	DEPARTAMENTO DE RISARALDA **Secretaría de Educación** **PROCESO CONTRATACIÓN** **INFORME DE ACTIVIDADES CONTRATISTAS PRESTACIÓN DE SERVICIOS**
Versión: 0	Vigencia 09-2012

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO

Secretaría:	**DE EDUCACIÓN**	**Dirección:**	**COBERTURA**
Número del Contrato:	3559 de diciembre de 2024	**Informe No.**	***7***
Período al que corresponde el presente informe:	JULIO	Plazo de Ejecución:	01 AL 31 DE JULIO DE 2025
Contratista:	***UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO FUTURO***	**supervisor:**	***William Tamayo***

2. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES EJECUTADAS:

OBLIGACIONES DEL ALISTAMIENTO-PRIMER TRIMESTRE DE OPERACIÓN	ACTIVIDADES EJECUTADAS (**)	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES (***)	OBSERVACIONES
1. Cumplir con la implementación de la ETAPA PRE OPERATIVA Y LAS ACTIVIDADES INICIALES DE LA ETAPA OPERATIVA atendiendo los parámetros generales del ANEXO TÉCNICO ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO de la Resolución 335 del 23 de diciembre del 2021 y, las actividades determinadas por la Entidad en los siguientes términos:	Se realiza entrega del plan de alistamiento con los siguientes componentes: 1. Plan de Saneamiento 2. Plan de muestreo. 3. Plan de Rutas de distribución 4. Relación e identificación de proveedores 5. Plan de mantenimiento de equipos. 6. Plan de capacitación 7. Adopción de los ciclos de menús. El 13 de enero, se entrega el oficio del plan de alistamiento.	Plan de alistamiento que se encuentra disponible en la carpeta DRIVE Informes UT NUTRIENDO FUTURO, informe julio y en la memoria entregada a la ETC.	

2. Identificar y señalar cada una de las áreas que conforman el servicio de alimentación, en material sanitario, lavable y resistente, delimitando cada espacio físico utilizado en los diferentes procedimientos del comedor y/o restaurante escolar, de acuerdo a la infraestructura de éste, así: área de recibo de alimentos, área de almacenamiento, área de preparación, área de distribución-comedor y área de lavado de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, realizando su instalación dentro del PRIMER TRIMESTRE DE OPERACIÓN y hasta la finalización del plazo contractual.	Dando cumplimiento a la ejecución de esta actividad se cargan las evidencias mediante registros fotográficos de las señalizaciones de bodega y comedores escolares en las instituciones educativas de los municipios.	Las evidencias de esta actividad se encuentran en la carpeta DRIVE Informes UT NUTRIENDO FUTURO.	
3. Entregar dentro del PRIMER TRIMESTRE de operación, los formatos de seguimiento al plan de saneamiento básico y los que se requieran para el plan de muestreo, en cada una de las sedes y/o establecimientos educativos priorizados por la Secretaría de Educación.	La Unión Temporal realizó la entrega de los formatos de seguimiento al plan de saneamiento y de muestreo para los comedores escolares de las sedes educativas, los cuales ya se están implementando. La entidad contratante para la toma de muestras microbiológicas utiliza los formatos establecidos de uso institucional.	Las evidencias de esta actividad se cargan en la carpeta DRIVE Informes UT NUTRIENDO FUTURO, informe julio.	

4. Realizar con anterioridad a la primera entrega de víveres, la jornada de limpieza y desinfección en cada unidad de servicio que incluya planta física, equipos, utensilios y mobiliario. Debe repetirse esta jornada después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos) y en caso de suspensión del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias u otras causas.	Se carga formato de seguimiento al plan de muestreo de la Unión temporal del mes de julio para las muestras que fueron tomadas de los alimentos del complemento Ración Industrializada y Alimento Preparado en sitio. Una vez terminado el periodo de receso escolar vacacional entre los meses de junio y julio se realiza por parte de las unidades de servició la jornada de limpieza y desinfección de las plantas físicas incluyendo utensilios y mobiliarios de uso para los procesos.	Se encuentran las evidencias en la carpeta DRIVE Informes UT NUTRIENDO FUTURO, informe julio.	

5. Elaborar y publicar dentro del PRIMER TRIMESTRE DE OPERACIÓN en un lugar visible y hasta la finalización del plazo contractual, los siguientes documentos y/o formatos: a). Formato de visibilidad y Transparencia aprobado por el Ministerio de Educación Nacional, así mismo, asegurar que todos los campos del formato se encuentren debidamente diligenciados y con los logos actualizados de la Gobernación de Risaralda. **b.) Ciclo de menú establecido por la Entidad Territorial, así como las listas de intercambio y Guías de preparación de alimentos.** **c.) carpeta con las especificaciones técnicas de calidad de materias primas y/o productos, de acuerdo con los ANEXOS TÉCNICOS de la Resolución No. 0335 de 2021 como lineamiento nacional vigente para el Programa de alimentación escolar.**	Se encuentran publicados en las instituciones educativas y comedores escolares el formato de visibilidad diligenciado y los ciclos de menús y lista de intercambios.	Las evidencias de esta actividad se encuentran en la carpeta DRIVE Informes UT NUTRIENDO FUTURO, informe julio.	
6. Presentar dentro del PRIMER TRIMESTRE DE OPERACIÓN la propuesta de compras locales que faciliten la adquisición de alimentos, bienes y servicios necesarios para para la operación del programa de alimentación escolar (PAE), que sean producidos o comercializados en las economías locales y/o con participación de las mismas, atendiendo lo reglado por la Ley 2046/2020 y los porcentajes adicionales ofertado en el proceso de selección.	La propuesta de compras locales se realizó de acuerdo a lo estipulado en la Ley y se deja estipulado el porcentaje adicional ofertado.	Disponible en la carpeta drive Informes UT NUTRIENDO FUTURO, informe julio, y disponible en la memoria USB entregada a la ETC.	

OBLIGACIONES DE LA OPERACIÓN	ACTIVIDADES EJECUTADAS (**)	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES (***)	OBSERVACIONES
1.Cumplir con las minutas patrón y los ciclos de menús establecidos por la Entidad Territorial para cada una de las modalidades, en el marco del ANEXO TÉCNICO- ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE de la Resolución No. 00335 de 2021 y sus actualizaciones, modificaciones y/o indicaciones regulatorias, así mismo, dar cumplimiento con la entrega de alimentos con enfoque diferencial cuando la Entidad Territorial lo requiera en el marco de la Resolución No. 018858/2018 y/o las disposiciones que la modifiquen y actualicen.	Dando cumplimiento a esta obligación la unión temporal soporta esta actividad a través de las entregas de víveres tanto de los complementos de APS, RI y AM. Se cumple a su vez con la entrega de APS Diferencial en los municipios donde hay población mayoritariamente indígena.	Los soportes de las minutas (RI, APS y AM) se encuentran en la carpeta 13C, 14C entrega de víveres del Drive Informes UT NUTRIENDO FUTURO, informe julio. Y de las entregas a la población mayoritariamente indígena. (Balboa, Pueblo Rico, Mistrató, Marsella).	
2. Estandarizar el ciclo de menú por ración y número total de raciones a atender en cada sede educativa, de conformidad con el ciclo de menú que la Entidad Territorial Contratante establezca. **Del ciclo de menú, minutas patrón y listas de intercambio:** **2.1. El ciclo de menús debe publicarse de manera visible dentro del PRIMER TRIMESTRE DE OPERACIÓN en cada uno de los servicios de alimentos y debe ser de estricto cumplimiento hasta la finalización del plazo contratado.** **2.2. En el caso de atención a grupos étnicos y si existe en la ETC el Plan Alimentario Indígena Propio- PAI- elaborado en el marco de la**	Esta actividad de estandarización se realiza semanalmente a través de la minuta y lista de mercado de APS y RI que se entrega a cada sede educativa para llevar a cabo la preparación y entrega de alimentos. 2.1. Se encuentran publicados los ciclos de menús tanto de RI como de APS para cumplimiento de esta obligación en los municipios, y los ciclos AM y APS Diferencial para los que aplica.	La estandarización se evidencia a través de la entrega de víveres y minutas, esto se encuentra en la carpeta drive informes UT NUTRIENDO FUTURO, informe julio. Se cargan a la carpeta del mes de julio los registros fotográficos de la publicación de los ciclos de menús dando cumplimiento a esta obligación.	

Resolución No. 018858/2018 y las disposiciones que la guíen, regulen, actualicen o modifiquen, se deberán incluir en los ciclos de menús y listas de intercambio, los alimentos autóctonos y tradicionales determinados en el Plan bajo la modalidad de Olla Comunitaria. **2.3. En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios, conforme a las minutas patrón del MEN, dentro del mismo grupo, con el objeto de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración.**	2.2 Se tiene establecido desde la entidad territorial contratante el ciclo de menús con su lista de intercambios en el cual se incluyeron los alimentos autóctonos que se concertaron con la población indígena, los cuales también se están publicando en los restaurantes y comedores escolares. 2.3 Durante el mes de julio, se presentaron algunos intercambios de alimentos del grupo de las frutas, los cuales se intercambian por alimentos del mismo grupo con el fin de dar cumplimiento a la minuta patrón, frente al consumo de este grupo de alimentos en la frecuencia establecida.	Dentro del plan de alistamiento en la carpeta 1B registrada como adopción de ciclos de menús se encuentra el ciclo de menús para la atención a grupos étnicos (Indígenas) con los anexos correspondientes. (listas de intercambios, guía de preparación, análisis nutricional). Se adjunta a la carpeta de esta obligación el soporte de los intercambios realizados.	

3. Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en el sitio, como industrializadas listas y las de modalidades transitorias o diferenciales que se requieran, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las enfermedades trasmitidas por ellos consonante con el ANEXO TÉCNICO-ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN EL PAE y ANEXO TÉCNICO- CALIDAD E INOCUIDAD de la Resolución No. 00335 de 2021, con sus actualizaciones, modificaciones y/o indicaciones regulatorias.	La Unión Temporal garantiza el cumplimiento de las condiciones de calidad de los alimentos desde que se reciben hasta su destino final, para esto los alimentos que lo requieran poseen fichas técnicas, además de ser preparados en medio limpios y desinfectados, realizando seguimiento a través del diligenciamiento de los formatos que hacen parte del plan de saneamiento básico tanto en la bodega principal, centro de acopio y restaurantes escolares de las sedes educativas.	Como soporte se encuentra en la carpeta drive informes UT NUTRIENDO FUTURO, informe julio. Diligenciamiento de los formatos por parte de los encargados de las bodegas de acopio y de las manipuladoras de alimentos de los comedores escolares. Fichas técnicas de los productos industrializados y de los víveres que se entregan para el complemento preparado en sitio de acuerdo a las especificaciones de calidad. Registros fotográficos de las entregas.	
4. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por la Secretaría de Educación, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto. Presentar debidamente diligenciadas y firmados los formatos, autorizados y elaborados por la Entidad, por los actores del nivel directivo	Se entregan certificaciones de rectores en físico para su respectiva revisión y validación de la misma a la supervisión del contrato.	Se encuentra en la carpeta drive, informes UT NUTRIENDO FUTURO, informe julio.	

docente y/o sus delegados o autorizados por parte de la Supervisión, mes vencido posterior a la entrega de los complementos alimentarios, dentro de los 20 días calendario iniciales de tal mes.			
5. Aplicar los cambios eventualmente solicitados por parte de la Secretaría de Educación a la priorización, como ajustes al reporte mensual principal que recibirá el operador en la última semana de cada mes de acuerdo al Detallado de matrícula extraída del Sistema Integrado de Matrícula – SIMAT, ello a más tardar al iniciar el consumo de víveres de la SEMANA SUBSIGUIENTE a la semana en la que se genere la solicitud.	La Unión Temporal entregó las raciones industrializadas, almuerzos preparados en sitio, complementos AM y almuerzos preparados en sitio diferencial de acuerdo a la priorización y a los cambios realizados durante el mes de julio.	Se encuentran en la carpeta compartida, informes UT NUTRIENDO FUTURO, informe julio.	
6. Cumplir, registrar y reportar mensualmente en el formato establecido por la ETC, el 30% obligatorio más el porcentaje adicional presentado en la oferta para las compras locales de la operación, atendiendo las disposiciones del ANEXO TÉCNICO – COMPRAS PÚBLICAS LOCALES de la Resolución No. 00335 de 2021, con sus actualizaciones, modificaciones y/o indicaciones regulatorias, la Ley 2046 de 2020 y lo establecido por la ETC en la materia; La Entidad Territorial determina como la unidad geográfica de compra local a todos los medianos pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura	Se diligenció durante el mes de julio el formato establecido por la ETC de compra locales, en el cual se identifica el porcentaje de obligatorio cumplimiento y el porcentaje adicional.	Los soportes se encuentran en la carpeta compartida, informes UT NUTRIENDO FUTURO, informe julio.	

Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones o asociaciones que se encuentren establecidos en los municipios de Risaralda.			
7. Participar de los espacios que se definan por parte de la mesa técnica Nacional de Compras Locales de alimentos y participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas en las ruedas de negocios que realicen en virtud de lo establecido en la Ley 2046 de 2020.	Durante el mes de julio, se recibió citación a la Segunda Mesa Departamental de Compras Públicas Locales	Se encuentra en la carpeta compartida, informes UT NUTRIENDO FUTURO, informe julio.	
8. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, unidades aplicativas, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.	Durante el mes de julio se realizó visita por parte del PAE-SED al municipio de Marsella, la cual fue atendida por parte de las manipuladoras y la coordinadora del programa en el municipio como representantes de la U.T Nutriendo Futuro También se realizó visita interna por parte de los coordinadores de la Unión Temporal en los municipios de Balboa, Belén de Umbría y Santuario.	Se cargan las evidencias en la carpeta DRIVE Informes UT NUTRIENDO FUTURO, informe julio.	

9. Asistir y participar en todas las reuniones de seguimiento operativo de Programa de Alimentación Escolar, que se susciten durante la ejecución del contrato de suministro, por intermedio del representante legal del contratista del suministro o el coordinador que se delegue formalmente, cuando sea invitado por el Departamento de Risaralda, por el Ministerio de Educación Nacional y/o Establecimiento Educativos, o bien cuando lo requieran entes judiciales o de control disciplinario y/o fiscal.	. Se asistió a la Primera Reunión del Comité del PAE en el municipio de Guática.	Se cargan las evidencias en la carpeta DRIVE Informes UT NUTRIENDO FUTURO, informe julio.	
10. Informar cada TRES (03) MESES a la Entidad Territorial, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido por los lineamientos nacionales;	La Unión Temporal realiza informes mensuales sobre el grado operativo, administrativo y financiero del contrato.	Se encuentra en la carpeta compartida, informes UT NUTRIENDO FUTURO, informe julio.	

11. Dar respuesta en un término máximo de CINCO (5) DÍAS CALENDARIO a los requerimientos y/o solicitudes realizadas por la supervisión, entes de control u otros actores del PAE, informando siempre los términos de su respuesta al enlace de comunicación con el Equipo de profesionales PAE de la Entidad Contratante.	El operador solicita a la coordinación del PAE autorización para intercambio de verduras por falta de disponibilidad del producto.	Se encuentra en la carpeta compartida, informes UT NUTRIENDO FUTURO, informe julio.	
12. Realizar mensualmente bajo su responsabilidad, por su cuenta y a su cargo, y en virtud a la circunstancia particular del tiempo de duración de la ejecución del contrato y entregar a la supervisión del contrato los análisis microbiológicos acorde con el PLAN DE MUESTREO diseñado por la ETC, uno por municipio, realizados a los complementos alimentarios, modalidades industrializada y/o preparada en sitio o las modalidades que se requieran, suministrados a los escolares, en cumplimiento y de conformidad con lo establecido por el Ministerio de Educación Nacional y/o la UApA, en la legislación y normativa nacionales vigentes para tal fin y de conformidad con el plan de muestreo presentado en la oferta.	La Unión Temporal realizó análisis microbiológicos a los alimentos entregados desde la modalidad RI a los municipios no certificados y a la modalidad de APS de área urbana y rural de acuerdo a la directriz establecida por la ETC.	Se encuentra en la carpeta compartida, informes UT NUTRIENDO FUTURO, informe julio.	

13. Cumplir con la entrega en cada restaurante escolar y sede de suministro en ambas modalidades de servido, de los víveres, implementos aseo, cilindros de gas y los demás insumos que se requieran en operaciones regulares, diferenciales y/o transitorias, que sean necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo a lo establecido en la Resolución No. 00335 de 2021, con sus Anexos técnicos, actualizaciones, modificaciones y/o indicaciones regulatorias, en las cantidades aptas para la operatividad plena de acuerdo con la modalidad entregada y priorización aplicable.	Dando cumplimiento a esta obligación se cargan al drive del informe para el mes de julio los soportes de las entregas de víveres y aseo en los municipios para la implementación del programa.	Se encuentra en la carpeta compartida, informes UT NUTRIENDO FUTURO, informe julio.	
14. Elaborar planillas y/o formatos de remisión de entrega de los elementos y/o insumos propios del suministro contratado, para cada unidad de servicio, de acuerdo con el plan de rutas y periodicidad de entrega aceptados por la ETC, el cual contenga los siguientes datos: **a. Nombre de la sede educativa.** **b. Nombre del rector y/o docente encargado del restaurante escolar.** **c. Número de cupos priorizados y atendidos** **d. Modalidad de atención** **e. Días de atención para los cuales se están enviando los víveres y/o elementos de suministro** **f. Tipo de alimento, con la unidad y cantidad de entrega.** **g. Espacio de observaciones, para los efectos de expresa motivación de quien recibe, en las**	La Unión Temporal implementa remisión para entrega de víveres y demás insumos que se requieran en la ejecución del contrato, teniendo en cuenta particularidades.	Se encuentran los soportes al cumplimiento en la carpeta compartida, informes UT NUTRIENDO FUTURO, informe julio.	

eventualidades de no recepción o devolución de alimentos. **h. Espacio para recibido de los autorizados, con nombre y cédula.**			
15. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan; en caso que el acceso a la sede requiera de un transporte especial, debe ser acordado con la Institución educativa. Así mismo consolidar para cada vehículo y para la bodega principal una carpeta física, la cual deberá mantenerse durante el plazo contractual, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por el ente de salud correspondiente, el certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo), mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo.	La UT realizó la entrega de los alimentos en vehículos que cumplen con la normatividad relacionada en la resolución 2674 de 2013 así como la resolución 2505 de 2004.	Documentación vehículos de transporte disponible en el archivo drive Informes UT NUTRIENDO FUTURO, Informe julio, y memoria USB entregada a la ETC.	

16. Cumplir durante la ejecución del contrato con lo estipulado en la Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, la Resolución 333 de 10 febrero de 2011 y las demás normas vigentes que la modifiquen, adicionen o sustituyan acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos, máxime de aquellos que por sus características lo requieran, soportando mensualmente el cumplimiento con el listado de lotes y fechas de vencimiento de los alimentos entregados y/o mediante verificación aleatoria del esquema de supervisión.	Se diligencia formato de entradas de alimentos, teniendo presente el número de lote y fecha de vencimiento, entre otros datos.	Se encuentra el soporte para cumplimiento a esta actividad en la carpeta compartida, informes UT NUTRIENDO FUTURO, informe julio.	
17. Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizados, de acuerdo a los programas presentados en el plan de saneamiento básico tanto para las instituciones educativas como centros de acopio. Así mismo, tenerlos a disposición en el momento en que sean requeridos por la Secretaría de Educación o verificación por parte del Ente sanitario competente, atendiendo el ANEXO TÉCNICO- CALIDAD E INOCUIDAD de la Resolución No. 00335 de 2021, con sus actualizaciones, modificaciones y/o indicaciones regulatorias.	Durante el presente periodo, la UT realizó y registró las actividades relacionadas con el plan de saneamiento en cada uno de los centros de acopio de los municipios, así mismo realizó el proceso en aquellas instituciones en donde se tiene programado la entrega de alimentos. En los comedores escolares de las instituciones educativas y donde se entregan el complemento tipo ración industrializada se encuentran las carpetas con los formatos de seguimiento al cumplimiento del plan de saneamiento, la cual puede ser verificada por la entidad contratante en las visitas de verificación.	Se encuentra el soporte para cumplimiento a esta actividad en la carpeta compartida, informes UT NUTRIENDO FUTURO, informe julio.	

18. Reportar en la semana final del ciclo de operación mensual, a la Secretaría de Educación de Risaralda- Dirección de cobertura Educativa, a través de correo electrónico, las novedades que se hayan presentado en la entrega de raciones alimenticias por causa de no concordancia con cupos priorizados, con el fin de establecer cambios en la priorización del siguiente periodo.	No se reportaron novedades en la entrega de RI y APS.	No aplica para el presente informe.	
19. Realizar por cada Municipio y durante el plazo de ejecución del contrato, las actividades que se planeen y se aprueben por la ETC en el marco de los Planes de manejo ambiental, de saneamiento, generación de alertas en salud derivadas de alimentos y los demás que correspondan en el marco de los Anexos técnicos de la Resolución No. 00335 de 2021.	En el mes de julio se realizó una actividad del Plan de Manejo Ambiental en el municipio de Santa Rosa de Caba.	Se encuentra en la carpeta compartida, informes UT NUTRIENDO FUTURO, informe julio.	
20. Remitir por escrito a la ETC, en el INFORME MENSUAL y con los debidos soportes, de los documentos que den cuenta de observaciones por faltantes o devoluciones a causa del incumplimiento en las características mínimas de calidad e inocuidad de los alimentos.	Para soporte a la presente obligación se carga el formato de bajas y reposiciones a los alimentos que se presentaron en los municipios de Quinchía y Santuario	Se encuentra en la carpeta compartida, informes UT NUTRIENDO FUTURO, informe julio.	

21. Vincular la cantidad necesaria de manipuladores de alimentos, de acuerdo al número de raciones atendidas en cada institución educativa y/o sede rural, en los parámetros señalados en la Resolución No. 00335 de 2021, con sus actualizaciones, modificaciones y/o indicaciones regulatorias, así como lo señalado por la ETC en la necesidad de recurso humano. **PARÁGRAFO PRIMERO. Que el TALENTO HUMANO vinculado para efectos del presente numeral, al inicio y durante del plazo de ejecución, deberá contar con la garantía por parte del Contratista, de acreditar como mínimo el perfil requerido para las manipuladoras de alimentos de acuerdo a los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE. Adicionalmente, el Contratista debe garantizar que, el personal manipulador de alimentos de los restaurantes escolares y de bodega contratado, tengan como mínimo la siguiente documentación: a) Certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos expedido por un ente autorizado por la autoridad sanitaria correspondiente, b) certificados médicos de aptitud laboral expedido por un médico especialista en salud ocupacional o en trabajo, c) hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad Y el lugar de residencia en la misma vereda o localidad de prestación de sus servicios.** **PARÁGRAFO SEGUNDO. En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de**	La Unión Temporal Nutriendo Futuro realizó la vinculación de la cantidad de manipuladoras necesarias para la prestación del servicio de acuerdo con lo dispuesto por la ETC en las priorizaciones para inicio de la atención. Las manipuladoras cuentan con certificado de capacitación en Manipulación de alimentos, el cual es generado por el técnico de saneamiento del municipio, los cuales son expedidos una vez se les realiza la valoración médica.	Se encuentran los soportes de las capacitaciones a las manipuladoras en la carpeta Drive informes UT Nutriendo Futuro, informe julio. Las carpetas con la documentación requerida se encuentran en cada puesto de trabajo.	

acuerdo con las normas sanitarias vigentes e informar a la Entidad Territorial Certificada de los cambios que sean efectuados.			
22. En cumplimiento del Manejo Higiénico Sanitario del PAE, enmarcado por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además de las contempladas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos, EL CONTRATISTA deberá dar cumplimiento al numeral 4.3.3.1 del artículo 2° de la Resolución No. 29452 de 2017, así: **a) Entregar al personal manipulador de alimentos la dotación de vestido de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas por la norma aplicable, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la ejecución del contrato. El vestido de trabajo y demás elementos de protección deben cumplir con las características exigidas en la normatividad sanitaria vigente, y se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.** **b) Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener como mínimo: copia del certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, certificados médicos de aptitud laboral, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad, todo**	Se realizó la entrega de dotación al personal manipulador de alimentos el cual incluye elementos de bioseguridad. Las actas de entrega se irán cargando en los meses que corresponda. Se tienen en los archivos de la sede administrativa y en las instituciones educativas las carpetas por cada manipulador con los documentos exigidos.	Se encuentran los soportes de las entregas de dotación en la carpeta Drive informes UT NUTRIENDO FUTURO.	

estos como los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. **c)Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.**			
23. Realizar como mínimo DOS (02) CAPACITACIONES durante el plazo de ejecución del contrato, al personal manipulador de alimentos y administrativo de bodegas, en la cadena de recepción de alimentos e insumo, estandarización del servido, el funcionamiento del PAE, las minutas Patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de dotación, Plan de Saneamiento Básico, y transmisión correcta de la información que se le solicite durante las visitas de seguimiento y supervisión, atendiendo los ANEXOS TÉCNICOS de la Resolución No. 00335 de 2021, con sus actualizaciones, modificaciones y/o indicaciones regulatorias.	Con el fin de darle cumplimiento a esta obligación, se iniciaron desde el mes de enero las capacitaciones por parte de los técnicos de saneamiento de los municipios, con los temas de buenas prácticas de manipulación, las cuales se irán cargando en los meses que se lleven a cabo por parte de ellos.	Soportes en la carpeta informes UT NUTRIENDO FUTURO, a través del Drive, además en la USB entregada.	
24. Realizar dentro del ULTIMO MES DE OPERACIÓN un inventario de la existencia y estado de los equipos, dotación y menaje, en cada sede educativa a atender en el formato establecido por el DEPARTAMENTO DE RISARALDA y entregar una copia del mismo debidamente diligenciado y firmado por un	Se realizará durante el mes que corresponda en la ejecución del contrato.	No aplica para el presente informe.	

representante del OPERADOR, el rector de la institución educativa y al interventor del DEPARTAMENTO DE RISARALDA y al coordinador del centro zonal y a la institución educativa.			
25. Diseñar e implementar cronograma de mínimo UN (01) MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y/O CORRECTIVO de la integridad de Equipos de las unidades aplicativas priorizadas en el Programa, para ser ejecutado durante la vigencia del plazo contractual. En caso de solicitudes de mantenimiento fuera del cronograma, que no sea posible realizar o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación sea esto dentro o fuera del cronograma, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del que se encuentre en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.	Para la presente obligación se encuentra diseñado el cronograma de mantenimiento el cual se viene ejecutando dejando soporte mediante formato donde se especifican las actividades realizadas y registro fotográfico de estas. En el mes de julio se realizaron mantenimientos a equipos ubicados en sedes de los municipios de Belén de Umbría, Guática, Mistrató y Quinchía.	Se encuentran los soportes de las entregas de dotación en la carpeta Drive informes UT NUTRIENDO FUTURO.	

26. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente;	La UT NUTRIENDO FUTURO ha venido utilizando las bodegas y centros de acopio para el uso exclusivo de los alimentos, esto puede ser evidenciado durante las visitas de supervisión que realicen por parte de la secretaría de Educación.	Actas de supervisión que reposan en la ETC.	
27. Garantizar para el almacenamiento en el depósito o área de almacenamiento, las condiciones de inocuidad y calidad de los alimentos requeridos para la operación el PAE, de conformidad con los ANEXOS TÉCNICOS de la Resolución No. 00335 de 2021, con sus actualizaciones, modificaciones y/o indicaciones regulatorias.	La UT garantiza las debidas condiciones de inocuidad y calidad en el desarrollo de las actividades de almacenamiento del presente contrato y puede ser evidenciado en las visitas que se realicen por parte de la supervisión del programa.	Actas de supervisión que reposan en la ETC.	

28. Informar en la misma fecha que se evidencie y por escrito a la Entidad contratante, al supervisor o interventor, y al personal docente o directivo docente de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado y continuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en los Lineamientos técnicos nacionales del PAE.	Durante el mes de julio la UT no ha realizado reportes de afectaciones de infraestructura de los restaurantes escolares.	No aplica para el presente informe.	
29. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra el personal de manipulación de alimentos, bodegaje, transporte, administrativos, coordinación y los demás que requiera para cumplir su objeto contratado, durante la operación del Programa.	La Unión Temporal ha venido cumpliendo con el objeto contractual y responderá en el momento que sea necesario por aquellos actos u omisiones en que incurra el personal de manipulación de alimentos, bodegaje, transporte, administrativos, coordinación y los demás que requiera.	No aplica para el presente informe.	
30. Garantizar que el personal manipulador de alimentos y demás TALENTO HUMANO requerido para la operación del servicio de suministro desde el área administrativa y hasta el bodegaje, se encuentre afiliado y/o vinculado al Sistema de Seguridad Social, de acuerdo a la normativa vigente y la modalidad de contratación que aplique.	La UT NUTRIENDO FUTURO tiene el personal necesario contratado para la prestación del servicio.	Planillas seguridad social. La anterior documentación se encuentra en Informes UT NUTRIENDO FUTURO, Informe julio.	
31. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos	Durante este mes no se requirió realizar planes de mejora.	No aplica para el presente informe.	

presentados en las visitas de seguimiento del MEN y las de supervisión de la Entidad Contratante, suministrando el insumo de las acciones correctivas de forma MENSUAL ante la Supervisión del contrato.			



_____

Representante Legal

UT Nutriendo Futuro

Proyectó: Sandra M Cabezas L.

UT NUTRIENDO FUTURO

INFORME DE ACTIVIDADES # 7

CONTRATO 3559/2024

Dando cumplimiento al contrato N.º 3559 del 2024. Suscrito entre la Gobernación de Risaralda y la Unión Temporal Nutriendo Futuro; cuyo objeto es: **"SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO, SERVIDO EN MODALIDADES INDUSTRIALIZADA Y/O PREPARADA EN SITIO Y/O LAS MODALIDADES DIFERENCIALES Y/O TRANSITORIAS QUE SE REQUIERAN, PARA SER CONSUMIDO POR LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES REGISTRADOS EN LA MATRÍCULA EDUCATIVA DEL SECTOR OFICIAL DE LOS DOCE MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE RISARALDA, PRIORIZADOS Y FOCALIZADOS ACORDE A LAS RESOLUCIONES No. 00335 DE 2021, No. 18858 DE 2018, ASÍ COMO EN LAS DEMÁS DISPOSICIONES QUE ACTUALICEN, GUÍEN, MODIFIQUEN Y/O AJUSTEN LA ESTRATEGIA PAE A NIVEL NACIONAL".**

Se da inicio a la ejecución del programa en los 12 municipios no certificados, en los cuales se desarrollan las actividades contempladas en el contrato.

A continuación, se deja evidencia del registro fotográfico de algunas de las actividades contractuales durante el mes de julio:

UT NUTRIENDO FUTURO

ENTREGAS DE COMPLEMENTOS EN EL MUNICIPIO DE APÍA





UT NUTRIENDO FUTURO





UT NUTRIENDO FUTURO

ENTREGAS DE COMPLEMENTOS EN EL MUNICIPIO DE BALBOA





UT NUTRIENDO FUTURO





UT NUTRIENDO FUTURO

ENTREGAS DE COMPLEMENTOS EN EL MUNICIPIO DE BELÉN DE UMBRÍA





UT NUTRIENDO FUTURO





UT NUTRIENDO FUTURO

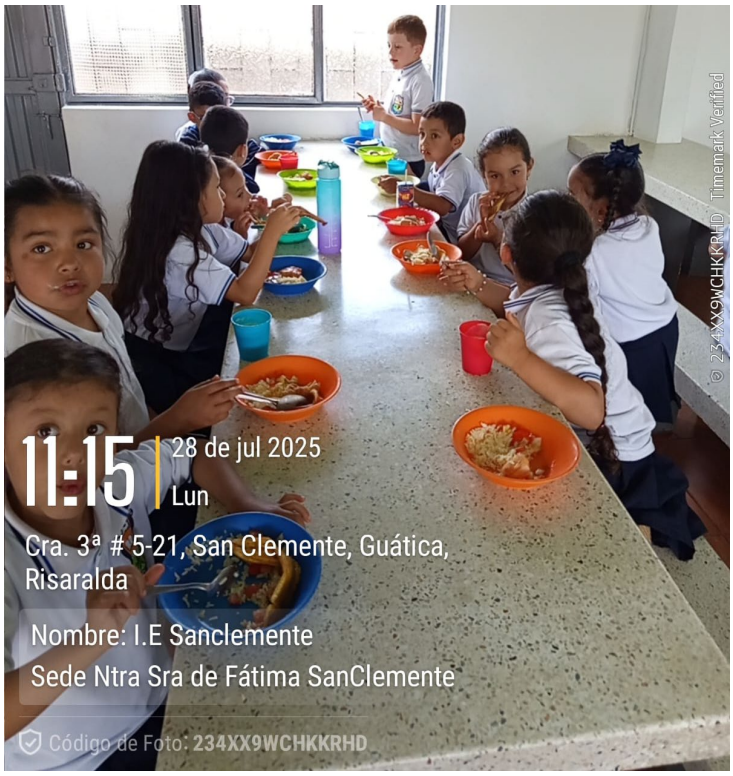
ENTREGAS DE COMPLEMENTOS EN EL MUNICIPIO DE GUÁTICA





UT NUTRIENDO FUTURO





UT NUTRIENDO FUTURO

ENTREGAS DE COMPLEMENTOS EN EL MUNICIPIO DE LA CELIA





UT NUTRIENDO FUTURO





UT NUTRIENDO FUTURO

ENTREGAS DE COMPLEMENTOS EN EL MUNICIPIO DE LA VIRGINIA





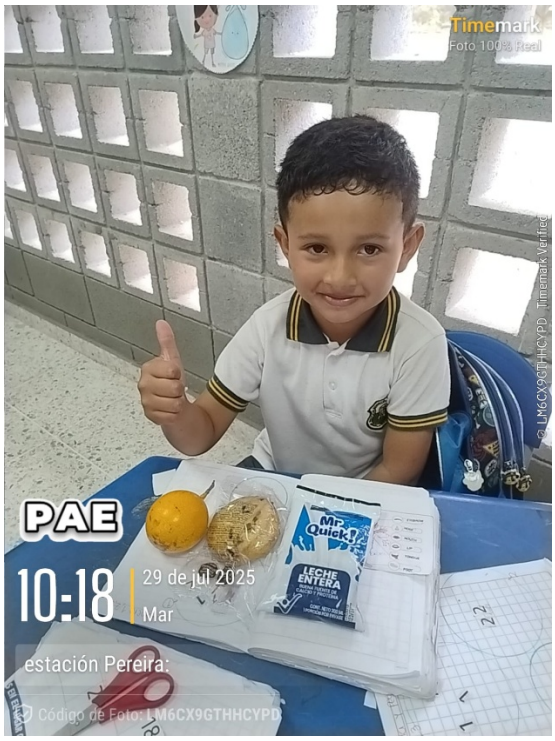
UT NUTRIENDO FUTURO

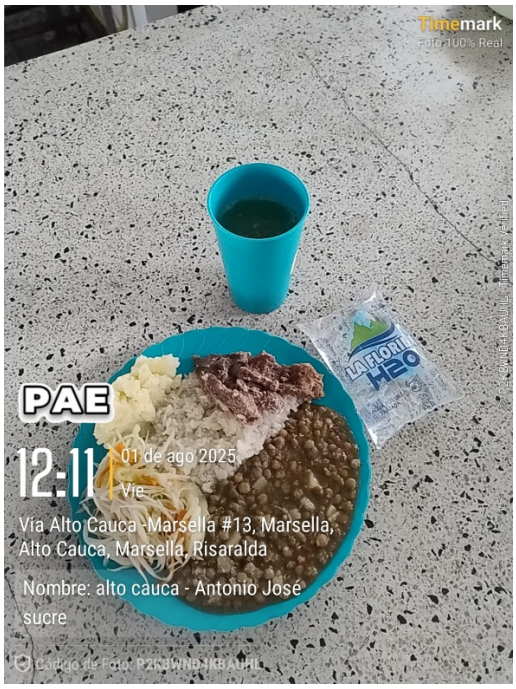




UT NUTRIENDO FUTURO

ENTREGAS DE COMPLEMENTOS EN EL MUNICIPIO DE MARSELLA





UT NUTRIENDO FUTURO





UT NUTRIENDO FUTURO

ENTREGAS DE COMPLEMENTOS EN EL MUNICIPIO DE MISTRATÓ





UT NUTRIENDO FUTURO





UT NUTRIENDO FUTURO

ENTREGAS DE COMPLEMENTOS EN EL MUNICIPIO DE PUEBLO RICO





UT NUTRIENDO FUTURO



UT NUTRIENDO FUTURO

ENTREGAS DE COMPLEMENTOS EN EL MUNICIPIO DE QUINCHÍA





UT NUTRIENDO FUTURO





UT NUTRIENDO FUTURO

ENTREGAS DE COMPLEMENTOS EN EL MUNICIPIO DE SANTA ROSA DE CABAL





UT NUTRIENDO FUTURO





UT NUTRIENDO FUTURO

ENTREGAS DE COMPLEMENTOS EN EL MUNICIPIO DE SANTUARIO





UT NUTRIENDO FUTURO





UT NUTRIENDO FUTURO

El anterior informe y los anexos del mismo se entregan en medio digital. (Anexo a este informe).

Atentamente,



Carlos F. Palacio Machado
Representante legal
U.T NUTRIENDO FUTURO.

Proyectó: Sandra Milena Cabezas L.