Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

INFORME GENERAL QUINTA ENTREGA DE RACIÓN
PARA PREPARAR EN CASA (RPC) DE LA ZONA 5 DEL PAE HUILA
(06 DE JULIO-18 DE AGOSTO DE 2021)

CONTRATISTA: UT INNOVA ALIMENTOS NIT 9001.394.398-4

OBJETO: "Prestación del servicio de alimentación escolar-PAE jornada mañana tarde y almuerzo en la modalidad de preparación en sitio, para los niños, niñas y adolescentes registrados en el SIMAT de las instituciones educativas oficiales de los 35 municipios no certificados en el departamento del Huila. Zona 5".

Contrato de suministro N.º 780 de 2020.

INFORME DIRIGIDO AL SUPERVISOR DEL CONTRATO: Dr. Pedro Andrés López.

Municipios de operación: zona 5 del Huila (Aipe, Baraya, Campo Alegre, Colombia, Palermo, Rivera, Santa María, Tello, Villavieja)

Prestación del servicio:

- Entregas para seis (6) semanas.
- Desde el 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021.

Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

OBLIGACIONES GENERALES			
No.	**OBLIGACIONES CONTRACTUALES**	**ACTIVIDADES REALIZADAS**	**EVIDENCIAS Y/O PRODUCTO ENTREGABLE**
1	Cumplir con el objeto del contrato.	La UT INNOVA ALIMENTOS durante la quinta entrega de la ración para preparar en casa (RPC), correspondiente 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021, de acuerdo con el objeto del contrato y su obligación contractual, prestó el servicio de alimentación escolar-PAE jornada mañana tarde y almuerzo en la modalidad de ración para preparar en casa RPC, para los niños, niñas y adolescentes registrados en el SIMAT de las instituciones educativas oficiales no certificados en el departamento del Huila. Zona 5.	Se entrega a la ETC el anexo 1 de la circular 03 de 2020 debidamente diligenciado para dar evidencia de la entrega de las raciones para preparar en casa a los niños, niñas y adolescentes beneficiarios, en las diferentes instituciones educativas de los municipios que corresponden a la zona 5 del PAE Huila, con ocasión del estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica derivada de la Pandemia COVID- 19, decretada por el gobierno nacional. Reposan en el Anexo 1. Se realiza la estrategia PAEstar saludable, Anexo 43.
2	Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social en salud, pensión, sistema general de riesgos laborales y aportes parafiscales, cuando haya lugar a ello, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme al artículo 50 de la Ley 789 de 2002, y demás normas que regulen la materia.	La UT INNOVA ALIMENTOS realizó afiliación al personal manipulador al Sistema de Seguridad Social integral en el caso de la modalidad decontratación, verificación decotizaciones. -Generación y pago de la respectiva seguridad social (ARL, fondo de Pensión y Comfamiliar).	Se entrega a la supervisión planillas soporte del Sistema de Seguridad Social integral correspondiente al 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021 reposan en el anexo 35 relación pagos de seguridad social

Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

			Anexo 30 planillas de seguridad social Se relaciona número de planillas de seguridad social y mes correspondiente (día, mes, año) Anexo 33 Relación de nomina
3	Reportar de manera inmediata al supervisor del contrato, sobre cualquier novedad, anomalía, eventualidad o irregularidad que pueda afectar la ejecución del contrato.	LA UT INNOVA ALIMENTOS durante la ejecución correspondiente al 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021 NO reportó deficiencias para reporte a la supervisión del contrato.	Durante la ejecución 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021, no se recibieron quejas o eventualidades en la prestación del servicio, RPC, por parte del SED PAE o comunidad educativa.
4	Presentar informes mensuales y uno final de ejecución del contrato al supervisor.	LA UT INNOVA ALIMENTOS presentó de manera oportuna los informes de ejecución correspondiente a la quinta entrega de la RPC 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021 del programa de alimentación escolar PAE del departamento del huila Zona 5.	La UT INNOVA ALIMENTOS allegaron a la ETC Informes de ejecución por municipio, zona 5 del Huila (Aipe, Baraya, Campo Alegre, Colombia, Palermo, Rivera, Santa María, Tello, Villavieja), donde se evidencia de manera detallada, las actividades, logros y resultados obtenidos, así como la relación del protocolo de bioseguridad, su implementación, logros y resultados.

Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

			Reposan en el anexo 26 informes municipios
5	Mantener vigente los mecanismos de cobertura del riesgo previstos por el decreto 1082 de 2015, conforme a los requisitos pactados en el contrato, así como de las modificaciones que se presentenen la ejecución de mismo.	LA UT INNOVA ALIMENTOS es garante de cobertura del Riesgo y de su responsabilidad adquirida en elcontrato 780 de 2020 con la gobernación del Huila, asegurandocubrir los Riesgos de la Etapa del Contrato o del Periodo Contractual, deacuerdo con lo previsto en el contrato.	Soportes de garantía que amparan el cumplimiento de las obligaciones para la Etapa del Contrato o Periodo Contractual subsiguiente para el restablecimiento de la garantía. valor asegurado para cada Etapa del Contrato, de acuerdo con las obligaciones adquiridas por la UT INNOVA ALIMENTOS. Allegadas en la primera cuenta de cobro.
6	Suministrar al supervisor del contrato toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones contractuales, de acuerdo con los artículos 4° y 5° de la Ley 80 de 1993.	LA UT INNOVA ALIMENTOS de acuerdo con la ley 80 de 1993 en su artículo 4° DE LOS DERECHOS Y DEBERES DE LAS ENTIDADES ESTATALES y artículo 5° DE LOS DERECHOS Y DEBERES DE LOS CONTRATISTAS, colaboro con la entidad contratante para que el objeto contratado se cumpla y que éste sea de la mejor calidad; se acatan las ordenes que durante el desarrollo del contrato la Gobernación del Huila, la secretaria de educación y/o la supervisión del programa de alimentación escolar impartan y, de manera general, obro con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando las dilaciones y en trabamientos que pudieran presentarse.	Soportes e información que fue requerida por la entidad contratante que garantiza la calidad de los bienes y servicios contratados, y las obligaciones contractuales adquiridas en el contrato 780 de 2020. Documentación allegada en la primera cuenta de cobro, fichas técnicas, y registros Invima reposan en el anexo 22 Fichas técnicas y laboratorios
7	Acatar y aplicar de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el supervisor del contrato.	LA UT INNOVA ALIMENTOS siempre ha estado diligente en mantener una buena comunicación con la ETC y la supervisión, para mejorar	Soportes y oficios que validan el constante proceso de mejora, en procura de

Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

		de manera oportuna, atendiendo las sugerencias impartidas, para garantizar, una ejecución exitosa.	dar cabal cumplimiento a la responsabilidad adquirida en el contrato 780 de 2020. Radicadas en el SAC PAE Huila.
8	Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al departamento por el incumplimiento del contrato. En caso de que se intente una acción o se presente una reclamación contra el departamento por la cual deba responder el contratista aquella procederá a notificarle a la mayor brevedad para que el contratista asuma todas las medidas necesarias para resolver el conflicto y evitar perjuicios al departamento. Si el contratista no logra resolver la controversia en el plazo que fije el departamento, el m ismo podrá hacerlo directamente y el contratista asumirá todos los costos en que se incurra por tal motivo. En cualquiera de los eventos anteriores, el contratista autoriza al departamento, a deducir los valores resultantes, por estos conceptos de cualquier Cuma que esa le adeude a él.	LA UT INNOVA ALIMENTOS durante la ejecución correspondiente al 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021, quinta entrega de la RPC, NO reportó deficiencias, daños o perjuicios en los cuales se vea inmerso el Departamento del Huila.	Durante la ejecución 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021, no se radicaron cartas, ni se recibieron oficios donde se presenten reclamaciones contra el departamento del Huila ni contra la UT INNOVA ALIMENTOS.
9	Mantener durante la ejecución del contrato, las condiciones exigidas y ofrecidas en su oferta.	LA UT INNOVA ALIMENTOS entrego la ración para preparar en casa atendiendo el gramaje y las características calórico proteico-indicadas por la ETC que componen la canasta para la ración preparada en casa, se entregó la siguiente canasta: 2000 g de arroz 1000 g de frijol rojo 2 latas de atún en lomitos por 170 g 1 lata de sardinas por 425g 700 g de leche entera en polvo	Se allegan a la ETC el anexo 1 de la circular 03 de 2020 debidamente diligenciado para dar evidencia de la entrega de las raciones. Soportes y oficios que validan las condiciones exigidas y ofrecidas en la

Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

		500 cc de acetite vegetal 500 g de panela en bloque 500 g de pasta 500 g de arveja La UT durante la quinta entrega correspondiente al 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021, con la responsabilidad administrativa y niveles de calidad que caracterizan a las empresas que la componen cumplió a cabalidad las condiciones ofrecidas en la oferta así mismo como las exigencias hechas por la gobernación del Huila.	oferta. Reposan en el Anexo 1 Planillas
10	Asumir los gastos e impuestos que legalmente haya lugar para la legalización y ejecución del contrato, de conformidad con la normatividad que rige la materia.	La UT INNOVA ALIMENTOS, Conforme a su responsabilidad contractual adquirida en el contrato 780 de 2020 y dando cumplió con los pagos de responsabilidad entre los que figuran la póliza, pago de impuestos detimbre, estampillas, entre otros.	Soportes, desprendibles y certificados de pago. Radicados en la primera cuenta ante la ETC.
11	Garantizar las normas de seguridad industrial y del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la ejecución del contrato.	LA UT INNOVA ALIMENTOS durante la ejecución correspondiente al 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021, quinta entrega de la RPC, garantizando espacios adecuados en la bodega y delimitados para ensamble y almacenamiento de materias primas.	Reposa en bodega, plano de la bodega y el manual de seguridad y salud en el trabajo, revisado y aprobado por las visitas técnicas del equipo SED PAE Huila.
12	Responder por todo daño que se cause a bienes, al personal que se utilice y a terceros en la ejecución del contrato, siempre que los mismos sean imputables al contratista.	LA UT INNOVA ALIMENTOS durante la ejecución correspondiente al 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021, quinta entrega de la RPC NO reportó daños que se cause a bienes, al personal que se utilizó y a terceros en la ejecución del contrato enlos cuales se vea inmerso.	Durante la ejecución del 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021, no se radicaron cartas, ni serecibieron oficios donde se presenten reclamaciones de daños o perjuicios, contra la UT INNOVA ALIMENTOS.
13	Garantizar la disponibilidad inmediata de reemplazo del personal cuando se requiera.	LA UT INNOVA ALIMENTOS Certifica que, durante la ejecución correspondiente 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021, se presentaron reemplazo de personal.	Se adjunto documentación pertinente del personal, hojas de vida, contratos,

Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

			pagos de seguridad social, certificados bancarios entre otros. Hoja de vida de los nuevos empleados y contrato reposa en el anexo 23
14	Acatar lo dispuesto en la ordenanza No. 003 del 28 de febrero de 2020, expedida por la asamblea del departamento del huila.	LA UT INNOVA ALIMENTOS ha cumplido a cabalidad con la ordenanza No. 003 del 28 de febrero de 2020, expedida por la asamblea del departamento del Huila, por medio de la cual, se prohíbe el plástico de un solo uso, no biodegradable y el poliestireno expandido en los procesos de contratación en la gobernación del Huila.	Se realiza reutilización del empaque utilizado en la producción de las raciones para preparar en casa, se compra bolsas biodegradables, se adjunta ficha técnica y aprobación por parte de la entidad. Anexo 22 Fichas técnicas y laboratorios
49. RACIÓN PARA PREPARAR EN CASA RPC			
49	Ofrecer Ración para Preparar en casa, RPC, de acuerdo con lo establecido en las Resoluciones 006 del 25 de marzo y 007 del 16 de abril de 2020, que modifican transitoriamente la Resolución N' 29452 de 2017 y demás normas que expida el MEN, para la prestación del servicio con motivo del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológica, derivada de la pandemia del COVID — 19. hasta tanto, el Ministerio de Educación Nacional reestablezca el regreso de los estudiantes a los Establecimientos Educativos. La base del valor ración para preparar en casa será conforme a los lineamientos dispuestos por el Ministerio de Educación para tal efecto, Con ocasión a lo anterior se deberá	La UT INNOVA ALIMENTOS , con ocasión del estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica derivada de la Pandemia COVID- 19, decretada por el gobierno nacional, entrego raciones para preparar en casa en casa en cada una de las instituciones educativas beneficiarias en los municipios de la zona 5 del PAE Huila de acuerdo con lo establecido en las Resoluciones 006 del 25 de marzo y 007 del 16 de abril de 2020, que modifican transitoriamente la Resolución No. 29452 de 2017 y demás normas que expida el MEN, para la prestación del servicio. Se allegan a la ETC el anexo 1 de la circular 03 de 2020 debidamente diligenciado, donde se evidencia la composición de la canasta, para dar evidencia de la entrega de las raciones para preparar en casa a los niños, niñas y adolescentes beneficiarios, en las diferentes instituciones educativas de los municipios que corresponden a la zona 5 del PAE Huila, con motivo del Estado de Emergencia, Económica, Social y Ecológica, derivada de la pandemia del COVID — 19. Aprobación de canasta entregada por la supervisión. Reposan en el Anexo 1. Estrategia PAEstar saludable Anexo 43.	

Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

	tener en cuenta las siguientes condiciones:		
49.1. SUB – OBLIGACIONES			
1	Realizar el transporte y el almacenamiento transitorio de las raciones de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y demás normas quelos modifiquen, adicionen o sustituyan. así como los lineamientos que se expidan a nivel nacional.	La UT INNOVA ALIMENTOS durante la ejecución correspondiente al 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021, cumplió a cabalidad la presente obligación Transportando, almacenando y distribuyendo los alimentos de acuerdo con los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, para este fin se contrataron vehículos que cumplieran las normas sanitarias, el personal conductor y auxiliar cuenta con la documentación exigida por la normatividad vigente, la información fue corroborada por el personal supervisor del equipo SED PAE Huila en visita de monitoreo y control a bodega de almacenamiento el dia 8/julio/2021. Los vehículos utilizados son los siguiente: • Vehículo de placas WLK-304 con inspección sanitaria del 31/08/2020. • Vehículo de placas WCK-3087 con inspección sanitaria del 27/05/2021.	La documentación de los vehículos de la UT INNOVA ALIMENTOS utilizados en el marco de la operación durante el 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021, se encontraba al día según la normatividad vigente, en la operación para la zona 5 del PAE Huila. NO se realizo cambios en los vehiculos utilizados, se adjunta oficio, No cambio de vehiculos transportadores de la RPC, se anexa Inspección sanitaria del vehiculo WCK-307, los demas documentos fueron aportados en la cuenta anterior Anexo. 42
2	Garantizar la entrega de la totalidad de los productos en adecuadas condiciones de empaque e inocuidad, tomando las medidas necesarias para reducir el riesgo de propagación del COVID -19	Durante la ejecución de 06 de julio de hasta 18 de agosto de 2021 correspondiente a la quinta entrega de la RPC, La UT INNOVA ALIMENTOS garantizó la entrega de la totalidad de los productos en adecuadas condiciones de empaque e inocuidad, tomando las medidas necesarias para reducir el riesgo de propagación del COVID -19, ajustando toda su cadena de producción y entrega con estrictos controles del protocolo de bioseguridad.	Soporte de planillas reflejando las raciones efectivamente entregadas en cada sede educativa beneficiaria, además de la implementación del protocolo de bioseguridad ante la pandemia derivada del COVID-19 previamente

Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

		Protocolo de bioseguridad utilizado por la UT INNOVA ALIMENTOS: • Guardar el distanciamiento, manteniendo un mínimo de dos metros entre personas, tanto en campo como dentro de la bodega en el área de ensamblaje y área administrativa. • Toma de temperatura al ingreso a la planta de ensamblaje o bodega y también en Instituciones educativas beneficiarias. • Desinfección de manos con los con gel antibacterial y Alcohol. • Lavado de manos cada dos horas por todo el personal que labora en la operación. • Desinfección de vehículos con DURABACTER TC-31 al entrar y salir de la bodega. • Uso obligatorio de tapabocas y guantes quirúrgicos para el personal. • Divulgación de información sobre la prevención de la propagación del COVID-19 (pendones informativos). • Personal de apoyo en cada institución educativa, para apoyo en toma de temperatura, aplicación de gel antibacterial y/o alcohol, mantener el distanciamiento de mínimo 2 metros de persona a persona. • En las instituciones se logró una Autodisciplina, en la prevención del riesgo ya que las personas llegaron con su tapabocas y atendían las medidas de prevención. • Se logró sensibilizar a gran cantidad de población en las medidas de Bioseguridad.	aprobado por el equipo SED PAE Huila y entregado en la primera cuenta. Reposan Anexo 1. el soporte deplanillas. El protocolo de bioseguridad fue radicado en la primera cuenta a la ETC. Se adjunta la aprobación del protocolo de bioseguridad en el anexo 8 Se anexa evidencia fotografica de lavado de bodega, soporte de seguimiento lavado de manos e inspecciones. Anexo 6

Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

<table>
<tr><td></td><td></td><td>Fecha de aprobación del protocolo de bioseguridad: 7 de octubre de 2020 bajo el radicado HUI2020ER020752 HUI2020EE021144</td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>Los alimentos entregados en la ración para preparar en casa deben cumplir con las condiciones y requisitos sanitarios vigentes, de acuerdo con el Normograma sanitario de alimentos y bebidasdel Ministerio de Salud y Protección Social.</td><td>La UT INNOVA ALIMENTOS para el 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021 en la quinta entrega, de acuerdo con la responsabilidad adquirida en el contrato 780 de 2020 con el departamento del Huila cumplió con las condiciones y requisitos sanitarios vigentes, de acuerdo con la normatividad sanitaria para alimentos y bebidas del ministerio de salud y protección social. Se atendieron las sugerencias y correctivos hechos por la entidad, y se tomaron medidas de manera inmediata.
El día 01, 09 y 14 de julio de 2021 se dio aprobación de Fichas Técnicas, de los Alimentos, pruebas fisicoquímicas y microbiológicas requeridos para el alimento leche y demás documento que hacen parte de la Ración Para Preparar en Casa (RPC), quinta entrega Zona 5, bajo radicad0HUI2021EE018975,HUI2021 EE019650. HUI2021EE020230
<table>
<tr><th>Producto</th><th>Marca</th><th>Registro Sanitario</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Arroz</td><td>La Espiga</td><td>RSAH10I2014</td></tr>
<tr><td>Pacande</td><td>NSA-003635-2017</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Aceite</td><td>Max Rico</td><td>RSAV18I4703</td></tr>
<tr><td>Zafiro</td><td>PSA-00174-2017</td></tr>
<tr><td>Sup del campo</td><td>PSA-001568-2018</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Atún</td><td>Costa Rica</td><td>RSA-005862-2018</td></tr>
<tr><td>Amalia</td><td>RSiA04I54712</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Frijol</td><td>Comercializ vargas</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>La Bonanza</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Sardina</td><td>Sabor del pacifico</td><td>RSiA04I66715</td></tr>
<tr><td>Robin Hood</td><td>RSiA04166715</td></tr>
<tr><td>La Reina</td><td>RSA-0010431-2020</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Panela</td><td>Isnense</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>Juan Jose SAS</td><td>Concepto Sanitario</td></tr>
<tr><td>Panelcauca</td><td>Favorable</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Leche en polvo</td><td>Miramonte</td><td>RSA-0008228-2019</td></tr>
<tr><td>Nutralac</td><td>RSA-0008228-2019</td></tr>
<tr><td>Rosalinda</td><td>RSA-006359-2018</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Pasta</td><td>Santali</td><td>PSA-000957-2017</td></tr>
<tr><td>Zonia</td><td>RSIAV20M03594</td></tr>
<tr><td>Arveja</td><td>Su despensa</td><td>N/A</td></tr>
</table></td><td>Se radicaron fichas técnicas reposan en el anexo 22, relación de los proveedores anexo 31, además de las visitas y visto bueno hecho por el equipo de supervisión del programa de alimentación escolar PAE Huila Anexo 4
Se adjunta laboratorios microbiológicos y físico químico de la leche anexo 23
Se anexa Aprobación FT, laboratorios, Bolsas Anexo 23
se adjunta pantallazo de registros INVIMA actualizados y vigentes. Anexo 23</td></tr>
</table>

Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

4	Cumplir los lineamientos para almacenamiento y distribución de los alimentos expedidos por el INVIMA "Lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por COVID — 19.	En el marco de la pandemia de COVID -19, la UT INNOVA ALIMENTOS siempre se ha preocupado por la salud de sus empleados, beneficiarios y la salud pública, teniendo en cuenta: el acceso y disponibilidad de alimentos inocuos y las medidas para evitar la contaminación de los mismos, en cualquier etapa de la cadena agroalimentaria. Teniendo en cuenta que la principal forma de contagio del Coronavirus COVID-19 es persona a persona, se tomaron acciones preventivas en todas las actividades dedicadas a la producción, ensamblaje, almacenamiento, transporte, distribución y entrega de alimentos, de acuerdo con lineamientos para el sector de alimentos y bebidas en Colombia ante la declaración de emergencia sanitaria por covid-19. Protocolo de bioseguridad utilizado por la UT INNOVA ALIMENTOS: • Guardar el distanciamiento, manteniendo un mínimo de dos metros entre personas, tanto en campo como dentro de la bodega en el área de ensamblaje y área administrativa. • Toma de temperatura al ingreso a la planta de ensamblaje o bodega y también en Instituciones educativas beneficiarias. • Desinfección de manos con los con gel antibacterial y Alcohol. • Lavado de manos cada dos horas por todo el personal que labora en la operación. • Desinfección de vehículos con DURABACTER TC-31 al entrar y salir de la bodega. • Uso obligatorio de tapabocas y guantes quirúrgicos para el personal.	Radicado aprobación protocolo de bioseguridad, Anexo 8 Rotulado de productos. Anexo 38. Se anexa aclaración NO cambio de vehiculos Anexo 41 soportes de aprovación fichas tecnicas y laboratorios, Anexo 23 se adjunta formato de aplicación de protocolos de bioseguridad Anexo 6 Se adjunta plan aplicación pan de saneamiento, Anexo 6. se radica aprobación plan de saneamiento, Anexo 7.

Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

		• Divulgación de información sobre la prevención de la propagación del COVID-19 (pendones informativos). • Personal de apoyo en cada institución educativa, para apoyo en toma de temperatura, aplicación de gel antibacterial y/o alcohol, mantener el distanciamiento de mínimo 2 metros de persona a persona. • En las instituciones se logró una Autodisciplina, en la prevención del riesgo ya que las personas llegaron con su tapabocas y atendían las medidas de prevención. • Se logró sensibilizar a gran cantidad de población en las medidas de Bioseguridad. Fecha de aprobación del protocolo de bioseguridad: 7 de octubre de 2020 bajo el radicado HUI2020ER020752 HUI2020EE021144 Se realiza la trazabilidad, uso de canastillas y estibas y aplicación del plan de saneamiento debidamente diligenciado: • Control de desechos solidos • Limpieza y desinfección • Control de plagas. Aprobación Planes de Saneamiento Básico, Programas de Mantenimiento Preventivo y Correctivo, Programas de Capacitación y demás documentos de la Zona 5, con fecha del 29 de octubre de 2020 con radicados, HUI2020ER024237, HUI2020EE023425. Se utilizan los vehículos de transporte aprobados por el SED PAE Huila.	
5	Dar cumplimiento a la programación de entrega de raciones aprobada por la interventoría o supervisión.	La UT INNOVA ALIMENTOS para la quinta entrega de la RPC correspondiente al 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021 cumplió	Aprobación de cronograma de entregas de la RPC por parte del equipo

Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

		con el cronograma establecido y debidamente aprobado por la supervisión del programa de alimentación escolar para la Zona 5 del PAEHuila. RAD.HUI2021EE018973	SED PAE Huila, Anexo 22.
6	Contar con una carpeta física en bodega y Otra en cada uno de los vehículos trasportadores. que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la autoridad competente. constancia de capacitación básica en manipulación de alimentos.para el conductor y su ayudante (encaso de tenerlo), 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 INNOVA ALIMENTOS, cuenta con carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores (el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la autoridad competente. constancia de capacitación básica en manipulación de alimentos. para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo), 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), que cumple la normatividad vigente para el transporte y distribución de alimentos, cumpliendo con la normatividad sanitaria, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, para el transporte de alimentos. Se contaron con los siguientes vehículos para el transporte de las raciones a los diferentes municipios. Aprobación Planes de Saneamiento Básico, Programas de Mantenimiento Preventivo y Correctivo, Programas de Capacitación y demás documentos de la Zona 5. Se aprueban los vehículos bajo radicado HUI2020ER024237 HUI2020EE023425 Del 29 de octubre de 2020 **Vehículo** / **Inspección Sanit** WLK - 304 / 31/08/2020 WCK - 087 / 27/05/2021	Carpetas que reposan en el área administrativa de la bodega y en cada uno de los vehículos con la documentación requerida. Se adjunta Acta de visita a bodega equipo SED PAE Huila, Anexo 4. se adjunta oficio NO cambio de vehiculos, Anexo 42.
7	Utilizar las bodegas para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los	La UT INNOVA ALIMENTOS, tiene una bodega de uso exclusivo para el manejo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotada	

Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

7	siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: carretillas transportadoras, canastillas y estibas. los cuales deberán estar fabricados en los materiales que cumplan con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.	con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: balanzas, grameras, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, mesas de ensamblaje, ventiladores. Los equipos e instrumentos están fabricados en los materiales que cumplen las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente. Se realiza la trazabilidad, uso de canastillas y estibas y aplicación del plan de saneamiento debidamente diligenciado: • Control de desechos solidos • Limpieza y desinfección • Control de plagas. • Inspección de seguridad • Inspección de elementos de dotación • Inspección de botiquín • Inspección de extintores • Inspección de orden y aseo • Inspección de seguridad • Pausas activas • Lavado de manos • Estado de salud. El día 08 de julio de 2021 se hizo la visita a la bodega por parte del equipo SED PAE Huila.	Se adjunta concepto sanitario vigente de la bodega, Anexo 18. Se anexa aplicación de saneamiento básico Formatos diarios diligenciados, Anexo 6. Soporte de fumigación Anexo 6 Acta de visita a bodega por parte del equipo SED PAE Huila Anexo 4. Documentos de vehículos Anexo 42. se adjunta aprobación plan de saneamiento, Anexo 7

Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

8	Realizar la remisión y entrega de raciones para preparar en casa, en cada Establecimiento Educativo (E.E.). en los formatos establecidos por el MEN, de acuerdo con los cupos asignados para cada sede. dejando copia en el (E.E).	La UT INNOVA ALIMENTOS durante la quinta entrega de la ración para preparar en casa (RPC), correspondiente al 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021, de acuerdo con el objeto del contrato y su obligación contractual, prestó el servicio de remisión y entrega de RPC, para los niños, niñas y adolescentes registrados en el SIMAT de las instituciones educativas oficiales no certificados en el departamento del Huila. Zona 5.	Se allegan a la ETC el anexo 1 de la circular 03 de 2020 debidamente diligenciado para dar evidencia de la entrega de las raciones para preparar en casa a los niños, niñas y adolescentes beneficiarios, en las diferentes instituciones educativas de los municipios que corresponden a la zona 5 del PAE Huila, con ocasión del estado de emergencia Económica, Social y Ecológica derivada de la Pandemia COVID-19, decretada por el gobierno nacional. Anexo 1.
9	Cumplir con la entrega de los insumos y dotación para protección del personal manipulador. que participe en la recepción, almacenamiento, transporte y distribución de las raciones realizando la reposición cuando sea necesario.	La UT INNOVA ALIMENTOS realizó entrega de dotación al personal manipulador de alimentos, vestido de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas, se entregó la segunda dotación. El vestido de trabajo y demás elementos de protección entregados cumplen con las características exigidas en la normatividad sanitaria, además de dotación para cumplir con el protocolo de bioseguridad, con ocasión del estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica derivada de la	Evidencia fotográfica, Actas de entrega de dotación al personal manipulador de las RPC de la zona 5 del PAE Huila, allegadas con anterioridad a la entidad. Actas de entrega de dotación e implementos de bioseguridad, enviadas y aprobadas en la segunda cuenta

Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

		Pandemia COVID- 19, decretada por el gobierno nacional. Entrega de Dotación 1.-Fecha Entrega Primera Dotación 27/08/2020 2.- Fecha Entrega Segunda Dotación 10/11/2020 3.- Fecha Entrega Tercera Dotación 10/02/2021 4- Fecha Entrega Cuarta Dotación periodo de abril	de cobro. Anexo 6
10	Cumplir de manera estricta con el cronograma de entrega de la raciona para preparar en casa. el cambio al mismo deberá ser solicitado con dos (2) días de anticipación a la supervisión para su aprobación	La UT INNOVA ALIMENTOS para la quinta entrega de la RPC correspondiente al 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021 cumplió ebn cronograma establecido y debidamente aprobado por la supervisión del programa de alimentación escolar para la Zona 5 del PAE Huila. RAD.HUI2021EE018973	Cronograma de entregas de la RPCen SAC, al equipo SED PAE Huila. Anexo 20.
11	Cumplir con mínimo el 40% de las compras locales. efectos de verificación deberán aportar con la cuenta de cobro las correspondientes facturas.	La UT INNOVA ALIMENTOS, realizó, registró y reportó compras locales 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021 al 40% indicadoen ficha técnica de negociación, (incluyendo la contratación del talento humano necesario para la ejecución del programa), Con ocasión del estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica derivada de la Pandemia COVID- 19, decretada por el gobierno nacional y la entrega de la ración para Preparar en Casa RPC para la zona 5 del PAE Huila.	Registro de compras locales en FORMATO MEN Anexo 31. y soportes de proveedores, facturas de vivieres insumos, Anexo 32, transporte Formato de compras locales Anexo 31. Certificación firmada por el representante legal y la contadora para el cumplimento del 40% de compras locales, correspondiente al 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021. Anexo 13 Relación de facturas con número, valor, fecha, producto y

Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

			nombre del proveedor Anexo 32.
12	Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos y reducir el riesgo de propagación del COVID 19, entrega de raciones, diligenciamiento de formatos de control de entregas, transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal manipulador durante la entrega de las raciones.	LA UT INNOVA ALIMENTOS, garantizó durante la ejecución correspondiente al 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021 personal manipulador capacitado y formado en normatividad sanitaria vigente, funcionamiento del PAE, aspectos higiénico-sanitarios de calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones de acuerdo con la población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, protocolos de bioseguridad. Se presentó plan de capacitación con dos jornadas realizadas 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021, de la cual se presentan los informes y soportes. El personal cuenta con capacitación BPM y con certificado médico, estos soportes fueron entregados a la entidad en la primera cuenta de cobro, correspondiente al periodo 11/09/2020 HASTA 22/10/2020.	Soportes de jornada de capacitación realizadas durante el 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021. Informe, listados de asistencia. Anexo 6
13	Asegurar que el personal que se requiera para Llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la operación de entrega de raciones para preparar en casa sea vinculado conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente en Colombia.	La UT INNOVA ALIMENTOS contrató y vinculó el personal requerido para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución de la segunda entrega delaño 2021 de la RPC del PAE Huila Zona 5,conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente en Colombia en materia laboral.	Planilla de pago de seguridad social del personal manipulador y administrativo correspondiente 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021. Anexo 30.
14	En los procesos de manejo directo de alimentos. reemplazar de forma inmediata el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación. de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.	La UT INNOVA ALIMENTOS Certifica que, durante la ejecución correspondiente 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021, no se presentaron reemplazos de personal manipulador que por su estado de salud fuera riesgo en el marco de la	Relación de personal radicada en la ETC. supervisión hecha al área administrativa y bodega por parte del equipo SED PAE Huila. Anexo 33

Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

		operación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes	
15	Realizar, registrar y reportar mensualmente las compras locales de alimentos, bienes y servicios. en los formatos establecidos por el MEN. las cuales deben ser mínimo del ochenta (80%), con lossoportes correspondientes, con el fin de dinamizar la economía de las regiones, apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria; de acuerdo con lo establecido en la Resolución 29452 de 2017 en el «Anexo NO 3- Compras locales». Para efectos de verificación del porcentaje ofrecido se calcula con base en el presupuesto total de compras realizadas durante el mes.	La UT INNOVA ALIMENTOS, realizó, registró y reportó compras locales Durante la ejecución 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021 acorde al 40% indicado en ficha técnica de negociación, (incluyendo la contratación del talento humano necesario para la ejecución del programa), Con ocasión del estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica derivada de la Pandemia COVID- 19, decretada por elgobierno nacional y la entrega de la ración para Preparar en Casa RPC parala zona 5 del PAE Huila.	Registro de compras locales en FORMATO MEN, Anexo 31, y soportes de proveedores, facturas, Anexo 32, de vivieres insumos, transporte Formato de compras locales MEN. Certificación firmada por el representante legal y la contadora para el cumplimento del 40% de compras locales, correspondiente al 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021. Anexo 13
16	Realizar los Intercambios de alimentos de acuerdo con los parámetros establecidos en la resolución 29452 del 2017 para no alterar el valor nutricional de la ración para preparar en casa. Los intercambios deben ser solicitados oportunamente a la supervisión, para su autorización e información a los E.E.	La UT INNOVA ALIMENTOS durante la ejecución 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021 presentó solicitud de intercambios.	Se anexa Soporte de intercambio, costos y aprobación de la RPC por el equipo SED PAE HUILA. Comparativo de costos de la canasta frente a la solicitudde intercambios. Anexo 9
17	Garantizar la calidad y cantidad de los alimentos que Integran cada ración para preparar en casa. de acuerdo con lo establecido en el ANEXO 1 de la resolución NO006 del 25 de mayo de 2020.	La UT INNOVA ALIMENTOS durante la quinta entrega de la ración para preparar en casa correspondiente al 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021 garantizo la calidad y la cantidad de los alimentos según resolución 0006 de 2020 - Por la cual se modifican transitoriamente "Los lineamientos técnicos - administrativos, estándares y	Se anexa, Aprobación de la canasta donde se valora el aporte calórico proteico dela RPC, aprobada por SED PAE Huila, además de Estándares y

Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

		condiciones mínimas del programa de alimentación escolar - PAE" En el marco del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica, derivado de la pandemia del COVID-19. Por medio de revisión y aprobación de la supervisión del contrato a las fichas técnicas, verificación de los registros INVIMA, los laboratorios microbiológicos y fisicoquímicos para la leche, se garantiza la calidad de los alimentos que componen la Ración para Preparar en Casa, RPC, además se evidencia la trazabilidad y cumplimiento en cuanto a rotulado conforme a la normatividad vigente. RADICADO No. HUI2021EE019650 HUI2021EE18975 HUI2021EE020230	Condiciones Técnicas. Anexo 9. Aprobación de los laboratorios fichas técnicas y registro INVIMA Anexo 22. Se anexa Fichas técnicas y registros INVIMA Anexo 22 Se anexa laboratoriosde la leche Anexo 22. Se anexa Rotulado de los productos Anexo 37 Se anexa Aprobación de las fichas técnicas, Registro INVIMA laboratorios de la leche, bolsas Anexo 22
18	Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.	La UT INNOVA ALIMETOS, durante el 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021, garantizó la entrega y distribución de alimentos con Registro sanitario conforme a lo establecido en la normatividad vigente, por medio de visita del equipo SED PAE Huila de seguimiento monitoreo y control a bodega, pudo constatar que alimento entregados, cumplen a cabalidad asegurando la calidad, cantidad e inocuidad de los mismos, se hicieron los correctivos propuestos por la supervisión cuando tuvieron lugar, en procura de la ejecución adecuada y la entrega de productos que cumplan con la normatividad vigente. Por medio de la entrega, revisión y aprobación de las fichas técnicas de los	Se anexa, Fichas técnicas, registros INVIMA de los alimentos entregados, laboratorios de la leche. Anexo 22 Se anexa Aprobación de las fichas técnicas, Registro INVIMA laboratorios de la leche, bolsas Anexo 22. Acta de visita a bodega por parte del equipo SED PAE Huila Anexo 4.

Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

		alimentos que hacen parte de la canasta, verificación del rotulado de los empaques, verificación en la plataforma del INVIMA de los registros sanitarios, permisossanitarios, notificaciones sanitarias, se da cumplimiento a la normatividad vigente que rige para alimentos.	
19	Suministrar alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen y adicionen o sustituyan.	La UT INNOVA ALIMENTOS, durante la de ejecución de 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021, entregó alimentos que cumplieron con la condición de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen y adicionen o sustituyan.	Registros fotográficos de los alimentos que cumplen con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección. Anexo 37
20	Dar aplicación a la programación establecida para la entrega de las raciones para preparar en casa, de acuerdo con los formatos establecidos por la entidad.	Durante la ejecución correspondiente al 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021, para la segunda entrega de la ración para preparar en casa se dio cumplimiento y aplicación a la programación que fue enviada y debidamente autorizada por la ETC Huila con la cual se proyectaron las entregas de las RPC en las diferentes sedes beneficiarias del programa de alimentación escolar.	Planillas y certificaciones correspondientes al 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021 autorizada porla ETC y el equipo SED PAE Huila. Anexo 1.
21	Responder a los requerimientos realizados por la supervisión. el MEN y los organismos de control. Dentro los términos dados para tal fin.	Durante la ejecución de 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021 no se hicieron requerimientos por parte del equipo SED PAE Huila.	No se generan soportes para esta obligación.
22	Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los hallazgos evidenciados por la supervisión, la veeduría ciudadana y demás actores del programa.	La UT INNOVA ALIMENTOS, no recibió reportes por parte de la entidad en el desarrollo del contrato 780 del2020 correspondiente al periodo 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021.	No se generan soportes para esta obligación
23	Atender las visitas realizadas a los, I.E. bodegas y sedes administrativas, por representantes del Departamento del Huila y/o del MEN. supervisión del PAE. y/o las	Durante el 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021 la UT INNOVA ALIMENTOS, atendió las visitas realizadas a la bodega de producción y en las diferentes instituciones y sedes	Evidencias de las visitas realizadas durante 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021

Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

	efectuadas por los diferentes entes de control.	beneficiarias por parte de la ETC, el equipo SED PAE Huila,y veedores Departamentales, entregando la información solicitada y atendiendo las sugerencias de mejora proyectadas. Se recibió visita a las instalaciones de la bodegade la UT INNOVA ALIMENTOS ubicada en la vereda el oriente, km 4 vía Neiva-Palermo, zona industrial el viso, bodega C1, el día 08 de julio de 2021, con concepto, Aceptable, obteniendo 90 puntos de 100 posibles	Anexo 4 Se radica en la entidad planillas de entrega, Anexo 1
24	Facilitar la información requerida y participar en las reuniones virtuales a las que sea convocado.	Del 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021 la UT INNOVA ALIMENTOS facilito la información requerida hecha por la supervisión y equipo SED PAE Huila, además de participar activamente en las reuniones programadas tanto por la ETC como los municipios pertenecientes a la zona 5.	Pantallazo y actas de los comités municipales del PAE zona 5, Anexo 17 COMITÉ DE SEGUIMIENTO PAE MUNICIPIO – FECHA RIVERA – 8/07/2021 SANTAMARIA – 10/08/2021 PALERMO – 6/08/2021 TELLO – 22/07/2021
25	Suscribir con el supervisor las actas mensuales de la ejecución y rendir Informe de resultados.	La UT INNOVA ALIMENTOS, realizo los informes de ejecución para el 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021 correspondiente a la quinta entrega de RPC en cada uno de los municipios que componen la zona 5del PAE Huila, donde se refleja informe de resultados, así como el informe de alistamiento previo a la primera entrega de las raciones para preparar en casa.	Informes de ejecución con informes de resultados radicados en la ETC, SED PAE Huila. Anexo 26
26	Disponer mensualmente y durante la ejecución del contrato. para la revisión de la supervisión, de los siguientes documentos. a) Carpeta de control de los Registros sanitarios de los productos que lo requieran, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013. b) Carpeta de control mensual de pago a terceros (proveedores y acarreos) y aj personal requerido para la logística (salario, seguridad	La UT INNOVA ALIMENTOS en la quinta entrega de la RPC correspondiente 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021 tiene a disposición para revisión del supervisor a). Carpeta de control de las fichas técnicas de los productos que lo requieran y hayan sido propuestos en la RPC, de conformidad con el Resolución 2674 de 2013. b) Carpeta de control mensual de pago a terceros (proveedores y acarreos) y a los	Se anexa, carpeta de fichas técnicas Anexo 22, carpeta de control mensual de pagos Anexo 25, Anexo 32, listado de personal Anexo 33. Se anexa, Actas de visita a bodega

Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

	social, prestaciones económicas, parafiscales) y dotación personal para el desempeño laboral. entre otros asuntos resultantes de las relaciones laborales y contractuales que realicen. c) Listado de personal vinculado. d) Carpeta de control de planes de mejoramiento resultantes de los hallazgos reportados en el proceso de monitoreo y control.	manipuladores (salario, seguridad social, prestaciones económicas, parafiscales) y dotación personal para el desempeño laboral, entre otros asuntos resultantes de las relaciones laborales y contractuales que realicen los operadores. c) Listado de personal vinculado al programa. d) Carpeta de control de planes de mejoramiento resultantes de los hallazgos reportados en el proceso de monitoreo y control. APROBACIÓN FT. RADICADOS No. HUI2021EE019650 HUI2021EE18975 HUI2021EE020230	equipo SED PAE Huila. Anexo 4. Se anexa actas de dotación segunda entrega 2021. Anexo 7 Se anexa Planillas de seguridad social. Anexo 30. Se anexa Planillas de seguridad social de los logísticos. Anexo 30. Se anexa Relación de nómina1. Folio 10494 al 10495. Se anexa Relación de nómina2. Anexo 33. Se anexa Relación de pagos de seguridad social. Folio 10496 al 10498. Se anexa Relación pagos seguridad social Anexo 35. Se anexa Relación de los pagos bancarios personal UT INNOVA ALIMENTOS. Anexo 34
27	Realizar el cronograma de entrega de la ración para preparar en casa y remitirlo a la Supervisión para su revisión y aprobación.	La UT INNOVA ALIMENTOS para la quinta entrega de la RPC correspondiente al 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021 cumplió con la realización del cronograma establecido y debidamente aprobado por la supervisión del programa de alimentación escolar para la Zona 5 del PAE Huila. RAD.HUI2021EE018973	Radicado de cronograma de entregas de la RPCen SAC, al equipo SED PAE Huila. Anexo 20
28	Soportar debidamente, tanto contable como financieramente	Durante la quinta entrega de la RPC correspondiente al 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021	Carpetas reposan en bodega de los

Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

	todos los ingresos y egresos, mantenerlos ordenados y archivados en medio físico y disponibles en cualquier que se requiera.	, se soportaron contable como financieramente todos los ingresos y egresos de la operación, los soportes se encuentran ordenados y archivados en medio físico y magnético, disponibles en cualquier momento que se requiera.	ingresos y egresos de la UT INNOVA ALIMENTOS en la bodega de producción en su área administrativa.
SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PAE			
No.	**OBLIGACIONES CONTRACTUALES**	**ACTIVIDADES REALIZADAS**	**EVIDENCIAS**
1	Informar mediante correo electrónico y/o en medio físico a la interventoría o supervisión. en un plazo no mayor de 24 horas, las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación. presentar además un Informe mensual sobre estos inconvenientes, y acciones de mejoramiento en los formatos previamente definidos por elMEN.	La UT INNOVA ALIMENTOS, no envió reportes a la entidad durante el periodo de entrega correspondiente al periodo 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021 de la RPC, del contrato 780 del 2020.	No se generan soportes para esta obligación
2	Informar mensualmente al MEN y a la interventoría o supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo. administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.	LA UT INNOVA ALIMENTOS Informo periódicamente al Departamento del Huila a la supervisión del Programa y éste a su vez al MEN, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero de la negociación mediante el sistema de monitoreo y control establecido. Durante la ejecución de 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021 correspondiente a la quinta entrega dela ración para preparar en casa, RPC, se presentaron los registros de cuentas de ejecución y por medio del presente informe y soportes de este se anexan los soportes correspondientes al 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021	Informe mensual de ejecución para los municipios e instituciones educativas beneficiarias del programa de alimentación escolar zona 5 correspondiente al 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021, soportes, anexos presentados a la supervisión del programa. Anexo 25
3	Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes	Durante la ejecución de 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021 la UT INNOVA ALIMENTOS, realizó	Certificaciones y planillas de entrega diligenciadas y

Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

	atendidos por cada institución educativa. de acuerdo con el procedimiento establecido por la interventoría o supervisión para el pago. en los formatos diseñados por el MEN	seguimiento y registro de raciones para preparar en casa entregados a los estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el departamento del Huila para el pago, en los formatos diseñados por el MEN; de igual forma se efectuó el registro de raciones entregadas y no entregadas.	firmadas por la supervisión y la UT INNOVA ALIMENTOS. Consolidado general de entregas y consolidado por municipio de entregas. Anexo 1
4	Articular y ejecutar sus acciones con las condiciones y lineamientos establecidos por el MEN, para fortalecer la del esquema de Monitoreo y Control que permita la mejora continua del Programa	La UT INNOVA ALIMENTOS durante el 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021 articuló y ejecutó las acciones y lineamientos MEN en la ejecución de todo el programa para el ejercicio de monitoreo y control.	Evidencias de actividades anexas al presente informe formatos MEN. Anexo 6. Anexo 14. Anexo 16. Estrategia PAEstar saludable. Anexo 43.
5	Documentar en los formatos establecidos por el MEN y socializar las experiencias vividas durante la ejecución del PAE para replicar las buenas acciones y evitar la ocurrencia de situaciones que alteren la operación del Programa.	En la ejecución correspondiente al 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021, no se registran experiencias significativas para documentar y socializar.	Sin soportes a la fecha del presente informe.
6	Presentar periódicamente los avances frente a planes de mejora establecidos para subsanar los hallazgos identificados en las visitas de verificación y/o las efectuadas por el Ministerio de Educación Nacional. Con las correspondientes evidencias de cumplimiento.	La UT INNOVA ALIMENTOS, no recibio por parte de la ETC reportes, quejas o anomalias, durante el periodo de entrega correspondiente al periodo 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021 de la RPC, del contrato 780 del 2020.	No se generan soportes para esta obligación.
7	Asistir, previa invitación, a los Comités de Seguimiento del PAE en su área de influencia y a los Comités Técnicos convocados por la interventoría o la Supervisión para la evaluación del programa.	La UT INNOVA ALIMENTOS durante el 06 de julio de 2021 hasta 18 de agosto de 2021 para la ejecución dela canasta para preparar en casa RPC, solicito un intercambio debidamente aprobado por el equipo PAE Huila y la supervisión.	Radicado de intercambio y acta de aprobación por parte de la ETC. Fichas técnicas de los alimentos.

Cra. 71B No. 116ª – 74-Bogotà D.C.
gerentecomercial@fjsb.com.co
(051) 8059891

	PARAGRAFO PRIMERO. Se aceptará al contratista solamenteun intercambio. PARAGRAFO SEGUNDO: El intercambio realizado no debe disminuir el valor de la ración para preparar en casa. para tal findeberá igualar el valor de lacanasta. PARAGRAFO TERCERO: EI contratista deberá cumplir: a) con las condiciones de calidad estipuladas en el Anexo 2 Condiciones técnicas de los productos que integran la canasta; b) entregar la ficha técnicas de los alimentos de la Ración Para Preparara en Casa- RPC, donde se soporte la evidencie la VIGENCIA de los registros sanitarios de cada uno de los productos que la conforman. PARAGRAFO CUARTO: se aclara que la implementación de la modalidad transitoria de Ración para Preparar en casa solo modifica la forma de entrega, por lo tanto, el contratista deberá cumplir con aquellas obligaciones generales de la prestación del servicio de alimentación escolar, tales como el diligenciamiento de los formatos del MEN y el cumplimiento de la normatividad higiénico-sanitaria.	El valor de la canasta entregada cumplía con el valor propuesto por gobernación del Huila para la entrega de RPC zona 5. LA UT INNOVA ALIMENTOS, cuenta con una bodega dotada con los equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, así mismo con las fichas técnicas de los alimentos de la Ración Para Preparara en Casa- RPC, donde evidencia la VIGENCIA de los registros sanitarios de cada uno de los productos que la conforman. La UT INNOVA ALIMENTOS ha cumplido con las obligaciones generales de la prestación del servicio de alimentación escolar, tales como el diligenciamiento de los formatos del MEN y el cumplimiento de la normatividad higiénico-sanitaria, así como con los protocolos de bioseguridad que garantizan la adecuada entrega de las RPC y el cuidado de las personas En el marco del Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica, derivado de la pandemia del COVID-19. **COMITÉ DE SEGUIMIENTO PAE** **MUNICIPIO** – **FECHA** RIVERA – 8/07/2021 SANTAMARIA – 10/08/2021 PALERMO – 6/08/2021 TELLO – 22/07/2021	Permiso sanitario de la bodega entregado en el primer informe Plan de saneamiento básico entregado en el primer informe. Visto bueno por parte de la UT INNOVA ALIMENTOS. Protocolos de Bioseguridad, formatos del MEN debidamente diligenciados. Anexo 6. Anexo 9.

FRANCISCO JAVIER SANDOVAL BUITRAGO
CC. 5.913.405 de Fresno
Representante legal Unión Temporal
UT INNOVA ALIMENTOS
NIT 901394398-4