Información del ESAN con el ID 949545 Ruta: OBLI-REUNIONES Y PETICIONES/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.	El contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S. estuvo presto a recibir las visitas de Interventoría o Supervisión en el caso que corresponda, o las realizadas por los diferentes entes de control y/o entidades aliadas en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el momento en que sea requerido. Durante el mes de ejecución no se tuvo visita de la interventoría ni de ningún otro ente de revisión y control a nuestras oficinas o bodegas, solo las realizadas a EE desde el componente técnico.
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 tiene vinculado por contrato laboral 9 personas de la cuales el ministerio de trabajo emite la certificación que a la fecha se encuentra vigente. se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 945427 • Vehículos amigables, se cuenta con un total de 5 vehículos los cuales su

		fecha de matrícula no supera los 5 años de emitida. se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 946721. • Equipos de frío, se solicitó una prórroga al plazo de entrega el día 30 de julio teniendo en cuenta que por motivos ajenos al contratista Nutriser Colombia S.A.S. no se podría cumplir con la entrega al inicio del mes de agosto, a la fecha de entrega de este informe no se han entregado dichos equipos. • Estrategia para la recolección de plástico, para el mes de se da inicio al cumplimiento de la obligación, se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 942454. • Pequeño productor, se firmó contratos de proveeduría con Michael Thomas, Colanta, Cooperativa Agropecuaria de Girardota y Cooperativa Agropecuaria San Bartolo. se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 946721. • Fortalecimiento social al empleo, se cumple con el 50% del personal con condiciones específicas como personas víctimas del conflicto armado, violencia de género, madres cabeza de familia, pobreza extrema, población LGBTIQ+. se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 945428 • Industria nacional, se da cumplimiento a este criterio contando con personal vinculado mediante contrato laboral a personal con nacionalidad colombiana. se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 950147
--	--	--

		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 como registro control diario de asistencia, certificado de rectores y remisiones son cargados en el Sistema de Información del ESAN. Los soportes de cobertura aún no se cargan al sistema de información del ESAN. Dichos soportes se cargarán a los 4 días hábiles siguientes del envío de los costos ración por parte de la Interventoría.
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 948490 Ruta: OBLI-PROVEEDORES/ BASE DE DATOS DE PROVEEDORES SELECCIONADOS El reporte mensual de pago proveedores, durante el mes de ejecución se realiza pago a proveedores. Los soportes fueron cargados en el Sistema de Información del ESAN con el ID 948489 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 948492 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 el mes de ejecución la interventoría no solicitó al contratista Nutriser Colombia S.A.S. un plan de mejora.
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,	El operador NUTRISER COLOMBIA S.A.S, carga la información de acuerdo a la tipología compartida, al Sistema de Información del ESAN, continuamos a la espera que la supervisión nos brinde la inducción con respecto al archivo físico de acuerdo con los lineamientos emitidos para realizar el archivo de la información.

	administración y custodia de la documentación.	
57	Tener el personal mínimo requerido debidamente contratado para iniciar la ejecución del contrato, dando cabal cumplimiento a la normatividad vigente y de acuerdo con la modalidad de contratación convenida con el personal.	Para dar cumplimiento a esta obligación se cuenta con todo el personal requerido para la ejecución del contrato acorde al número de instituciones y de cupos atendidos.
58	Realizar la correspondiente afiliación al Sistema General de Seguridad Social Integral (SGSSI) para el caso de las vinculaciones laborales, y para las contrataciones de orden civil, velar por la afiliación y aportes que se realicen al SGSSI. En ambos casos y de conformidad con el ordenamiento jurídico colombiano, el contratista deberá afiliar al personal contratado a la Aseguradora de Riesgos Laborales (ARL).	El contratista NUTRISER COLOMBIA S.A.S. realiza dentro de su proceso de contratación la afiliación de todos los empleados un día antes del ingreso a laborar, a la Aseguradora de Riesgos Laborales (ARL), y acorde a la fecha de ingreso a las otras entidades correspondientes del Sistema General de Seguridad Social Integral (SGSSI) como se establece legalmente cumpliendo con esta obligación contractual.
59	Conservar en los archivos de planta copia del contrato laboral, los certificados de afiliación a Seguridad Social, los certificados de pago de aportes a la Seguridad Social y Parafiscales, y de acuerdo con la periodicidad del pago (quincenal o mensual según el caso) copia de colillas o comprobantes de pago con soportes de transferencia en caso de realizarse de manera electrónica; para pagos por otros medios la colilla o comprobante deberá indicar el medio de pago utilizado y estar debidamente firmada, lo cual será verificado por parte de la Interventoría o Supervisión.	En el sistema de archivo se cuenta con la carpeta para cada persona con la que se ejecuta y opera el programa, en la cual reposan documentos como: 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 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 947955, 949255, 947648 y 947680 Ruta: OBLI-RECURSO HUMANO/ COLILLAS DE PAGO Soportes de transferencia, se carga en el Sistema de Información del ESAN con los ID 947609 y 947618 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. Durante el mes de ejecución se hace entrega de EPP para el personal requerido, los soportes se encuentran cargados en la plataforma SIESAN con los siguientes ID 949468 y 949535 al personal distribuidor y con el ID 948943 al personal transportador. Dotación al personal distribuidor con ID 950141 para la segunda entrega, para el personal transportador en el ID 946746.

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 946452 Donde se dónde se detalle claramente las fechas de las novedades del personal que se retiró y sus reemplazos, junto con el motivo del retiro (renuncia, despido, abandono del puesto de trabajo, entre otros) 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. No solo se verifica el pago de aportes sino también las afiliaciones a Seguridad social. Esta información también se encuentra de forma digital y se carga en el Sistema de Información del ESAN con el ID 946744 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.	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

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.	Información del ESAN con el ID 905057 Ruta: OBLI- SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO/ PROGRAMA DE SEGURIDAD 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 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 Durante el mes de ejecución se hace entrega de EPP para el personal requerido, los soportes se encuentran cargados en la plataforma SIESAN con los siguientes ID 949468 y 949535 al personal distribuidor y con el ID 948943al personal transportador. Durante el mes de ejecución se hace entrega de dotación para el personal distribuidor, administrativo y transportador, los soportes se encuentran cargados en la plataforma SIESAN con los siguientes ID 950141, ID 949662 tanto para personal nuevo como para la segunda entrega masiva y ID 946746 respectivamente. 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 948530 Ruta: OBLI-SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO/SOPORTES IMPLEMENTACIÓN SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Entre las principales actividades que se llevan a cabo de manera periódica son: • Socialización y publicación de políticas. • Inducción al personal. • Socialización del perfil de cargo. • Realización de exámenes médicos ocupacionales, socialización de recomendaciones médicas y seguimientos al estado de salud del personal. • Entrega de Elementos de Protección Personal (EPP). • Medición de los indicadores del SG-SST. • Realización de pausas activas. • Reuniones de los Comités de apoyo (COPASST, COCOLAB y Brigada de Emergencia). • Reporte de accidentes e incidentes de trabajo. • Actividades de formación y/o capacitación. • Divulgación de los informativos SST.
--	--	--

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.	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 945429 Ruta: OBLI-RECURSO HUMANO/DOCUMENTOS DEL PERSONAL
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 contratación de personal aprendiz del SENA (15 aprendices) que están en su etapa lectiva y productiva, vinculados mediante contrato de aprendizaje, este personal se dedica a apoyar en las acciones que el programa PAE MEDELLIN requiere para su operación día a día y fue cargado en el Sistema de Información del ESAN con el ID 949676 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	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.

	para el desarrollo del presente objeto contractual.	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 ejecución el contratista Nutriser Colombia S.A.S. no tiene ningún tipo de subcontratación.
69	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	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

	la autoevaluación o autoevaluaciones del año en curso. 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.	El programa de trabajo SGSST, se cargado 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 948530 Ruta: OBLI-SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO/SOPORTES IMPLEMENTACIÓN SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL 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, vaso de leche y comida caliente transportada, nuestros proveedores nos indican que sus empaques 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 948534 POBREZA EXTREMA 948536 CABEZA DE FAMILIA 948538 POBLACION AFROCOLOMBIANA 948539 POBLACION CAMPECINA 948540 VICTIMAS DEL CONFLICTO ARMADO 948541 VIOLENCIA DE GENERO 949376 LGT

LEY 2042 DE 2020: Se da cumplimiento con el 20% del personal contratado es acudiente o padre de un beneficiario PAE

POLITICA AMBIENTAL:

NUTRISER COLOMBIA S.A.S Ejecuta las tareas de limpieza y desinfección, control integral de plagas, suministro de agua potable y manejo integral de residuos sólidos, cumpliendo con las condiciones descritas en la Resolución 2674 de 2013 para el Plan de Saneamiento Básico; minimizando así riesgos en los alimentos, que son producto de la contaminación microbiológica y macroscópica de áreas, equipos, utensilios e instalaciones a niveles que garanticen procesos de productos terminados aptos para consumo humano.

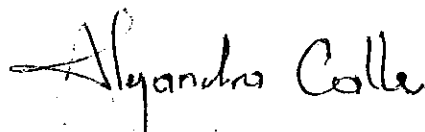
Control de emisiones: Se reducen las emisiones de gases contaminantes y olores que puedan afectar a la comunidad y al entorno, con vehículos amigables con el medio ambiente.

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.



FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

EDDY ALEJANDRA CALLE ARTEAGA

CC 43.973.527