INFORME DE CONTRATISTA DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Y APOYO A LA GESTIÓN

Número del Contrato:	**LP-0005 – 2025**		
Objeto del Contrato:	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PERSONAS VULNERABLES DEL MUNICIPIO DE FUNZA BENEFICIARIAS DE LOS PROGRAMAS DE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL, PARA CONTRIBUIR A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL, DANDO CUMPLIMIENTO A LAS METAS 71,72 Y 96 DEL PLAN DE DESARROLLO FUNZA EVOLUCIONA 2024-2027		
Contratista:	UNION TEMPORAL FUNZA COMUNITARIO		
No. de Cedula	901.950.887-1		
Fecha Inicio del Contrato	09/06/2025	Fecha de Terminación	08/05/2026
Fecha de elaboración del informe	06/03/2026	Periodo del Informe	09/12/2025 al 08/01/2026

Valor Total del Contrato	$1.926.073.653
Valor a Pagar en este periodo	$158.148.800
Saldo por Pagar	$511.900.613
Pago No.	7

RELACIÓN DE DOCUMENTOS APORTADOS QUE ACREDITAN PAGOS APORTES A LOS SISTEMAS DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES. FUNDACION SENDEROS Y CAMINOS			
Tipo de aporte	Planilla N°	Mes al que corresponde el aporte	Valor Pagado
Salud	1077274831	DICIEMBRE - ENERO	$178.000
ARL			$7.500
CAJA DE COMPENSACION			$57.000
SENA			$28.500
ICBF			$42.800
RELACIÓN DE DOCUMENTOS APORTADOS QUE ACREDITAN PAGOS APORTES A LOS SISTEMAS DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES. COMERCIALIZADORA LA NACIONAL			
Tipo de aporte	Planilla N°	Mes al que corresponde el aporte	Valor Pagado
Salud	2078754656	DICIEMBRE - ENERO	$40.500
Pensión			$161.700
ARL			$5.300
CAJA			$40.500
RELACIÓN DE DOCUMENTOS APORTADOS QUE ACREDITAN PAGOS APORTES A LOS SISTEMAS DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES. SUMINISTRO MED SAS			
Tipo de aporte	Planilla N°	Mes al que corresponde el aporte	Valor Pagado
Salud	9497589024	DICIEMBRE - ENERO	$114.000
Pensión			$455.600
ARL			$69.400
CAJA			$114.000

En cumplimiento de las obligaciones establecidas en el contrato No. **LP-0005 – 2025** me permito relacionar las actividades ejecutadas durante el periodo del 09 de diciembre de 2025 al 08 de enero de 2026, en mi condición de contratista conforme a lo siguiente:

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS	**ACTIVIDADES DESARROLLADAS**
1.Suministrar los productos en las cantidades y con las especificaciones señaladas en la Ficha Técnica, en el comedor comunitario del Centro día de Funza, conforme al requerimiento del supervisor	Se suministra la alimentación para el comedor comunitario de los adultos mayores de lunes a viernes en el periodo comprendido entre el 09 al 19 de diciembre donde se realizó la entrega de 2.700 raciones (almuerzos) en tres modalidades de servicio:

Modalidad	**Raciones diarias entregadas**	**Total, de raciones entregadas**
presencial	178	1.602
Semi presencial	30	270
domiciliario	92	828
	TOTAL	2.700

Esta entrega se realizó con las especificaciones señaladas en la Ficha Técnica garantizando que los alimentos cumplan con los estándares de calidad, cantidad e inocuidad de la siguiente manera según minuta patrón:

	<table><tr><th>COMPONENTE PRINCIPAL</th><th colspan="2">FRECUENCIA</th><th>PESO PORCIÓN SERVIDA</th></tr><tr><td>Fruta</td><td colspan="2">2 veces por semana</td><td>150 gr</td></tr><tr><td>Sopa</td><td colspan="2">diario</td><td>240 cc</td></tr><tr><td rowspan="8">Plato Principal</td><td>Cereal</td><td>Diario</td><td>110 gr</td></tr><tr><td>Tubérculo</td><td>Diario</td><td>110 gr</td></tr><tr><td>Hortaliza</td><td>Diario</td><td>80 gr</td></tr><tr><td>cárnicos</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Res</td><td>1 vez semana</td><td>64 gr</td></tr><tr><td>Cerdo</td><td>1 vez semana</td><td>64 gr</td></tr><tr><td>pollo</td><td>2 veces semana</td><td>80 gr</td></tr><tr><td>pescado</td><td>1 vez semana</td><td>80 gr</td></tr><tr><td>Jugo Natural</td><td colspan="2">Diario</td><td>60 ml</td></tr><tr><td rowspan="2">Lácteo</td><td>Leche</td><td>3 veces semana</td><td>200 cc</td></tr><tr><td>yogurt</td><td>2 veces semana</td><td>200 cc</td></tr></table> **ANEXO 1: REMISION DE ENTREGA ANEXO (REPOSA EN LA BODEGA DE SAMARKANDA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO)** **ANEXO 2: REGISTRO FOTOGRAFICO (REPOSAN EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II, CONTRATO LP-0005-2025, EN LA CUENTA No. 7)**
2. Entregar en caliente los insumos para los niños beneficiarios del programa "vacaciones sin hambre" en el lugar y fecha que el supervisor determine, en loza y/o empaque biodegradable, de acuerdo a los lineamientos normativos vigentes.	Se entrego un total de 3.898 raciones alimentarias en la (parque las raquetas, villa olímpica, parque de atletismo, complejo cultural), para los NNA que hicieron parte de las vacaciones recreativas, donde se tuvo en cuenta la ficha técnica, recomendaciones y horarios establecidos por el supervisor, los empaques fueron en material biodegradable. **ANEXO 3 REGISTRO FOTOGRAFICO**
3. Entregar los insumos de Loncheras Saludables en el lugar y fecha que el supervisor determine, en empaque biodegradable, de acuerdo a los lineamientos normativos vigentes, llevando el control de entrega, por medio de listados o planillas.	Se realiza la entrega de Las loncheras saludables que se componen de: - una bebida láctea o leche, un derivado de cereal fortificado, - un alimento proteico y - una fruta. La periodicidad de la entrega se fijó como mensual; el 17/12/2025, una recepción de 8.370 productos que comprende un total de 30 unidades de cada componente por cada niño beneficiario del programa, distribuido de la siguiente manera: - lácteo: 20 leches de 200 ml, 10 avenas de 200 ml ---- panadería: 5 mini galas, 5 galletas cebra, 5 galletas chocolate, 5 galletas avena, 10 kraqueñas -snack: 15 quesitos con bocadillo -huevos: 1 cubeta de huevos, por 30 unidades AA para cada usuario. -fruta: 3 kg de fruta
4. Suministrar todos los elementos inherentes a la ración alimentaria tales como cajas desechables, cubiertos desechables, servilletas, vasos y demás en material apto para alimentos, en el entendido que cada ración alimentaria debe ir acompañada de su respectiva dotación (cuchara, tenedor cuchillo y servilleta y demás elementos que sean necesarios).	Se garantiza el suministro de recipientes en material biodegradable para la entrega de sopa, seco y jugo, lo cual permite cumplir con los criterios de aptitud alimentaria y sostenibilidad ambiental, estos elementos se suministran para los 92 usuarios que se entregan a diario en la modalidad domiciliaria. Asimismo, en el servicio de comedor se ponen a disposición de los beneficiarios platos hondos, platos planos, cubiertos y vasos, garantizando la correcta prestación del servicio y el consumo adecuado de las raciones, este material viene limpio y desinfectado **ANEXO 4: FICHA TECNICA EMPAQUE BIODEGRADABLE (REPOSA EN LA BODEGA DE SAMARKANDA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO)**
5. Garantizar la disposición final de los residuos y los controles de Ley para prestar el servicio en cumplimiento a la normatividad vigente, el cumplimiento de los requisitos de la ISO Ambiental	Para garantizar el cumplimiento de la normatividad vigente en la prestación de servicios se presenta: • certificaciones de control de plagas • cronograma de limpieza y desinfección.

14001 y de SST 45001 (trampa de grasas, elementos de protección, sitio adecuado para la preparación de los mismos, etc.), la cual será verificada mensualmente por el supervisor del contrato a través de una visita	• Control y acta de disposición de residuos sólidos. • actas de entrega de dotación necesaria para la preparación y manipulación de alimentos. **ANEXO 5: CERTIFICACION CONTROL DE PLAGAS (REPOSA EN LA BODEGA DE SAMARKANDA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO)** **ANEXO 6: CRONOGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (REPOSA EN LA BODEGA DE SAMARKANDA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO)** **ANEXO 7: DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS (REPOSA EN LA BODEGA DE SAMARKANDA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO)** **ANEXO 8: ENTREGA DE DOTACION (REPOSA EN LA BODEGA DE SAMARKANDA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE PERSONAL)**
6. Cumplir con los requerimientos de calidad exigidos por el supervisor del contrato, quien podrá rechazar los elementos por cualquier causa, para lo cual bastará la manifestación de inconformidad, caso en el cual el contratista deberá entregar el producto que cumpla los requerimientos hechos por el supervisor de forma inmediata.	Se realizó plan de saneamiento básico, para la planta de producción de alimentos y se tramita concepto sanitario, además, se desarrollan procedimientos básicos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. El programa de limpieza y desinfección que se aplica es para todas las áreas, equipos, superficies y manipuladores de alimentos, que están en contacto directo con el alimento en las diferentes etapas de producción en el lugar de trabajo donde se desarrolla el programa **ANEXO 9: PLAN DE SANEAMIENTO BASICO (REPOSA EN LA BODEGA DE SAMARKANDA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO)**
7. Garantizar la asepsia, buenas prácticas de manufactura (B.P.M) y manipulación de los alimentos	Presentamos evidencias en las cuales de observa que realizó durante el mes de noviembre y diciembre diferentes capacitaciones al personal a 10 trabajadoras, sobre los siguientes temas: **INDUCCION MANIPULACION DE ALIMENTOS** **ANEXO 10: CARNE DE MANIPULACION DE ALIMENTOS Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL (REPOSA EN LA BODEGA DE SAMARKANDA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE PERSONAL)**
8. Entregar domiciliariamente los insumos con puntualidad, en el lugar y fecha que el supervisor determine y suministrarlos en loza y/o empaque biodegradable, de acuerdo a los lineamientos normativos vigentes, llevando el control de entrega, por medio de listados o planillas	Se realizo la entrega domiciliaria de 92 raciones diarias en el periodo comprendido entre el 9 de diciembre de 2025 al 08 de enero de 2026, en el lugar y fecha determinados por el coordinador del programa de adulto mayor, garantizando que los beneficiarios reciban las raciones a tiempo, asegurando continuidad del programa, se suministró en empaque biodegradable, conforme a los lineamientos normativos vigentes, favoreciendo la seguridad, higiene y sostenibilidad, además de facilitar la verificación y trazabilidad de entregas. **ANEXO 11: FICHA TECNICA RECIPIENTES BIODEGRADABLES (REPOSA EN LA BODEGA DE SAMARKANDA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO)**
9. Garantizar que el medio de transporte que cumpla con los requisitos estipulados según normatividad vigente para transporte de alimentos	Se transportan de manera eficiente y segura las raciones diarias desde la planta de producción hasta el Centro Día, preservando su calidad, inocuidad y temperatura adecuada, con personal calificado para realizar esta tarea. **ANEXO 12: CERTIFICADOS VEHICULO APTO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS. (REPOSA EN LA BODEGA DE SAMARKANDA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE FORMATOS)**
10. Coordinar con el supervisor del contrato, la forma de entrega (hora y fecha), en que se van a suministrar las raciones alimentarias.	Se realiza comunicación directa vía telefónica con los coordinadores de los programas de adulto mayor y primera infancia, donde acordamos hora y fecha de entrega de raciones que se suministran diariamente, según lo estipulado en la minuta del proceso.
11. Garantizar las compras locales equivalentes mínimo al 30% del valor del contrato se realicen en el ámbito municipal y/o al Departamento de Cundinamarca, el cual corresponderá a la adquisición de los alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones de acuerdo con el Decreto 248 de 2021, de manera que deberá demostrar durante el inicio de la	Conforme a lo solicitado por el municipio, adjuntamos la promesa de proveeduría, incluida en la etapa de presentación de ofertas. Este documento certifica nuestro compromiso de realizar compras locales del 30% a favor de un pequeño productor registrado en el sistema de compras públicas del departamento.

<table>
<tr><td>ejecución del presente contrato que haya celebrado contrato de proveeduría con los pequeños organizaciones de acuerdo con el Decreto 248 de 2021, de manera que deberá demostrar durante el inicio de la ejecución del presente contrato que haya celebrado contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria y sus organizaciones.</td><td>ANEXO 13: PROMESA DE PROVEEDURIA (REPOSA EN LA OFICINA DE MADRID, EN LA CARPETA DEL PROCESO LP-0005-2025 FUNZA ADULTO MAYOR)</td></tr>
<tr><td>12. Reemplazar a su costo, en un término máximo de dos (2) días, todos bienes, alimentos perecederos, alimentos no perecederos, lácteos y cárnicos que no estén en buen estado, tengan magulladuras, presenten descomposición o no cumplan con las condiciones sanitarias para el consumo.</td><td>A la fecha de corte no se ha presentado ningún tipo de alimento en estado de descomposición, con abolladura o que no cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas.</td></tr>
<tr><td>13. Acatar de manera inmediata las instrucciones que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte de los encargados del control de vigilancia</td><td>A la fecha de corte se han realizado todas las actividades dispuestas por el supervisor del contrato para cumplimiento del mismo.</td></tr>
<tr><td>14. En caso en que el operador requiera realizar algún intercambio de alguno de los alimentos incluidos en el menú, deberá realizar solicitud de aprobación de intercambio al supervisor del contrato o al funcionario delegado por este, a través del correo electrónico con al menos 4 días de anterioridad.</td><td>En el corte comprendido entre el 09 de diciembre de 2025 al 8 de enero de 2026, no se presentaron solicitudes para realizar cambio de menú.</td></tr>
<tr><td>15. El aporte mínimo esperado por ración corresponde al 30% del VCT diario y la distribución de aporte de macronutrientes se establecen conforme las recomendaciones diarias definidas en la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social. Con el fin de lograr el aporte nutricional esperado, el contratista deberá garantizar el cumplimiento de los gramajes establecidos en la minuta patrón.</td><td>Se garantiza en cada alimento que integra el menú establecido en la minuta patrón, el gramaje estipulado en la misma de la siguiente manera.
<table>
<tr><th>COMPONENTE PRINCIPAL</th><th colspan="2">FRECUENCIA</th><th>PESO PORCIÓN SERVIDA</th></tr>
<tr><td>Fruta</td><td colspan="2">2 veces por semana</td><td>150 gr</td></tr>
<tr><td>Sopa</td><td colspan="2">diario</td><td>240 cc</td></tr>
<tr><td rowspan="7">Plato Principal</td><td>Cereal</td><td>Diario</td><td>110 gr</td></tr>
<tr><td>Tubérculo</td><td>Diario</td><td>110 gr</td></tr>
<tr><td>Hortaliza</td><td>Diario</td><td>80 gr</td></tr>
<tr><td>Cárnicos</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Res</td><td>1 vez semana</td><td>64 gr</td></tr>
<tr><td>Cerdo</td><td>1 vez semana</td><td>64 gr</td></tr>
<tr><td>Pollo</td><td>2 veces semana</td><td>80 gr</td></tr>
<tr><td>Pescado</td><td>1 vez semana</td><td>80 gr</td></tr>
<tr><td>Jugo Natural</td><td colspan="2">Diario</td><td>60 ml</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Lácteo</td><td>Leche</td><td>3 veces semana</td><td>200 cc</td></tr>
<tr><td>yogurt</td><td>2 veces semana</td><td>200 cc</td></tr>
</table>
ANEXO 14: REGISTRO FOTOGRAFICO DE PESO EN LAS PORCIONES SUMINISTRADAS (REPOSAN EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II, CONTRATO LP-0005-2025, EN LA CUENTA No. 7)</td></tr>
<tr><td>16. Los valores de referencia para peso bruto en crudo deben utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos y el peso servido como el gramaje final</td><td>Se efectúa dicho cálculo, considerando también la merma de ciertos alimentos, como las proteínas, durante su cocción; ello se valida al no registrarse faltantes en la entrega de los almuerzos, las raciones y las loncheras solicitadas.</td></tr>
<tr><td>17. El ciclo del menú será establecido por la entidad contratante y podrá ser modificado durante la ejecución del contrato siempre tomando como referencia lo descrito en la minuta patrón, para ello el oferente deberá acreditar mediante carta de compromiso suscrita por el representante legal en donde se compromete a implementar y ejecutar el ciclo de menús de 20 días definidos por la Secretaría de Desarrollo Social de manera continua, así como a implementar los menús especiales en las fechas definidas por la supervisión del contrato</td><td>En el marco de la ejecución del contrato, acreditamos el compromiso de implementar y ejecutar el ciclo de menús de 9 días, en el servicio de comedor en Centro Dia del programa del Adulto Mayor, del 9 de diciembre de 2025 al 8 de enero de 2026 estuvimos entregando 3.898 raciones para el programa Funza Camp y el día 17 de diciembre se realizó la entrega de 8.370 loncheras saludables para el mismo programa, definido por la Secretaría de Desarrollo Social, mediante carta de compromiso suscrita por el representante legal. Durante el desarrollo del contrato se dio cumplimiento a lo establecido en la minuta patrón, garantizando la continuidad en la prestación del servicio alimentario.
ANEXO 15 CARTA DE COMPROMISO (REPOSA EN LA OFICINA DE MADRID, EN LA CARPETA DEL PROCESO LP-0005-2025 FUNZA ADULTO MAYOR)</td></tr>
<tr><td>18. Se deberán implementar todas las medidas sanitarias en el proceso de transporte, almacenamiento de materias primas y</td><td>Se implemento todas las medidas sanitarias exigidas en la Resolución 2674 de 2013, garantizando condiciones de inocuidad en cada etapa del</td></tr>
</table>

manipulación de alimentos, así como en lo correspondiente al personal manipulador de alimentos, conforme lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, con fichas técnicas de todos los alimentos y certificados de calidad de alimentos de alto riesgo como Leche, yogur y huevo	proceso: transporte, almacenamiento de materias primas y manipulación de alimentos. El personal manipulador recibió capacitación y cumple con los protocolos de higiene y seguridad alimentaria establecidos. Asimismo, se elaboraron y entregaron las fichas técnicas de todos los alimentos suministrados, con especificaciones de calidad, vida útil y condiciones de conservación. Para los alimentos clasificados como de alto riesgo sanitario, tales como leche, yogur, se anexaron los certificados de calidad e inocuidad emitidos por los proveedores, asegurando su trazabilidad y cumplimiento normativo.
19. Dar continuidad al uso de EPP (Equipos de Protección Personal que se utilizan en la industria alimentaria) ya que estos deberán ser usados en la planta o centro de acopio y empaque del contratista y en el lugar de almacenamiento temporal y entrega	Se garantiza la continuidad en el uso de los Equipos de Protección Personal (EPP) por parte de todo el personal vinculado al proceso de manipulación, acopio, empaque, almacenamiento temporal y entrega de los alimentos. Para ello, se ha dispuesto la entrega, capacitación y supervisión permanente sobre el uso adecuado de los EPP, que incluyen, como mínimo, gorro, tapabocas, bata o uniforme, guantes y calzado cerrado de material antideslizante, cumpliendo lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente en materia de inocuidad alimentaria y seguridad industrial. De esta manera, se asegura la protección de los alimentos frente a riesgos de contaminación, así como la seguridad y bienestar de los trabajadores en cada una de las etapas del proceso. **ANEXO 16: EVIDENCIA FOTOGRAFICA (REPOSAN EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II, CONTRATO LP-0005-2025, EN LA CUENTA No. 7)**
20. Garantizar que la documentación requerida para el personal manipulador que sea vigente y completa.	Se garantiza que toda la documentación exigida al personal manipulador de alimentos se encuentra vigente, completa y debidamente archivada, incluyendo certificados de aptitud médica ocupacional, capacitaciones en manipulación de alimentos, afiliaciones al sistema de seguridad social y demás soportes requeridos por la normatividad vigente. De esta manera, se asegura que el personal cumple con las condiciones legales y sanitarias necesarias para el desarrollo de sus funciones.
21. Realizar procesos de capacitación continua con los correspondientes soportes y que se evidencia en el trabajo del personal y en las condiciones sanitarias del establecimiento.	**Se realiza una capacitación en inducción sobre la manipulación de alimentos**, orientada a fortalecer los conocimientos y habilidades del personal en materia de higiene, seguridad alimentaria y buenas prácticas de manufactura. La capacitación se centra en **identificar, gestionar y corregir productos que cumplen o no cumplen con los requisitos establecidos de seguridad y calidad**, abordando temas como la correcta manipulación, almacenamiento, control de contaminación, condiciones sanitarias, y acciones correctivas ante desviaciones. Además, se promueve el cumplimiento de la normativa vigente, la prevención de riesgos para la salud del consumidor y la mejora continua en los procesos relacionados con la inocuidad de los alimentos. Capacitación dirigida al personal de la bodega de preparación de alimentos, 10 colaboradoras, entre jefes de cocina y auxiliares de cocina, **ANEXO 17: PLANILLA ASISTENCIA A CAPACITACION (REPOSA EN LA BODEGA DE SAMARKANDA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO)**
22. Organizar áreas de almacenamiento retirando elementos o materiales que no se usen o se encuentren deteriorados	Realizamos las adecuaciones correspondientes a las áreas de almacenamiento. Optimizamos los espacios, para prevenir riesgos sanitarios y de seguridad, así como la conservación adecuada de los insumos, en concordancia con las disposiciones normativas vigentes y las buenas prácticas de almacenamiento. **ANEXO 18: FOTOS BODEGA (REPOSAN EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II, CONTRATO LP-0005-2025, EN LA CUENTA No. 7)**

23. Rotular todas las materias primas, garantizando que los alimentos que requieran cadena de frio no la pierdan, hasta el momento de su entrega al usuario beneficiario.	Cada alimento, en el momento de ingreso a la planta de procesamiento, se le realiza su respectiva rotulación, para asegurar su perfecta conservación. **ANEXO 19: FICHA DE ROTULACION (REPOSA EN LA BODEGA DE SAMARKANDA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO)**
24. Almacenar los alimentos previniendo la contaminación cruzada y contar con estibas y elementos necesarios para la entrega de los alimentos a los usuarios beneficiarios.	Se tiene refrigeradores para cada variedad de alimento y evitar así la contaminación cruzada, al igual contamos con las estibas suficientes para proporcionar un excelente estado de los alimentos entregados. **ANEXO 20: REGISTRO FOTOGRAFICO DE CONGELADORES Y ESTIBAS (REPOSAN EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II, CONTRATO LP-0005-2025, EN LA CUENTA No. 7)**
25. Contar con la trazabilidad de los alimentos completa y actualizada, con las fechas de preparación, empaque y distribución de los alimentos, los cuales deben contar con un tiempo mínimo de vencimiento de 60 días.	Se realiza diariamente, la respectiva contramuestra con sus soportes respectivos. **ANEXO 21: REGISTRO FOTOGRAFICO DE CONTRAMUESTRAS Y SU ALMACENAMIENTO (REPOSAN EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II, CONTRATO LP-0005-2025, EN LA CUENTA No.7)**
26. Tomar y registrar las temperaturas de los alimentos durante la cocción, el empaque	Se lleva un registro diario en planilla, se la toma aleatoria que se realiza a los alimentos en la preparación y en el servicio como tal. **ANEXO 22: PLANILLA DE REGISTRO CONTROL TEMPERATURA ALIMENTOS (REPOSA EN LA BODEGA DE SAMARKANDA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO)**
27. distribución en el comedor del centro día	Se distribuyen los alimentos en sus respectivos recipientes, cada manipuladora realiza esta actividad con los respectivos EPP
28. Diligenciar y mantener actualizados los registros asociados al plan de saneamiento básico	Se encuentran al día, todos los registros soportes del plan de saneamiento básico. **ANEXO 23: PLANILLAS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO (REPOSA EN LA BODEGA DE SAMARKANDA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO)**
29. Diligenciar y mantener actualizados los registros asociados al control de aseguramiento de la calidad y la inocuidad de los alimentos: control de temperatura de equipos, control de temperatura de alimentos	Se lleva un registro diario en planilla, se realiza toma aleatoria a los alimentos y equipos en la preparación y en el servicio como tal, con la supervisión de la Ingeniera de alimentos del equipo de la UT Funza Comunitario. **ANEXO 24: PLANILLA DE REGISTRO** **ANEXO 25 REGISTRO FOTOGRAFICO TOMA TEMPERATURA (REPOSAN EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II, CONTRATO LP-0005-2025, EN LA CUENTA No. 7)**
30. Contar con las fichas técnicas y certificados de calidad de las materias primas utilizadas	Se cuenta con las fichas sanitarias de cada materia prima utilizada y de los alimentos entregados en loncheras, almuerzo y raciones. **ANEXO 26: FICHAS TECNICAS (REPOSA EN LA BODEGA DE SAMARKANDA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA FICHAS TECNICAS)**
31. Realizar las correspondientes adecuaciones de infraestructura que requieran las instalaciones, para cumplir con lo ordenado en la Resolución 2674 de 2013	Se llevaron a cabo las adecuaciones pertinentes en la planta de preparación de alimentos, para disponer de los recursos necesarios que aseguren la correcta ejecución del contrato. **ANEXO 27: REGISTRO FOTOGRAFICO ADECUACIONES BODEGA (REPOSAN EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II, CONTRATO LP-0005-2025, EN LA CUENTA No. 7)**
32. Hermetizar las áreas de tal modo que no permita el ingreso de plagas, la puerta o reja principal se encuentra permanentemente abierta.	Se cuenta con las áreas herméticas, para evitar el ingreso de plagas. **ANEXO 28: REGISTRO FOTOGRAFICO TRAMPAS ROEDORES (REPOSAN EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II, CONTRATO LP-0005-2025, EN LA CUENTA No. 7)**
33. Adecuar un chut y dar un correcto manejo a los residuos de tal forma que estos no sean un foco de contaminación por su mala disposición y manejo	Se dispone de contenedores de residuos y orgánicos; además, se efectúa la entrega diaria de estos a las empresas correspondientes según el caso. **ANEXO 29: REGISTRO FOTOGRAFICO CHUT (REPOSAN EN LA PLATAFORMA DEL SECOP II, CONTRATO LP-0005-2025, EN LA CUENTA No. 7)**
34. Contar con soporte de la recolección y disposición final de los residuos orgánicos y aceite de cocina usado	Se cuenta con planilla de entrega de los residuos orgánicos, generados. **ANEXO 30: ANEXO PALNILLA (REPOSA EN LA BODEGA DE SAMARKANDA FUNZA, EN LA OFICINA ADMINISTRATIVA, CARPETA DE FORMATOS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO)**

Se adjuntan soportes anexos en el Secop II

ALEXANDER PERILLA MENDEZ
C.C 80.429.660
REPRESENTANTE LEGAL