TIPO DE INFORME:	Parcial: _X_	Final:	No.: _01_		Fecha: 21/03/2025	
CONTRATO_X_ CONVENIO___	DE: PRESTACIÓN DE SERVICIOS		Nº	22	AÑO:	2025
CONTRATANTE:	EL DEPARTAMENTO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN					
CONTRATISTA:	NOMBRE O RAZON SOCIAL:	UT MACSOL PAE 2025				
	NIT O CC:	901903928-3				
	DIRECCIÓN	Carrera 5 No. 13-20 sur local 101 zona industrial	TEL:	3183627696		
	CIUDAD:	NEIVA – HUILA				
	REPRESENTANTE LEGAL:	ANGELA PATRICIA DURAN PEREZ				
	CC:	1.079.508.453 de Paicol (H)				
OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LOS 35 MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA **ZONA 1**					
FECHA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO O CONVENIO:(dd/mm/aa	14/01/2025					
1. BALANCE JURÍDICO ADMINISTRATIVO						
VALOR INICIAL: (Contrato o Convenio)	En cifras: $ 12.746.489.620,00 M/CTE.					
	En Letras: DOCE MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS VEINTE PESOS M/CTE.					
VALOR ADICIONAL:	Nº 1	Valor:	Fecha:			
	Nº 2	Valor:	Fecha:			
	Nº 3	Valor:	Fecha:			
VALOR TOTAL (Acumulado)	$ 12.746.489.620,00 M/CTE. (DOCE MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS VEINTE PESOS M/CTE.)					
PLAZO INICIAL:	CIENTO VIENTISIETE (127) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR, CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO Y/O HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO ASIGNADO.EL PLAZO PARA LA ETAPA DE ALISTAMIENTO ES DE CINCO (05) DÍAS CALENDARIO, LOS CUALES SE CONTARÁN A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.					
PLAZO ADICIONAL:	Nº 1	Tiempo:	Fecha:			
	Nº 2	Tiempo:	Fecha:			
	Nº 3	Tiempo:	Fecha:			
PLAZO TOTAL (Acumulado)	CIENTO VIENTISIETE (127) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR, CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO Y/O HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO ASIGNADO.EL PLAZO PARA LA ETAPA DE ALISTAMIENTO ES DE CINCO (05) DÍAS CALENDARIO, LOS CUALES SE CONTARÁN A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.					
FECHA DE INICIO: (dd/mm/aa)	20/01/2025					
FECHA DE SUSPENSIÓN Y REINICIACIÓN: (dd/mm/aa)			Término		Fecha (dd/mm/aa)	
	Nº 1	Suspensión:				
		Reiniciación:				
	Nº 2	Suspensión:				
		Reiniciación:				

FECHA DE TERMINACIÓN: (dd/mm/aa)	11/08/2025

GARANTIAS:

Nº DE PÓLIZA	FECHA DE APROBACION	TIPO DE AMPARO	VALOR ASEGURADO	VIGENCIA	
				INICIO	FINAL
Póliza de seguro de cumplimiento entidad estatal (Decreto 1082 de 2015)					
85602	17 de enero de 2025	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	$2.549.297.924	14/01/25	01/02/26
		PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	$1.274.648.962	14/01/25	01/08/28
		CALIDAD DEL SERVICIO	$2.549.297.924	14/01/25	01/08/26
Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil Extracontractual Derivada de Cumplimiento (RCE CONTRATOS)					
24855	17 de enero de 2025	CONTRATISTAS Y SUBCONSTRATISTAS	$637.324.481	14/01/25	01/08/25
		RESPONSABILIDAD CIVIL PATRONAL	$637.324.481	14/01/25	01/08/25
		RESPONSABILIDAD CIVIL VEHÍCULOS PROPIOS Y NO PROPIOS	$637.324.481	14/01/25	01/08/25

SISTEMA INTEGRAL DE SEGURIDAD SOCIAL:

UT MACSOL PAE 2025, demuestra que se encuentra al día en el pago de aportes a seguridad social en Salud, Pensión y Riesgos Laborales y con los aportes parafiscales a Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF, del mes de enero del 2025, según consta en la certificación expedida el día 31 de enero del 2.025 por la Contadora Pública de **UT MACSOL PAE 2025**, DIANA MARITZA RINCON RINCON , con T.P. N° 131232 -T en calidad de Contadora Pública, anexa copia de la tarjeta profesional y certificación de la vigencia de la misma.

2. BALANCE FINANCIERO Y CONTABLE

DESCRIPCIÓN DE PAGOS	FECHA (dd/mm/aa)	VALOR	AMORTIZACIÓN	SALDO
VALOR INICIAL DEL CONTRATO 203	14-01-2025	$ 12.746.489.620,00		$ 12.746.489.620,00
VALOR ADICIONAL N°1				
VALOR FINAL CONTRATADO	14-01-2025	$ 12.746.489.620,00		$ 12.746.489.620,00
VALOR ANTICIPO DEL CONTRATO				
VALOR ACTA PARCIAL N°1	21-03-2025	$ 837.980.069,00		$ 11.908.509.551,00
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 1				
VALOR ACTA PARCIAL N° 2				
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 2				
VALOR ACTA PARCIAL N° 3				
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 3				
VALOR ACTA PARCIAL N° 4				
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 4				
VALOR ACTA PARCIAL N° 5				
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 5				
VALOR ACTA PARCIAL N° 6				
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 6				
VALOR ACTA PARCIAL N° 7				

AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 7				
VALOR ACTA PARCIAL N° 8				
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 8				
VALOR FINAL EJECUTADO				
SALDO A FAVOR DEL CONTRATISTA				
SALDO A FAVOR DEL DEPARTAMENTO				
RENDIMIENTOS FINANCIEROS				
VALOR REINTEGRADO POR EL CONTRATISTA O CONVENIENTE				

3. COMPONENTE TÉCNICO

En virtud del objeto contratado y revisado el informe número 1, periodo del Veinte (20) al treinta y uno (31) de enero del 2025, el contratista **UT MACSOL PAE 2025**, desarrolló las actividades que se derivan del contrato de prestación de servicios N° 22 de 2025 del cual soy supervisor, me permito presentar el siguiente informe, correspondiente al presente periodo, se describen estos resultados, así:

ACTIVIDAD	ENTREGABLE y/o RESULTADO LOGRADO	% DE CUMPLIMIENTO ACUMULADO PACTADO	ACTIVIDADES EJECUTADAS (Frente al Resultado logrado)	% DE CUMPLIMIENTO PARCIAL (MENSUAL)	DIFICULTADES U OBSERVACIONES
A. OBLIGACIONES GENERALES					
1. Brindar complemento alimentario a niños, niñas y adolescentes matriculados oficialmente en el SIMAT durante la jornada escolar, con calidad, inocuidad y de forma oportuna de acuerdo a los lineamientos técnicos administrativos y estándares (versión que se encuentre vigente) del programa de alimentación escolar aprobados por el Ministerio de Educación Nacional. En caso de presentarse inundaciones, desastres naturales, cualquier emergencia o cualquier hecho irresistible e imprevisible en el departamento o a nivel nacional que afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en alguno(s) o en todos los municipios del Departamento, el OPERADOR deberá acatar las directrices que la Gobernación	Planillas de Asistencia diarias certificadas por el docente encargado del comedor escolar y el certificado de entrega de cada Institución Educativa de la Zona 1 firmado por el Rector.	12,5%	El operador en la cuenta de cobro del mes de enero en el componente financiero radica las planillas de asistencia diaria donde se certifica los complementos con los que se benefició a la población priorizada en las sedes educativas que corresponden a la Zona 1 para el periodo comprendido entre el 20 al 31 de enero del 2025.	12,5%	

del Huila disponga para tales eventos y dichas directrices serán propendiendo por la entrega de suplemento alimentario de modo tal que los Niños, Niñas y Adolescentes tengan la continuidad en el servicio. Para la entrega de estos complementos alimentarios será necesaria una comunicación por escrito del Supervisor del contrato dirigida al OPERADOR, con las indicaciones necesarias a tener en cuenta; también deberá el supervisor del contrato exigir al OPERADOR la certificación de la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del PAE. Para la suspensión de esta medida extraordinaria es necesario comunicación por escrito del supervisor del contrato dirigida al OPERADOR.					
2. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por la Unidad de alimentos para aprender (UAPA) y las autoridades en la materia.	Informe de actividades Remisión de Víveres	12,5%	El operador garantizo permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos en las condiciones del contrato, señaladas por la UAPA, en el informe de las actividades	12,5%	
3. Planear, organizar y ejecutar el suministro de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones, conforme al personal ofertado en la propuesta.	Informe de actividades Capacitaciones del personal	12,5%	El contratista dio cumplimiento a esta obligación, mediante la planeación, organización y ejecución del suministro de los complementos alimentarios, y garantiza que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones, conforme al personal ofertado en la propuesta.	12,5%	

4. Contratar y garantizar el personal necesario para la ejecución del programa. (El personal contratado para esta operación, no es laboralmente vinculado con la Gobernación, ni con el Ministerio de Educación Nacional, ni con la Unidad de Alimentos para aprender) es responsabilidad del Operador.	Contratos del personal vinculado para la operación.	12,5%	El contratista allegó la documentación contractual del personal administrativo y de campo vinculado para la operación.	12,5%	
5. En las instituciones educativas en las cuales se atienden en la modalidad industrializada; las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los titulares de derecho, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar (CAE), a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos.	N/A	12,5%	Durante el periodo, el operador no atendió sedes educativas en la modalidad Ración industrializada.	12,5%	
6. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con 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 Kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la	Actas de capacitación Listados de asistencia Fotografías de las jornadas de capacitación Muestra de Formatos KARDEX y PSB diligenciados	12,5%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro, actas de capacitación y listados de asistencia del personal de bodega en temas: educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas de manipulación de alimentos para Neiva, Isnos, Oporapa, Saladoblanco, San Agustín y Tarqui. Adicional a lo anterior, se anexan actas, listados y fotografías de las jornadas de capacitación al personal manipulador de alimentos de los comedores escolares en los temas: educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura	12,5%	

información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.			y prácticas higiénicas de manipulación de alimentos. De igual manera, el operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro radicó una muestra aleatoria de los formatos diligenciados de Plan de Saneamiento Básico y KARDEX.		
7. Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos si se requiere (con la minuta entregada por la ETC).	Certificaciones y planillas de entrega de raciones	12,5%	El operador durante el periodo brindo la atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos de acuerdo a la base de datos de estudiantes caracterizados entregada por la ETC.	12,5%	
8. Realizar y reportar mensualmente las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN, las cuales deberán equivaler mínimo al 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en su propuesta, con los soportes 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 las disposiciones de la Ley 2046 de 2020, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria. Así mismo, reportar en los formatos establecidos los bienes y servicios adquiridos.	Formato del MEN evidenciando las compras realizadas a los productores del departamento.	12,5%	El operador anexa en su cuenta de cobro en el componente financiero para el mes de enero, las facturas de los proveedores que se encuentran certificados por la secretaria de agricultura departamental como productor local, para el cumplimiento de la presente obligación de mínimo el 30% de compras de alimentos en el interior del departamento.	12,5%	
9. En la bodega de almacenamiento de alimentos, realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los	Informe de actividades	12,5%	El operador en el informe de actividades enuncia que la bodega de almacenamiento de alimentos se realiza el registro de la hora de despacho de los vehículos encargados de la entrega de los complementos alimentarios,	12,5%	

complementos alimentarios, las placas de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.			las placas, así como la identificación del personal manipulador.		
10. Informar mediante correo electrónico, o canales de comunicación dispuestos, 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 el MEN.	N/A	12,5%	Durante el periodo, el operador no informó novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE.	12,5%	
11. Informar mensualmente al MEN y a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.	Informe de ejecución mes de enero	12,5%	El operador anexa en el componente financiero de la cuenta de cobro del mes de enero, el informe de ejecución de recursos, donde se evidencian la cantidad de raciones entregadas en el periodo en mención, y el porcentaje de avance operativo y financiero.	12,5%	
12. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la supervisión para el pago, en los formatos diseñados por el MEN.	Certificados de entrega de raciones mensuales de las i.e. de los municipios de la zona 1.	12,5%	El operador en la cuenta de cobro del mes de enero, anexa los certificados de entrega mensual debidamente diligenciados y firmados por el rector de cada institución educativa que pertenece a la zona 1, donde se evidencia la cantidad de raciones entregadas en el periodo en mención en cada una de las sedes que pertenecen a la zona 1.	12,5%	
13. 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	N/A	12,5%	Durante el periodo comprendido no se evidenciaron experiencias para replicar.	12,5%	

Programa.					
14. 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.	Radicados SAC: HUI2025ER003739 HUI2025ER003739 HUI2025ER004292 HUI2025ER004292 HUI2025ER004292 HUI2025ER004870 HUI2025ER004827 HUI2025ER004827 HUI2025ER004827 HUI2025ER004827 Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	12,5%	A través de radicados SAC, el operador presentó a la entidad los planes de mejora para su respectiva revisión, frente a los hallazgos identificados en las visitas de verificación por parte del equipo de supervisión de la Gobernación del Huila. Esta información reposa en un CD.	12,5%	
15. Asistir, previa invitación, a los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en su área de influencia, para el seguimiento de cada establecimiento educativo, conforme el artículo 5 de la Ley 2024 de 2020 y a las Mesas Publicas territoriales semestrales convocadas por el Gobernador de la Entidad Territorial Certificada.	Certificados	12,5%	EL operador para la presente cuenta adjunta los siguientes documentos: Certificado de no participación en CAE, ni Mesas Publicas, con fecha de expedición del 31 de enero 2025, firmada por ANGELA PATRICIA DURAN – Representante legal.	12,5%	
16. Solicitar certificación al rector y/o docente encargado de cada Institución y sedes educativa, mediante la cual acredite la publicidad de la valla de visibilidad, la ficha técnica, los ciclos de menú y los canales de atención tanto del operador como de la ETC.	Certificados	12,5%	El operador presento el 100% de los certificados firmados por los Rectores (as) de las Instituciones Educativa y el operador entrego certificado donde manifiesta que hubo 4 Instituciones Educativas, que no están dentro de la Microprogramación ya que no se les presto el servicio. Documento firmado por la representante legal, Angela Patricia Duran	12,5%	
17. Llevar registro fotográfico de la valla de visibilidad ubicada en las instituciones y sedes educativas.	Evidencias fotográficas	12,5%	El operador presento, las evidencias fotográficas de las vallas de visibilidad, de las instituciones educativas atendidas.	12,5%	
18. Realizar los informes de ejecución, finalización y liquidación del contrato de acuerdo con lo establecido en	Entrega de informe de actividades y ejecución	12,5%	El contratista presentó dentro del término otorgado, la cuenta de cobro con el informe de ejecución contractual, los respectivos soportes por componentes para la validación	12,5%	

el manual de contratación de la Gobernación del Huila.	contractual.		de los profesionales del equipo PAE.		
19. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.	Informe de Actividades	12,5%	El contratista durante el periodo da cumplimiento a esta obligación.	12,5%	
20. 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 presenten en la ejecución del mismo.	Pólizas de cumplimiento y RCE.	12,5%	Como se refleja en el recuadro de las garantías, se aprobó por la entidad el respectivo amparo y cobertura presentado por el contratista.	12,5%	
21. 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 mismo 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 suma	Pólizas de cumplimiento y RCE.	12,5%	Se encuentran vigentes las coberturas, no se han presentado novedades que causen daños o perjuicios.	12,5%	

que ésta le adeude a él.					
22. 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.	Desprendible de pago del impuesto de legalización del contrato 022 del 2025.	12,5%	El contratista anexa en la primera cuenta de cobro, el soporte de pago de los impuestos de legalización del contrato 022 del 2025.	12,5%	
23. Presentar mensualmente al Supervisor del Contrato dentro de los quince (15) primeros días contados a partir del vencimiento de cada mes informes escritos sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes desde cada uno de sus componentes, acorde a lo exigido por el Ministerio de Educación Nacional y la Gobernación del Huila. El informe de gestión incluye los componentes financiero, técnico, jurídico, nutricional y social, en cumplimiento al contrato suscrito.	De conformidad con la cuenta de cobro No 01 y el referido informe de ejecución contractual se dio cumplimiento.	12,5%	El contratista, presentó informe de ejecución contractual No 01. De acuerdo a lo establecido en el contrato y con los componentes que hacen parte del mismo.	12,5%	
24. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia a la GOBERNACIÓN DEL HUILA, y/o a las demás Autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos darán lugar	N/A	12,5%	El operador durante el periodo no accedió a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuerza de la ley.	12,5%	

a la terminación del contrato.					
25. Cumplir con las políticas de seguridad de los documentos, los procedimientos para el Manejo de la información definidos por la GOBERNACIÓN DEL HUILA	Informe de actividades	12,5%	El operador durante el periodo cumplió con las políticas de seguridad de los documentos, los procedimientos para el Manejo de la información definidos por la GOBERNACIÓN DEL HUILA.	12,5%	
26. Disponer de los medios necesarios para garantizar la no existencia de trabajo infantil en la ejecución del programa y su cadena de producción, así como el compromiso de disponer de mecanismos para contribuir a la abolición efectiva de todas formas de trabajo infantil. Está prohibido la participación de los estudiantes en la entrega de los complementos RI (función de la manipuladora)	N/A	12,5%	El operador durante el periodo dio cumplimiento con esta obligación.	12,5%	
27. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen.	Pago de estampillas departamentales. Recibo No 202500001744.	12,5%	Se presentó por parte del contratista, el recibo de pago por valor de $510.120.200, correspondiente a los impuestos de legalización, que fue entregado al financiero de la zona No 01 para la validación del pago con Tesorería Departamental.	12,5%	
28. El supervisor del contrato podrá realizar solicitud por escrito de redistribución de cupos, en el caso que crea pertinente según los movimientos en la matrícula del SIMAT y estos deberán ser acatados por el operador en el transcurso de los siguientes 15 días de acuerdo con la logística del programa	Certificado de cobertura atendida	12,5%	El operador en su cuenta de cobro presentó el formato establecido por el MEN "formato de cobertura atendida" donde de evidencia la población atendida en el mes de enero conforme a las solitudes realizadas de ajuste de cupos por los actores PAE (docentes, rectores, entre otros).	12,5%	
29. No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales y cualquier otro	Informe de actividades	12,5%	Durante el periodo el contratista en el informe de actividades manifiesta no usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales y cualquier otro distinto a los fines establecidos.	12,5%	

distinto a los fines establecidos.					
30. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del PAE, un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.	RADICADO SAC: HUI2025EE002963	12,5%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2025EE002963 del 06 de febrero de 2025, aprobó el plan de manejo ambiental presentado por el operador para ser implementado en las bodegas de almacenamiento de alimentos y comedores escolares; el cual tiene como objetivo garantizar una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición del material reciclable, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene establecidas, con el propósito de evitar la contaminación del producto final y el deterioro del medio ambiente.	12,5%	
31. Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.	Informe de Actividades	12,5%	Durante el periodo el contratista Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.	12,5%	
32. Responder todos los requerimientos y solicitudes realizados por la supervisión y/o interventoría del Programa, o por los diferentes entes de control en los tiempos que se establezcan.	N/A	12,5%	Durante este periodo, el operador dio respuesta a los requerimientos y solicitudes realizados por la supervisión.	12,5%	
33. Responder las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias recibidas por los Comités de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa en general, en el tiempo establecido, de acuerdo con el grado de prioridad del requerimiento.	Certificado	12,5%	El operador presentó donde manifiesta no haber recibido PQRS.	12,5%	
34. Dar cumplimiento al número mínimo de personal ofertado en la propuesta	Contratos del personal vinculado para la operación.	12,5%	El contratista allegó la documentación contractual del personal administrativo y de campo vinculado para la operación.	12,5%	
35. Cumplir con las demás obligaciones descritas en los Lineamientos Técnico	Informe de Actividades	12,5%	No se ha exigido al contratista, el cumplimiento de obligaciones diferentes a las establecidas en el contrato de prestación de	12,5%	

Administrativos del Programa y las que se deriven de acuerdo con la naturaleza del contrato y de las exigencias legales			servicios No. 22 de 2025.		
36. El contratista deberá mantener al día todos los permisos y requerimientos técnicos y legales necesarios para el funcionamiento de las bodegas. En caso de presentar dificultades se deberá informar al Departamento para la revisión de cambio de bodega, la cual deberá contar con los mismos requerimientos solicitados en el pliego de condiciones del proceso.	Carta de intención dirigida a la SSD para la relación de las bodegas: Saladoblanco, Oporapa y Tarqui Actas de inspección sanitaria de bodegas de almacenamiento de alimentos	12,5%	Durante el periodo, el operador anexa oficio del 20 de enero de 2025 con radicado **C7BFC339C7C1C389** dirigido a la Secretaría de Salud Departamental en el que se enlistan las bodegas de Isnos, Saladoblanco, Oporapa y san Agustín, de igual manera, se anexa oficio del 06 de febrero de 2025 con radicado **C4ED4896A6E7815** en el que se enlista la Bodega de Tarqui. Se anexa el Acta de inspección sanitaria de la bodega Neiva del 27 de enero de 2025 con un concepto FAVORABLE Se anexa el Acta de inspección sanitaria de la bodega Isnos del 06 de febrero de 2025 con un concepto FAVORABLE Se anexa el Acta de inspección sanitaria de la bodega de San Agustín del 06 de febrero de 2025 con un concepto FAVORABLE.	12,5%	
FASE DE ALISTAMIENTO					
1. Garantizar el recurso humano necesario para la oportuna y adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, cumpliendo con los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y la Resolución 00335 de 2021, o la norma que la sustituya, complemente o modifique. Este personal debe ser contratado directamente por el contratista de acuerdo con la legislación laboral vigente. (conforme al Anexo PERSONAL REQUERIDO).	Contratos del personal vinculado para la operación.	12,5%	El contratista allegó la documentación contractual del personal administrativo y de campo vinculado para la operación.	12,5%	

2. Afiliar al personal manipulador y al personal contratado incluido el (mínimo requerido) al Sistema de Seguridad Social integral.	Certificados de Afiliación a ARL y Pensión. Así como los del sistema de salud al régimen subsidiado.	12,5%	El contratista aportó los certificados de Afiliación a ARL y Pensión. Así como los del sistema de salud al régimen subsidiado, para el personal manipulador de alimentos, operativo y administrativo.	12,5%	
3. Presentar a la supervisión del programa de Alimentación escolar el listado de las manipuladoras contratadas para la prestación del servicio de alimentación escolar con los certificados médico de aptitud laboral para la manipulación de alimentos, soportado con laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta y coprológico; de las cuales mínimo el 20% deberán ser padres de familia de beneficiarios, priorizando aquellos que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia, lo anterior en cumplimiento de la ley 2042 de 2020. De igual forma, cuando existan cambios del personal manipulador, deberán ser informados en los tres días siguientes al acontecimiento.	Certificados médicos de aptitud laboral para la manipulación de alimentos soportado con laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta y coprológico	12,5%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro, radicó los certificados médicos del personal manipulador de alimentos vinculado durante el periodo reportado, en los que certifican la aptitud para manipulación de alimentos conforme a los laboratorios coprológico, frotis faríngeo, KOH uñas.	12,5%	
4. En caso que, el contratista opte por la vinculación del personal de acuerdo a lo establecido en el artículo 35 de la Ley 1438 de 2011, realizando el pago de la seguridad social (pensión, Riesgos profesionales y Cajas de compensación familiar), a través del Decreto 2616 de 2013 compilado en el Decreto 1072 de 2015, y teniendo en cuenta que el precio de la ración se estableció la	Planillas del pago de seguridad social del personal manipulador de alimentos del mes de enero.	12,5%	El operador en la cuenta de cobro del mes de enero en el componente financiero adjunta las planillas del pago de seguridad social del mes de enero en los concerniente a los ítems de pensión, arl y caja de compensación familiar, sin embargo conforme a la estructura de costos se evidencia que no hubo ejecución alguna con respecto al pago de salud debido a la modalidad de contratación entre el operador y las manipuladoras de alimentos, en este sentido se le notificó al mismo que una vez cuantificado el rubro correspondiente a la salud, este deberá ser reinvertido en la cantidad de días de prestación de servicio	12,5%	

seguridad social integral, el valor que no sea causado por el operador, será reinvertido en la ejecución del contrato.			efectivo a lo que corresponda el monto determinado en la operación del programa.		
5. Garantizar y adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento mínimas ofertadas, las cuales deberán contar con el respectivo CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO FAVORABLE. Además, la fecha de emisión de requisito deberá corresponder a la fase de alistamiento, por otra parte, si la autoridad sanitaria no ha visitado el establecimiento en el periodo mencionado, se aceptará la solicitud realizada por el operador ante la secretaria de salud Municipal o Departamental. Las bodegas de almacenamiento de alimentos principales y satélites deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.	Carta de intención dirigida a la SSD para la relación de las bodegas: Saladoblanco, Oporapa y Tarqui Actas de inspección sanitaria de bodegas de almacenamiento de alimentos	12,5%	Durante el periodo, el operador anexa oficio del 20 de enero de 2025 con radicado **C7BFC339C7C1C389** dirigido a la Secretaría de Salud Departamental en el que se enlistan las bodegas de Isnos, Saladoblanco, Oporapa y san Agustín, de igual manera, se anexa oficio del 06 de febrero de 2025 con radicado **C4ED4896A6E7815** en el que se enlista la Bodega de Tarqui. Se anexa el Acta de inspección sanitaria de la bodega Neiva del 27 de enero de 2025 con un concepto FAVORABLE Se anexa el Acta de inspección sanitaria de la bodega Isnos del 06 de febrero de 2025 con un concepto FAVORABLE Se anexa el Acta de inspección sanitaria de la bodega de San Agustín del 06 de febrero de 2025 con un concepto FAVORABLE.	12,5%	
6. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.	Certificado por el Representante legal	12,5%	El operador en la cuenta de cobro radica oficio expedido por el representante legal en que indica la relación de los equipos y utensilios que dispone en cada una de las bodegas de almacenamiento de alimentos.	12,5%	
7. Recibir y remitir a la supervisión, el inventario firmado por rector o docente encargado del comedor de los equipos, menaje y utensilios existentes en la sede educativa que vayan a ser utilizados para	Actas de recibo de inventario de equipos y menaje	12,5%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro, radicó las actas de recibo de inventario de las Instituciones Educativas con sus sedes y el inventario de los equipos, menaje y utensilios existentes en las sedes educativas que serán utilizados para la modalidad de ración requerida por la	12,5%	

la modalidad de ración que requiera la entidad, describiendo el estado en que se encuentran. Una vez finalizado el contrato deben ser entregados en las mismas condiciones de recibo a través de certificación expedida por el rector o docente encargado del comedor escolar.			entidad, describiendo el estado en que se encuentran.		
8. Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la administración Departamental, un Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos de propiedad del Operador y de los equipos existentes en cada comedor escolar, dejando copia en los lugares donde se implementará dicho plan. En el caso de los inventarios de los equipos existentes en las sedes educativas, el rector mediante acta indicará el estado en que se encuentran los equipos y hará entrega de ellos al operador. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación, el documento deberá de contener mínimo la siguiente estructura: a) Objetivos. b) Estrategias de respuesta ante contingencias. c) Personas o empresa encargada de su aplicación. d) Fichas técnicas de los equipos. e) Método de calibración. f) Hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos	RADICADO SAC: HUI2025EE002963	12,5%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2025EE002963 del 06 de febrero de 2025, aprobó el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega de alimentos y comedores escolares.	12,5%	

existentes en cada comedor escolar. g) El seguimiento de este plan se hará mediante la implementación de los formatos establecidos por la ETC.					
9. Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la Administración Departamental un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la ración industrializada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias. Del Plan debe haber copia en los lugares donde se implementará y deberá incluir como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los programas detallados a continuación, el cual debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.	RADICADO SAC: HUI2025EE002963	12,5%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2025EE002963 del 06 de febrero de 2025, aprobó el plan de saneamiento básico de las bodegas de almacenamiento de alimentos y comedores escolares.	12,5%	
9.1 Programa de limpieza y desinfección: a) Productos químicos a utilizar con fichas técnicas. b) Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación. c) Cronograma de limpieza y desinfección.	RADICADO SAC: HUI2025EE002963	12,5%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2025EE002963 del 06 de febrero de 2025, aprobó el programa de limpieza y desinfección el cual se encuentra inmerso dentro del Plan de Saneamiento Básico presentado por el operador para ser implementado en las bodegas de almacenamiento de alimentos y comedores escolares.	12,5%	

d) Formatos de limpieza y desinfección establecidos por la ETC.					
9.2 Programa de residuos sólidos: a) Diligenciamiento de los formatos de monitoreo y control establecidos por la ETC.	RADICADO SAC: HUI2025EE002963	12,5%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2025EE002963 del 06 de febrero de 2025, aprobó el programa de residuos sólidos el cual se encuentra inmerso dentro del Plan de Saneamiento Básico presentado por el operador para ser implementado en las bodegas de almacenamiento de alimentos y comedores escolares.	12,5%	
9.3 Programa de control de plagas: a) Sustancias químicas a utilizar con fichas técnicas. b) Definir los métodos de aplicación de acuerdo con las sustancias a utilizar. c) Diligenciamiento del cronograma de control de plagas. d) Definir y presentar soportes de autorización por autoridad competente, de la persona natural o jurídica que prestará el servicio. e) Formato de control de plagas establecido por la ETC.	RADICADO SAC: HUI2025EE002963	12,5%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2025EE002963 del 06 de febrero de 2025, aprobó el programa de control de plagas el cual se encuentra inmerso dentro del Plan de Saneamiento Básico presentado por el operador para ser implementado en las bodegas de almacenamiento de alimentos y comedores escolares.	12,5%	
9.4 Programa de abastecimiento de agua: a) Diligenciamiento de formatos de monitoreo y control establecido por la ETC.	RADICADO SAC: HUI2025EE002963	12,5%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2025EE002963 del 06 de febrero de 2025, aprobó el programa de abastecimiento de agua el cual se encuentra inmerso dentro del Plan de Saneamiento Básico presentado por el operador para ser implementado en las bodegas de almacenamiento de alimentos y comedores escolares.	12,5%	
10. Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la administración departamental el Plan de Capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, con las respectivas actas de capacitación que deben contener como mínimo: a) Tema.	Documento plan de capacitación SAC N° HUI2025EE004181	12,5%	Se realizó aprobación del plan de capacitación el día 19 de febrero de 2025, mediante el oficio SAC N° HUI2025EE004181	12,5%	

b) Objetivos. c) Desarrollo de la actividad. e) Conclusiones. f) Compromisos y g) Soportes fotográficos de la actividad. Este plan debe contener la Ruta de atención de ETA's, El cronograma debe presentarse en el formato establecido por la ETC. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.					
11. Presentar el Plan de Rutas en el formato establecido por la UAPA, detallando la periodicidad y días de entrega de víveres y/o ración industrializada, elementos de aseo y combustible (gas), a cada comedor escolar, teniendo en cuenta que las entregas solo se podrán realizar en días hábiles y horas laborales directamente en la sede educativa. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.	RADICADO SAC: HUI2025EE002963	12,5%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2025EE002963 del 06 de febrero de 2025, aprobó el plan de rutas presentado por el operador para ser implementado en las bodegas de almacenamiento de alimentos y comedores escolares.	12,5%	
12. Presentar un plan de manejo ambiental para las modalidades de atención que se suministren (Ración para preparar en sitio, ración bajo la modalidad comida caliente transportada y ración industrializada). Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada Institución Educativa y debe ser entregado para su revisión al	RADICADO SAC: HUI2025EE002963	12,5%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2025EE002963 del 06 de febrero de 2025, aprobó el plan de manejo ambiental presentado por el operador para ser implementado en las bodegas de almacenamiento de alimentos y comedores escolares.	12,5%	

inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.					
13. Presentar un menú especial por cada tipo de complemento, cumpliendo con la adecuación de energía y nutrientes por nivel o grado de escolaridad, para suministrarlo en un evento programado por las instituciones educativas con motivo de las actividades folclóricas del Departamento, con previa aprobación de la Secretaría de Educación. Este menú debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.	SAC N° HUI2025EE004177	12,5%	Durante el periodo reportado, se realizó aprobación del menú especial para cada tipo de complemento mediante SAC N° HUI2025EE004177, cumpliendo con la adecuación de energía y nutrientes por grupo de edad, para suministrarlo en un evento programado por las instituciones educativas con motivos de las actividades folclóricas del Departamento, previa aprobación de la Secretaría de Educación.	12,5%	
14. Presentar el listado de Proveedores que será utilizado para la ejecución del programa de alimentación escolar de acuerdo con el formato establecido por la UAPA. En caso de que existan cambios, deben ser notificados a la oficina del PAE.	Formato diligenciado con los proveedores de alimentos durante la ejecución del mes de enero.	12,5%	El contratista en la cuenta de cobro del mes de enero, presentó en el componente financiero el listado de los proveedores con los que sostuvo relaciones comerciales para el periodo en mención.	12,5%	
15. Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la Administración Departamental un programa de selección y evaluación de proveedores y un programa de recibo de alimentos para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento y comedor escolar, el seguimiento se hará mediante la implementación de los formatos establecidos por la ETC. Los programas deben ser entregados para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer	RADICADO SAC: HUI2025EE002963	12,5%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2025EE002963 del 06 de febrero de 2025, aprobó el programa de selección y evaluación de proveedores y el programa de recibo de alimentos presentado por el operador para ser implementado en las bodegas de almacenamiento de alimentos y comedores escolares.	12,5%	

mes de operación.					
16. Tener la disponibilidad de mínimo dos (2) vehículos transportadores de alimentos, para realizar la distribución y entrega de los alimentos, de conformidad con la Resolución No. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, los cuales deberán contar con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE. En caso de requerirse cambio de los vehículos ofertados, el operador deberá enviar a la supervisión del contrato el concepto sanitario favorable del nuevo vehículo para su aprobación. La Entidad no aceptará conceptos sanitarios condicionados.	Actas de inspección sanitaria Documentos soporte: constancia de capacitación básica en manipulación de alimentos para el conductor, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo.	12,5%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro anexó las actas de inspección sanitaria con concepto sanitario FAVORABLE. De igual manera, radicó los documentos tales como: constancia de capacitación básica en manipulación de alimentos para el conductor, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo.	12,5%	
FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA					
1. Realizar el transporte 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, Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, para el transporte de alimentos perecederos y no perecederos, así como, en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, dando cumplimiento al Plan de Rutas aprobado.	Certificado expedido por el Representante legal	12,5%	Durante el periodo reportado, el operador cumplió con las condiciones de transporte de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, para el transporte de alimentos perecederos y no perecederos, dando constancia de esto mediante certificación expedida por el representante legal en la que garantiza el cumplimiento de esta obligación.	12,5%	
2. Realizar el día anterior a la primera entrega de víveres para ración para preparar en sitio y/o ración industrializada, la jornada de limpieza y	Fotografías de limpieza y desinfección de las bodegas de	12,5%	El operador en los documentos que hacen parte de la primera cuenta de cobro, radicó informe fotográfico de las jornadas de limpieza y desinfección en los comedores escolares.	12,5%	

desinfección en cada comedor escolar 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.	almacenamiento de alimentos		De igual manera, se radicaron fotografías de limpieza y desinfección de las bodegas de almacenamiento de alimentos.		
3. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, debidamente dotadas, conforme a la normatividad sanitaria vigente como 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 que cumplan con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.	Informe de actividades	12,5%	El operador, en el informe de actividades enuncia que utiliza las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, debidamente dotadas, conforme a la normatividad sanitaria vigente con los equipos 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.	12,5%	
4. Realizar la remisión y entrega de víveres para las modalidades de Ración preparada en sitio, ración bajo la comida caliente transportada y ración industrializada, contempladas en la Resolución 335 de 2021 en cada comedor escolar, en los formatos establecidos por la UAPA y de acuerdo con los cupos asignados, dejando copia en el comedor escolar.	Remisión de víveres	12,5%	El operador anexa las remisiones de víveres correspondientes a los ciclos ejecutados durante los días del mes evaluado, de acuerdo con los cupos asignados.	12,5%	
5. Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos en los formatos	Informe de actividades	12,5%	Durante el periodo el operador realizó las reposiciones de alimentos en los formatos establecidos por la UPA, en un tiempo no	12,5%	

establecidos por la UAPA, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo, sin afectar la prestación del servicio y la aplicación del menú del día. La reposición debe ser firmada por el manipulador de alimentos y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones de calidad y cantidad de los alimentos, entregando copia del formato en el comedor escolar.			mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse el rechazo, sin afectar la prestación del servicio y la aplicación del menú del día.		
6. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección, de acuerdo con el "Anexo técnico de calidad e inocuidad, herramienta 01 instrumentos de soporte técnico" de la resolución 00335 de 2021, Ítem 2, Numeral 2.1 Insumos e implementos de aseo mínimos por comedor escolar - Modalidad preparada en sitio (RPS) y Comida Caliente Transportada (CCT) y el Numeral 2.2 Insumos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal - Modalidad industrializada (MI). Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste. Se sugiere el uso de detergentes, desinfectantes y jabones amigables con el medio ambiente.	Formatos de remisión de aseo	12,5%	El operador en la cuenta de cobro anexa todos los formatos de aseo correspondientes al periodo evaluado de acuerdo con los cupos asignados suscrito por el personal manipulador de alimentos, encargado del establecimiento educativo y personal transportador.	12,5%	
7. Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos	Certificado del representante	12,5%	El operador en los documentos que hacen parte de cuenta de cobro, anexa la documentación de los vehículos y del	12,5%	

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 (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, de igual manera, las obligaciones establecidas en el numeral 5.1.2.9 Transporte de la resolución N° 00335 de 2021. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal manipulador durante la operación del Programa.	legal	12,5%	personal transportador, así como las actas de inspección sanitaria las cuales acreditan el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el numeral 5.1.2.9 Transporte de la resolución N° 00335 de 2021. De igual manera, en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro se anexa certificación expedida por el representante legal en la que se garantiza el cumplimiento de esta obligación		
8. Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos y descritos en la tabla 2: **Tabla 2. Implementos de dotación del personal manipulador de alimentos Tabla 2. Implementos de dotación del personal manipulador de alimentos:** **CANTIDAD/CONTRATO** / **ESPECIFICACIONES** 2 tapaboca — Material en tela antifluido 2 camisa y pantalón — Material antifluido: camisa y pantalón 2 pares zapatos — Blancos antideslizantes, cerrados 2 Gorro — Material en tela antifluido Lo anterior dando cumplimiento	Actas de entrega de la primera dotación Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	12,5%	El operador, enuncia en el informe de actividades que ha dotado al personal manipulador de alimentos vinculado durante este periodo de acuerdo con la normatividad vigente. Lo cual lo ha constatado a través de actas de entrega de la primera dotación. Por otra parte, el equipo de supervisión en campo en las visitas de seguimiento diarias, reportó inconsistencias acerca de la entrega y porte de la dotación las cuales fueron elevadas al operador para los respectivos planes de mejora.	12,5%	

con las características mínimas en la legislación sanitaria vigente y en las cantidades establecidas: mínimo dos (02) dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario. Para evidenciar el cumplimiento de esta obligación debe allegarse a la entidad el acta de entrega de dotación en el formato establecido por la ETC y dejar copia de la misma en el restaurante escolar.					
9. Realizar el pago del personal manipulador de alimentos dentro de los siguientes CINCO (05) días hábiles al vencimiento del mes de prestación del servicio.	Soporte de pago de las manipuladoras contratadas para la ejecución del mes de enero	12,5%	El operador en el componente financiero, radicó los soportes de pago del personal manipulador de alimentos que trabajo en el mes de enero, durante los primeros 5 días hábiles del mes de febrero.	12,5%	
10. 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.	Certificados médicos de aptitud para manipular alimentos Certificado del representante legal	12,5%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro conforme al periodo reportado anexa certificación expedida por el representante legal en el que garantiza el cumplimiento de esta obligación; asimismo, se anexan certificados de aptitud para la manipulación de alimentos del personal que ha sido vinculado. Por otra parte, en el informe de actividades enuncia que durante el periodo reportado no fue necesario realizar reemplazos, ya que, durante la operación, el estado de salud del personal manipulador de alimentos fue idóneo.	12,5%	
11. 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 los documentos que permitan verificar el	Informe de actividades	12,5%	El operador manifiesta en su informe de actividades que la documentación del personal manipulador, se encuentra a disposición en el archivo de cada sede administrativa para su verificación. Asimismo, se constata a través de certificación expedida por el Representante legal	12,5%	

cumplimiento de los requisitos exigidos; fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de afiliación a seguridad social, certificado médico de aptitud laboral para la manipulación de alimentos, soportado con laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta y coprológico, Acta de capacitación donde conste la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura. 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 comedor escolar donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.					
12. Aplicar los ciclos de menús debidamente establecidos por la ETC para la modalidad Ración preparada en sitio y comida caliente transportada (Complemento Alimentario jornada mañana /tarde, Almuerzo) y/o Ración Industrializada desde el primer día de prestación del servicio.	Informe de actividades	12,5%	El operador manifiesta en su informe de actividades que, durante el periodo reportado, dio cumplimiento a la aplicación de los ciclos de menús debidamente establecidos por la ETC para la modalidad Ración preparada en sitio y comida caliente transportada (Complemento Alimentario jornada mañana /tarde, Almuerzo). De igual manera, el equipo de supervisión en las visitas diarias de campo constató el cumplimiento de esta obligación.	12,5%	
13. Anexar fichas técnicas de cada uno de los alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares en cumplimiento con la Resolución 335 de 2021, Anexo 2. Fichas técnicas de alimentos en la primera cuenta de cobro y en caso de actualización, en la cuenta de cobro correspondiente.	Fichas técnicas de alimentos	12,5%	El operador en la cuenta de cobro anexó las fichas técnicas de los alimentos actualizadas en cumplimiento con la Resolución 335 de 2021 dentro de las que se enlistan los siguientes alimentos: leche UHT, Leche, queso, carne, chocolate, aceite, aceite, avena en hojuela, azúcar, huevos, carne de cerdo, pan queso, pechuga de pollo, pechuga de pollo, frijol, canela, cebada perlada, lenteja, arroz, harina de trigo, panela, pastas alimenticias, queso, sal, harina de maíz.	12,5%	

implementos y/o utensilios de servido que cuente el comedor escolar, para garantizar la cantidad que se ofrece al beneficiario. Dicha actividad se debe evidenciar en el primer mes de ejecución del contrato y soportar con acta del taller, evidencia fotográfica y lista de asistencia.					
18. Realizar los Intercambios de alimentos de acuerdo con los parámetros establecidos en la Resolución 00335 del 2021 para no alterar el valor nutricional del menú. Los intercambios no pueden exceder a seis (6) en un ciclo de menús en cada modalidad de atención, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo. Solicitar por escrito, con mínimo 5 días hábiles de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la entidad territorial, evidenciar la gestión adelantada y la imposibilidad de suministro del alimento anexando el formato de solicitud de intercambio, 3 certificados soporte de proveedores con número de NIT, dirección y número de contacto, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio; al presentar esta solicitud la entidad puede aprobar o desaprobar el uso del intercambio solicitado luego del estudio de la solicitud según sea el caso.	Correo electrónico sedpaehuila@gmail.com	12,5%	El operador en el periodo reportado, realizó 1 solicitud de intercambio, el cual fue aprobado en la siguiente fecha: SEMANA 1 DEL 27 AL 31 DE ENERO	12,5%	

			De igual manera, el equipo de supervisión en campo en las visitas diarias de seguimiento constata el cumplimiento de los registros, permisos y notificaciones sanitarias en estado vigente.		
14. Publicar la planeación del ciclo de menús establecido por la ETC, en un lugar visible en el comedor escolar.	Evidencias fotográficas de señalización (planeación de los ciclos de menús) Certificaciones expedidas por los rectores de las IE	12,5%	El operador, en la cuenta de cobro, anexó evidencia fotográfica de la planeación del ciclo de menú establecido por la entidad, de igual manera se anexaron certificaciones expedidas por los rectores de las Instituciones Educativas en el que se constata el cumplimiento de esta obligación.	12,5%	
15. Mantener en una carpeta en cada comedor escolar los documentos correspondientes al ciclo de menús, análisis nutricional (cantidades de alimentos en pesos neto y bruto), guías de preparación (en caso de ración para preparar en sitio y comida caliente transportada) y lista de intercambios, así como, los formatos de Remisión y Entrega de Víveres y de Reposición de Faltantes debidamente diligenciados como lo establece la UAPA, para ser consultados por las diferentes personas que realicen acciones de vigilancia y control.	Informe de actividades Remisiones de víveres	12,5%	El operador manifiesta en su informe de actividades que en los comedores escolares se encuentran las carpetas con la documentación requerida, para ser consultado por las diferentes personas que realicen acciones de vigilancia y control. Asimismo, anexan todas las remisiones de víveres suscritas por los responsables del recibo en las que acreditaron la entrega completa de los alimentos en las cantidades establecidas por la minuta elaborada por la entidad.	12,5%	
16. Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios en los formatos establecidos por la UAPA.	Formato del MEN relacionando proveedores durante la ejecución del mes de enero	12,5%	El operador en el mes de enero en el componente financiero adjunta el formato establecido por el MEN diligenciado con los proveedores con los que sostuvieron relaciones comerciales durante la ejecución del mes de enero.	12,5%	
17. Realizar un taller de estandarización de porciones de alimentos de acuerdo a los niveles de escolaridad respecto al ciclo de menús y de acuerdo con los	N/A	12,5%	El operador presentara el acta del taller de estandarización para el segundo informe, teniendo en cuenta el termino establecido.	12,5%	

19. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad de atención y por nivel o grado de escolaridad, de acuerdo con el Anexo 11. Protocolo de Gramaje Porción Servida Modalidad Preparada en Sitio, el cual será insumo para la verificación por parte del equipo de supervisión en campo, en donde se estipulan los rangos de peso servido de acuerdo con cada uno de los componentes del ciclo de menús analizados nutricionalmente por el profesional en Nutrición y Dietética de la ETC.	Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	12,5%	Durante el periodo reportado, el equipo de supervisión en campo reportó UNA (1) inconsistencia acerca de la porción servida; estos hallazgos fueron elevados al operador para el respectivo plan de mejora.	12,5%	
20. 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.	Fichas técnicas de alimentos	12,5%	El operador en la cuenta de cobro anexó las fichas técnicas de los alimentos actualizadas en cumplimiento con la Resolución 335 de 2021 dentro de las que se enlistan los siguientes alimentos: leche UHT, Leche, queso, carne, chocolate, aceite, aceite, avena en hojuela, azúcar, huevos, carne de cerdo, pan queso, pechuga de pollo, pechuga de pollo, frijol, canela, cebada perlada, lenteja, arroz, harina de trigo, panela, pastas alimenticias, queso, sal, harina de maíz. De igual manera, el equipo de supervisión en campo en las visitas diarias de seguimiento constata el cumplimiento de los registros, permisos y notificaciones sanitarias en estado vigente.	12,5%	
21. 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.	Informe de actividades	12,5%	El operador, en su informe de actividades manifiesta que cumplió con la entrega de alimentos conforme a la normatividad establecida de rotulado en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen y adicionen o sustituyan.	12,5%	

22. Solicitar a los proveedores copia de la visita de autorización sanitaria ante el INVIMA del establecimiento de beneficio, desposte, desprese; en la que se evidencie el concepto sanitario obtenido en cuanto a los alimentos proteicos tales como: carne de cerdo, carne de res y pollo. Los establecimientos que sean referenciados para cada uno de los alimentos deben estar relacionados en la base de datos de Plantas de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores que cumplen con los requisitos sanitarios exigidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones reglamentarias (Debe anexarse cada vez que se cambie el proveedor).	Actas de visita de autorización sanitaria INVIMA Base de datos de Plantas de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores que cumplen con los requisitos sanitarios exigidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones reglamentarias	12,5%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro anexa la siguiente información en relación con la obligación establecida para los alimentos proteicos tales como: carne de res, carne de cerdo y pollo; así: **CARNE RES Y CARNE CERDO** Se anexa Acta de inspección sanitaria con código INVIMA 208DM de CÁRNICOS QUE GUSTO SAS del 04 de septiembre de 2024 de "bovinos y porcinos" (DESPOSTE DE BOVINOS Y PORCINOS) Se anexa RESOLUCIÓN 2022600214 DE 13 DE OCTUBRE DE 2022 en la cual el INVIMA concedió autorización sanitaria al establecimiento PLANTA DE BENEFICIO ANIMAL DEL MUNICIPIO DE CHOCONTÁ operada por FRIGORÍFICOS AMBIENTALMENTE SOSTENIBLES S.A.S y se concedió registro INVIMA con el código INVIMA 082BTD como planta de autoconsumo, para el beneficio y desposte de bovinos y bufalinos (incluyendo terneros) **CARNE PECHUGA DE POLLO** Se anexa acta de inspección sanitaria de POLLOS SAVICOL S.A. de 11 de julio de 2024 con código INVIMA 076AD como planta de beneficio y desprese de aves.	12,5%	
23. Solicitar copia del estudio de vida útil otorgado por el proveedor para los alimentos proteicos tales como: res, cerdo, pollo y queso.	Estudios de vida útil	12,5%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro anexa la siguiente información en relación con la obligación establecida, así: Se anexa inspección sanitaria del alimento "Queso" del 21-03-2024 con concepto favorable. Se anexan análisis microbiológicos con fecha del 22 de enero de 2025 en el que se enlistan los parámetros analizados con el	12,5%	

			diagnóstico "ACEPTABLE" de AQUATEKNICA LTDA del "Queso doble crema" del 16 de enero de 2025 del cliente HERNAN DARIO RUIZ. Por lo anterior, se solicita la aclaración de la muestra analizada ya que no corresponde a la ficha técnica aportada de QUESOS PREMIUM DEL HUILA. Se anexa el estudio de vida útil en tiempo real de producto terminado – queso doblecrema el cual concluye que el alimento presenta una vida útil de 30 días almacenado a una temperatura menor a 6°C. Los parámetros microbiológicos del alimento no se alteraron ni las características sensoriales. Como anexo se relacionan los resultados microbiológicos de las muestras tomadas. Para QUESOS CHAIRA Se anexa Informe de vida útil tiempo real de QUESOS CHAIRA FTC del 10-09-2024 para el queso fresco semigraso semiblando doble crema bajo el responsable HERNAN DARÍO RUIZ ROJAS, el informe arroja una calidad microbiológica CONFORME en todos los controles y características fisicoquímicas ESTABLE de tratamiento en tiempo real, arrojando una vida útil en tiempo real, en óptimas condiciones de almacenamiento de refrigeración (2-7°C) es de treinta días (30 días) a partir de la fecha de fabricación. Se adjuntan resultados microbiológicos Se anexa estudio de vida útil de Carnes QUE GUSTO de 15 de enero de 2025 en el que se enlista los siguiente: Carne refrigerada a granel: 10 días Carne refrigerada al vacío: 21 días Carne congelada al vacío: 3 meses congelada (el producto no experimentó cambios sensoriales ni de calidad) de igual manera, establece en la fecha de caducidad que la marcación y rotulado validado en ensayos y estudios de laboratorio.		

			Se anexa informe de vida útil de FRIGORÍFICOS AMBIENTALMENTE SOSTENIBLES dando como resultado microbiológico, fisicoquímico y sensorial CONFORME hasta el día 12 de evaluación almacenado en refrigeración (2 a 6°C). lo anterior soportado por un análisis microbiológico del 14/12/2020 dando como concepto "CUMPLE". De igual manera, se anexa oficio de 18 de marzo de 2025 dirigido a DISFRUITS S.A.S (proveedor) en el que indica la conclusión de los estudios de vida útil para "presas de pollo en congelación, lote 11501" en el que se evidencia calidad organoléptica y microbiológica CONFORME y comportamiento fisicoquímico ESTABLE hasta el día 60 de tratamiento acelerado por lo cual se estima vida útil de 12 meses en condiciones de almacenamiento (-18°C) de igual forma indica que este estudio de vida útil de los productos hace parte del soporte interno de estabilidad y vida útil de los productos por POLLOS SAVICOL S.A. por tal razón no son de manejo público.		
24. Realizar muestreo microbiológico de acuerdo con el protocolo establecido por la ETC en todas las modalidades de atención, a los alimentos considerados como de alto riesgo para la salud pública, de acuerdo con la clasificación establecida en la resolución 719 de 2016 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los sustituyen, adicionen o modifiquen. En consecuencia, se deberá realizar análisis microbiológico en dos unidades de servicio por municipio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice el Departamento. Las	N/A	12,5%	Durante el periodo comprendido del 20 de enero al 31 de enero de 2025 no se envió al operador cronograma para muestreo microbiológico por tratarse de Díez días de ejecución.	12,5%	

muestras deberán tomarse a tres preparaciones de una ración servida, personal manipulador, superficies y agua.					
25. Realizar muestreo microbiológico de los alimentos que componen la ración industrializada, en dos unidades de servicio por municipio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice el Departamento, las muestras deberán tomarse a tres productos que compongan la ración.	N/A	12,5%	Durante el periodo, el operador no atendió sedes educativas con la modalidad ración industrializada.	12,5%	
26. Conservar contra muestras, en la sede principal de las Instituciones Educativas de acuerdo con el protocolo establecido por la ETC y acorde con lo dispuesto en la resolución 00335 de 2021 en el numeral 5.1.5.1 Toma de muestras y contra muestras, de los alimentos de alto riesgo, de acuerdo con lo establecido en las normas de muestreo, tales como alimentos proteicos, ensaladas y bebidas durante las setenta y dos (72) horas posteriores a la preparación de los mismos, las cuales deben ser rotuladas con fecha, hora de servido, tipo de menú y persona responsable del proceso, éstas deben ser almacenadas acorde con la naturaleza del producto (en refrigeración, congelación o temperatura ambiente) para la realización de pruebas microbiológicas en caso de requerirse.	Certificado del representante legal	12,5%	El operador anexa certificado expedido por el representante legal en el que garantizan el cumplimiento de esta obligación.	12,5%	
27. Atender los requerimientos y demás solicitudes que se requieran en caso de presentarse una Enfermedad Transmitida por	N/A	12,5%	Durante el periodo reportado, no se han presentado requerimientos y demás solicitudes de enfermedades transmitidas por los alimentos – ETA, que amerite la aplicación de la ruta establecida en el anexo	12,5%	

Alimentos - ETA, cumpliendo con el manual de atención a Enfermedades Transmitidas por Alimentos del Ministerio de Salud y el numeral 5.1.7 "GENERACIÓN DE ALERTAS Y ACCIONES DE MEJORA" del anexo técnico calidad e inocuidad de la Resolución 00335 de 2021.			técnico de calidad e inocuidad de la resolución 00335 de 2021		
28. Informar de inmediato por escrito al Departamento del Huila, a la supervisión y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan la ejecución del programa de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 de 2021.	N/A	12,5%	Se anexa certificado expedido por el Representante legal del 31 de enero de 2025 en el que se notifica que en el mes de enero no se realizaron cartas de gestión	12,5%	
29. Ofrecer ración industrializada, previa autorización de la supervisión del PAE, cuando se presenten situaciones que impidan el suministro de ración preparada en sitio por fallas en infraestructura en zona rural dispersa, o por situaciones de emergencia. Cuando las fallas en infraestructura de los comedores se presenten en zona urbana o rural concentrada, salvo situaciones plenamente justificadas y autorizadas por la supervisión del PAE, se optará por el suministro de comida caliente transportada dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución N° 335 de2021 teniendo en cuenta variables tales como: planta de producción, transporte, packing, manipuladoras de alimentos, dotación, aseo y fumigación, si por la distancia los	N/A	12,5%	Durante el periodo reportado, no hubo atención en la modalidad ración industrializada.	12,5%	

estudiantes no pueden acudir al comedor donde se preparan los alimentos.					
30. Los intercambios de alimentos para la modalidad Ración Industrializada, solo se podrán autorizar previa concertación y autorización por la ETC, siempre y cuando medie justa causa y esta amerite que sea la única opción presentada para no entorpecer el normal desarrollo del programa. Es de aclarar que aquel intercambio autorizado para el caso específico, en ninguna de las situaciones podrá ser reiterativo o aplicarse de manera periódica.	N/A	12,5%	Durante el periodo reportado, no hubo atención en la modalidad ración industrializada.	12,5%	
31. Dar aplicación a la microprogramación donde se autorizan las raciones a suministrar, la cual se realizará de acuerdo a los reportes del SIMAT del primer día de cada mes, y que posteriormente se envía a las diferentes instituciones educativas quienes realizaran el proceso de caracterización conforme lo estipulado en la Resolución 00335 de 2021, información sobre la cual se realizan las bases de datos con el listado de caracterizados o beneficiarios y que se envían al operador con mínimo (8) ocho días de antelación a las entregas del mes que corresponda.	Planillas de asistencia diaria	12,5%	El operador radica en la cuenta de cobro del mes de enero en el componente financiero, radica las planillas de asistencia diaria debidamente diligenciadas y firmadas por los docentes encargados de los comedores escolares y los rectores de las i.e. que hacen parte de la zona 1, donde se evidencia los estudiantes que fueron priorizados y focalizados por parte del programa de alimentación escolar del Huila para la operación del mes de enero,	12,5%	
32. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos de bodegas y comedores escolares, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y de	Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD: Certificados emitidos por el Rector de los mantenimiento	12,5%	El equipo de supervisión en campo reportó inconsistencias acerca del mantenimiento de equipos; estos hallazgos fueron elevados al operador para el respectivo plan de mejora. En la cuenta de cobro se enlistan los siguientes planes de mejora:	12,5%	

calibración, de acuerdo con el plan aprobado por la ETC. La Entidad emitirá desde el Programa de Alimentación Escolar un listado mensual del mantenimiento preventivo en el que incluirá diez (10) municipios, Instituciones Educativas con sus sedes y los equipos a intervenir por el técnico calificado, así como, aquellos reportes generados como resultado de las visitas de supervisión de campo. Lo anterior, se debe constatar a través de una certificación emitida por el Rector, Copia del formato de mantenimiento preventivo y correctivo establecido por la entidad debidamente diligenciado y Copia de factura o cuenta de cobro y soporte del pago del mantenimiento realizado al técnico calificado conforme al certificado emitido por el rector o docente; Fotografía en la que se evidencie la actividad del mantenimiento al equipo durante su intervención.	s Formatos de mantenimiento preventivo y correctivo diligenciados Cuentas de cobro del personal técnico calificado Fotografías de los equipos intervenidos		Municipio Isnos, IE Salen, sede Diamante Municipio Isnos, IE Salen, sede Ídolos		
33. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, la supervisión, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del	N/A	12,5%	Durante el periodo reportado, no se reportaron por parte de los actores PAE novedades acerca del mantenimiento de los equipos. Es decir, que la prestación del servicio de alimentación escolar no tuvo ninguna interrupción.	12,5%	

servicio. (Solo aplica para ración para preparar en sitio y comida caliente transportada).					
34. Realizar la devolución de los utensilios, menaje y muebles, con las mismas características técnicas, utilizados en las modalidades contempladas por la ETC, a la finalización de la prestación del servicio o cuando se amerite.	N/A	12,5%	Durante el periodo reportado, no se realizó ninguna devolución de los utensilios, menaje y muebles utilizados en la modalidad de ración preparada en sitio, ya que el cumplimiento de esta obligación es en la finalización de la prestación del servicio.	12,5%	
35. Aplicar el Plan de Saneamiento Básico en la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción o ensamble y en los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como, de la supervisión del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de las actividades en los formatos establecidos por la ETC, los cuales se radicaran a la entidad en cada cuenta de cobro, una muestra aleatoria del 30% de los comedores escolares.	Muestra aleatoria de formatos de plan de saneamiento básico	12,5%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro, anexa una muestra de los formatos de plan de saneamiento básico en los comedores escolares implementando los formatos de plan de saneamiento básico en el formato establecido por la SED en cumplimiento con los cuatro programas definidos.	12,5%	
36. Entregar en cada comedor escolar a más tardar en los cinco (5) primeros días del inicio de la operación, los formatos de seguimiento al programa de limpieza y desinfección, programa de	Muestra aleatoria de formatos de plan de saneamiento básico	12,5%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro, anexa una muestra de los formatos de plan de saneamiento básico en los comedores escolares implementando los formatos de plan de saneamiento básico en el formato establecido por la SED en cumplimiento con	12,5%	

residuos sólidos y programa de abastecimiento de agua, en los formatos establecidos por la ETC.			los cuatro programas definidos.		
37. Entregar en cada comedor escolar leche entera Ultra-Alta-Temperatura (UHT) Leche Larga Vida conforme a lo dispuesto en el Anexo 2. Fichas técnicas de alimentos, grupo: Lácteos – Leche Ultra-Alta- Temperatura (UAT)/(UHT) Leche larga vida de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 de 2021. Lo anterior para dar cumplimiento al Decreto 248 de 2021 en aras de fortalecer las compras locales y los circuitos cortos de comercialización.	Formato Kardex Remisión de entrega de víveres	12,5%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro anexa la ficha técnica de la leche entera Ultra-Alta-Temperatura (UHT) Leche Larga Vida conforme a lo dispuesto en el Anexo 2. Fichas técnicas de alimentos, grupo: Lácteos –Leche Ultra-Alta Temperatura (UAT)/(UHT) Leche Larga vida de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 de 2021. Lo anterior para dar cumplimiento al decreto 248 del 2021 en aras de fortalecer las compras locales y los circuitos cortos de comercialización. De igual manera, se constata la entrega de leche líquida en los formatos kárdex y en las remisiones de entrega de víveres.	12,5%	
38. Implementar el Plan de Capacitación aprobado, enviando actas de capacitación, listas de asistencia y evidencia fotográfica en cada cuenta de cobro, dejando la respectiva copia en los comedores escolares.	Actas de capacitación Listados de asistencia Fotografías de las jornadas de capacitación	12,5%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro, actas de capacitación y listados de asistencia del personal de bodega en temas: educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas de manipulación de alimentos para Neiva, Isnos, Oporapa, Saladoblanco, San Agustín y Tarqui. De igual manera, se anexan actas, listados y fotografías de las jornadas de capacitación al personal manipulador de alimentos de los comedores escolares en los temas: educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas de manipulación de alimentos	12,5%	
39. Implementar un programa de Salud Ocupacional, el cual debe contener el Panorama de Factores de Riesgo conforme al Decreto 614 de 1.984, Art.	Certificado ARL POSITIVA	12,5%	El operador en la cuenta de cobro anexa un certificado de ARL POSITIVA del 03 de febrero de 2025 en el que garantiza el cumplimiento de esta obligación.	12,5%	

29, Resolución 2013 de 1986, Resolución 1016 de 1.989 Art. 10,11,14. El programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial debe contener el conjunto de procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, o crear malestar significativo entre los trabajadores o usuarios del servicio. Prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos entre otros, para tal fin se debe anexar el certificado de implementación expedido por la ARL, certificación que debe ser presentada durante la ejecución del programa.					
40. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.	Evidencias fotográficas de señalización Certificaciones expedidas por los rectores de las IE	12,5%	El operador, en la cuenta de cobro, anexó evidencia fotográfica de la planeación del ciclo de menú establecido por la entidad, de igual manera se anexaron certificaciones expedidas por los rectores de las Instituciones Educativas en el que se constata el cumplimiento de esta obligación.	12,5%	
41. Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por la UAPA.	Evidencias fotográficas de señalización Certificaciones expedidas por los rectores de las IE	12,5%	El operador, en la cuenta de cobro, anexó evidencia fotográfica de la planeación del ciclo de menú establecido por la entidad, de igual manera se anexaron certificaciones expedidas por los rectores de las Instituciones Educativas en el que se constata el cumplimiento de esta obligación.	12,5%	
42. Responder a los requerimientos realizados por la supervisión, la UAPA y los organismos de control, dentro de los (5) cinco días hábiles posterior a fecha de	N/A	12,5%	Durante el periodo, el operador ha dado respuesta a los requerimientos realizados por la supervisión, la UAPA y los organismos de control, dentro de los (5) cinco días hábiles posterior a la fecha de notificación.	12,5%	

notificación.					
43. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora que deben allegarse dentro de los (10) diez días calendario posterior a la fecha de notificación con base en los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión de campo y aquellos reportado y evidenciados por los actores PAE los cuales serán enviados en días hábiles.	Radicados SAC: HUI2025ER003739 HUI2025ER003739 HUI2025ER004292 HUI2025ER004292 HUI2025ER004292 HUI2025ER004870 HUI2025ER004827 HUI2025ER004827 HUI2025ER004827 HUI2025ER004827 Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	12,5%	A través de radicados SAC, el operador presentó a la entidad los planes de mejora para su respectiva revisión, frente a los hallazgos identificados en las visitas de verificación por parte del equipo de supervisión de la Gobernación del Huila. Esta información reposa en un CD.	12,5%	
44. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes del Departamento del Huila, de la UAPA, la supervisión del PAE y las efectuadas por los diferentes entes de control.	Informe de actividades	12,5%	Durante el periodo reportado, el operador en el informe de actividades enuncia que estuvo en la disposición de recibir las visitas a las bodegas de almacenamiento de alimentos y comedores escolares.	12,5%	
45. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento del PAE a las que sea convocado.	Certificado de no participación	12,5%	Durante el pedido reportado, el operador adjunto certificado de no participación en el Comité de Alimentación Escolar	12,5%	
46. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos del MEN - UAPA.	SAC N° HUI2025EE004828 Propuesta en buenos hábitos de alimentación y vida saluda	12,5%	Se realizó aprobación de la propuesta en buenos hábitos de alimentación y vida saludable, el día 27 de febrero mediante el SAC N° HUI2025EE004828.	12,5%	
47. Suscribir con el supervisor las actas mensuales de la ejecución y rendir Informe de resultados.	Informe de Actividades	12,5%	El operador mediante informe de contratista soportó todas las obligaciones estipuladas en el contrato de prestación de servicios N° 22 de 2025.	12,5%	
48. Disponer mensualmente en el área administrativa y durante la	Certificación expedida por el	12,5%	El operador en el informe de actividades enuncia que dispone en el área administrativa para revisión de la supervisión	12,5%	

ejecución del contrato, para la revisión de la supervisión, los siguientes documentos: a) Carpeta de control de los Registros sanitarios de los productos que lo requieran y hayan sido propuestos en el ciclo de menús, de conformidad con el Resolución 2674 de 2013. b) Carpeta de control mensual de pago a terceros (proveedores y acarreos) y a los 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.	representante legal		los documentos exigidos en esta obligación. De Igual manera, se anexa certificación en cumplimiento de esta obligación.		
49. Soportar debidamente, tanto contable como financieramente todos los ingresos y egresos, mantenerlos ordenados y archivados en medio físico y magnético, disponibles en cualquier momento que se requiera.	Soportes de pago de los diferentes ítems de la ejecución del mes de enero.	12,5%	La contratista anexa en el componente financiero de la cuenta de cobro del mes de enero, todos los soportes de los gastos en los que incurrió el operador para dar cumplimiento a la operación del mes de enero (dotación, transporte, alimentos, pagos de pólizas, impuestos, pago de personal manipulador de alimentos, seguridad social, y demás).	12,5%	
50. Disponer de las hojas de vida del personal administrativo y operativo solicitado, para su verificación durante la ejecución del contrato, por parte de la supervisión, garantizando que	Entrega de contratos y HV del personal administrativo y operativo.	12,5%	El contratista, en esta primera cuenta de cobro e informe de ejecución, realizó la entrega de contratos y HV del personal administrativo y operativo.	12,5%	

cumpla con los requisitos establecidos de formación y experiencia. En el evento de requerirse en el transcurso de la operación del cambio de personal, el proponente deberá informar y enviar a la supervisión para su aprobación, los documentos que acrediten las mismas condiciones de idoneidad del nuevo personal.					
51. Capacitar en buenos hábitos de alimentación y vida saludable a estudiantes, conforme a al rango de Instituciones Educativas Principales que se ofertaron en el proceso licitatorio, de acuerdo con la propuesta presentada al Departamento, la cual debe incluir introducción, objetivos, metodología, descripción de la temática, meta de capacitación conforme al número de beneficiarios atendidos en el comedor escolar, personal al que va dirigido, responsable de la capacitación, duración de la actividad, cronograma y formato de acta. Su cumplimiento se verificará mensualmente a través de las cuentas de cobro, para tal fin se deberán presentar las actas de capacitación, detallando el tema, fecha de realización, lugar, registro fotográfico y metodología utilizada, con la respectiva listade asistencia, tipo de participantes, número de documento de identidad y firma del asistente, igualmente un certificado expedido por el rector de la institución educativa, en el cual de constancia de la actividad de capacitación ejecutada y el	N/A	12,5%	Para el mes de enero el operador no presento soportes de la propuesta en buenos hábitos de alimentación y vida saludable, teniendo en cuenta que la propuesta estaba en proceso de revisión y aprobación.	12,5%	

número de asistentes.					
52. Enviar a la supervisión del contrato, en el evento de requerirse un cambio de vehículo, el concepto sanitario favorable del nuevo vehículo para su aprobación, lo cual, será objeto de verificación en el transcurso de la operación. La Entidad no aceptará conceptos sanitarios condicionados.	Actas de inspección sanitaria Documentos soporte: constancia de capacitación básica en manipulación de alimentos para el conductor, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo.	12,5%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro anexó las actas de inspección sanitaria con concepto sanitario FAVORABLE. De igual manera, radicó los documentos tales como: constancia de capacitación básica en manipulación de alimentos para el conductor, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo. Lo anterior, se radicó en cumplimiento a la fase de alistamiento.	12,5%	
53. Sera requisito para el suministro de la entrega de Ración Industrializada previamente la socialización y aprobación mediante acta en el comité CAE del personal delegado para la realización de las entregas de las mismas.	N/A	12,5%	El operador, durante el periodo no suministró Ración industrializada.	12,5%	
54. Presentar mensualmente informes por escrito desde cada uno de los componentes financiero, técnico, jurídico. nutricional y social, sobre los avances de las actividades ejecutadas en cumplimiento al contrato suscrito.	El contratista, presentó informe de ejecución contractual No 01. De acuerdo a lo establecido en el contrato y con los componentes que hacen parte del mismo	12,5%	El contratista, presentó informe de ejecución contractual No 01. De acuerdo a lo establecido en el contrato y con los componentes que hacen parte del mismo	12,5%	

55. El contratista deberá garantizar las compras públicas locales de alimentos que requiera para la ejecución del presente contrato, cumpliendo con un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en su propuesta según corresponda, con los soportes correspondientes, de conformidad a lo estipulado y exigido en la Ley 2046 de 2020, del Decreto 248 de 2021 y el anexo técnico de compras locales de la resolución 00335 del 23 de diciembre del 2021.	Formato del MEN reportando las compras correspondientes a los alimentos que ofrecen los productores locales del departamento certificados por la Secretaria De Agricultura.	12,5%	Durante la ejecución del mes de enero, el operador acredita el cumplimiento de esta obligación con las facturas que soportan la adquisición mínima del 30% en alimentos producidos al interior del departamento y respaldado por los certificados de secretaria de agricultura departamental donde consta el registro de estos proveedores como tal según el "Registro General de pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria o de sus organizaciones legalmente constituidas en el departamento del Huila".	12,5%	
56. Realizar, registrar y reportar mensualmente las compras de alimentos bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN, los cuales deben cumplir los porcentajes ofertados y exigidos por la entidad territorial.	Informe de ejecución de compras locales en alimentos – bienes y servicios.	12,5%	El operador anexa el formato correspondiente a las compras realizadas en el mes de enero donde discrimina el valor ejecutado en alimentos – bienes y servicios evidenciando el cumplimiento del porcentaje de compras públicas, conforme a la ley 2046 del 2020.	12,5%	
57. El contratista deberá acreditarle a la Entidad en el primer informe de ejecución, que ha celebrado los contratos de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones y productores agropecuarios locales, conforme las promesas de contrato de proveeduría presentadas con su oferta en el desarrollo del proceso de selección a efectos de cumplir con los requisitos habilitantes y puntuables.	Entrega de contratos de proveeduría.	12,5%	El contratista allegó los contratos de proveeduría con los pequeños productores del Departamento.	12,5%	
58. El contratista para acreditar la compra pública local deberá anexar facturas	FACTURAS DE LOS PROVEEDORES	12,5%	El operador en el mes de enero anexa en el componente financiero las facturas que acreditan el cumplimiento de esta obligación	12,5%	

y/o documento soportes originales. donde se especifique: tipo de alimento/bien o servicio, cantidad comprada, frecuencia de la compra y precio. Adicionalmente presentar certificados de pago a la asociación o pequeño productor de alimentos.	REGISTRADOS EN SECRETARIA DE AGRICULTURA COMO PRODUCTOR LOCAL.		en la compra de mínimamente el 30% de los alimentos al interior del departamento para el mes referido.		
59. El contratista dará aplicación al primer menú del ciclo al iniciar la prestación del servicio siguiendo el orden de los menús aprobados por la ETC.	Remisión de Víveres	12,5%	El contratista dio aplicación al primer menú del ciclo al iniciar la prestación del servicio de acuerdo a los menús aprobados por la ETC.	12,5%	
SEGUIMIENTO Y CONTROL PAE					
1. Informar mediante correo electrónico y/o en medio físico a la 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 el MEN.	Correos electrónicos	12,5%	El operador ha presentado de manera oportuna las observaciones que podrían afectar la operación del programa.	12,5%	
2. Informar mensualmente al MEN y a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo. Administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.	Informe de ejecución financiera mes de enero.	12,5%	El operador en su cuenta de cobro correspondiente al mes de enero, anexa el informe de ejecución financiero conforme al formato establecido por el MEN, donde se evidencia el avance porcentual de la ejecución del contrato.	12,5%	
3. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la supervisión para el pago. en los formatos	Planillas de asistencia diaria y certificado de cobertura atendida.	12,5%	El operador de la zona 1, anexa en su cuenta de cobro los certificados cobertura atendida y de entrega de cada una de las instituciones educativas correspondientes a los municipios de la zona 1 para el periodo en mención.	12,5%	

diseñados por el MEN.					
4. Articular y ejecutar sus acciones con las condiciones y lineamientos establecidos por el MEN, para fortalecer la implementación del esquema de Monitoreo y Control que permita la mejora continua del Programa.	Informe de Actividades	12,5%	El operador durante el periodo articula y ejecuta las acciones para fortalecer las condiciones y lineamientos establecidos por el MEN, para la implementación del esquema de Monitoreo y Control que permita la mejora continua del Programa.	12,5%	
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.	N/A	12,5%	El operador durante el periodo evaluado, no registran experiencias relevantes para documentar y socializar	12,5%	
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.	Radicados SAC: HUI2025ER003739 HUI2025ER003739 HUI2025ER004292 HUI2025ER004292 HUI2025ER004292 HUI2025ER004870 HUI2025ER004827 HUI2025ER004827 HUI2025ER004827 HUI2025ER004827 Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	12,5%	A través de radicados SAC, el operador presentó a la entidad los planes de mejora para su respectiva revisión, frente a los hallazgos identificados en las visitas de verificación por parte del equipo de supervisión de la Gobernación del Huila. Esta información reposa en un CD.	12,5%	
7. Asistir, previa invitación, a los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en su área de influencia. para el seguimiento de cada establecimiento educativo, conforme el artículo 5 de la Ley 2024 de 2020 y a las	Certificados	12,5%	EL operador para la presente cuenta adjunta los siguientes documentos: Certificado de no participación en CAE, ni Mesas Publicas, con fecha de expedición del 31 de enero 2025, firmada por ANGELA PATRICIA DURAN – Representante legal.	12,5%	

Mesas Publicas territoriales semestrales convocadas por el Gobernador de la Entidad Territorial Certificada.					
8. Solicitar certificación al rector y/o docente encargado de cada Institución y sedes educativa, mediante la cual acredite la publicidad de la valla de visibilidad, la ficha técnica, los ciclos de menú y los canales de atención tanto del operador como de la ETC.	Certificados	12,5%	El operador presento el 100% de los certificados firmados por los Rectores (as) de las Instituciones Educativa y el operador entrego certificado donde manifiesta que hubo cuatro Instituciones Educativas, que no están dentro de la Microprogramación ya que no se les presto el servicio. Documento firmado por la representante legal, Angela Patricia Duran	12,5%	
9. Llevar registro fotográfico de la valla de visibilidad ubicada en las instituciones y sedes educativas.	Evidencias fotográficas	12,5%	El operador presento, las evidencias fotográficas de las vallas de visibilidad, de las Instituciones Educativas atendidas.	12,5%	

Conforme a la información relacionada, la supervisora designada, certifica que el Contratista ejecutó a satisfacción las obligaciones pactadas durante el periodo comprendido entre el veinte (20) al treinta y uno (31) de enero de 2025, cumpliendo a cabalidad con el objeto contractual, razón por la cual se autoriza el pago correspondiente.

OBSERVACIONES:

La autorización para la cancelación del presente periodo contractual no es óbice para la realización de los ajustes correspondientes durante la prestación del servicio o en el acta de liquidación del presente contrato.

HALLAZGOS Y DESCUENTOS ENTREGA RACION PARA PREPARAR EN SITIO:
A través de oficio de descuento radicado SAC N° **HUI2025EE006210** se notificó al operador de la zona 1 el día 12 de marzo de 2025; de igual manera, a través de radicado SAC N° **HUI2025ER007597** el 14 de marzo de 2025 el operador envió oficio de aceptación de los descuentos tasados durante el periodo reportado, así:

ÍTEM 3: Descuentos en las actas parciales mensuales presentadas por el contratista, equivalente al 100% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación del servicio a la sede educativa cada vez que se realicen UN reporte, por los incumplimientos presentados en las situaciones señaladas a continuación:

1. SITUACIÓN 3.3: Cuando no se cumplan las condiciones higiénico sanitarias, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, en cualquier etapa del proceso en ALMACENAMIENTO, TRANPORTE, MANIPULACION, CALIDAD DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS Y PREPARACION DE ALIMENTOS que pongan en riesgo la salud de los titulares de derecho. APLICACIÓN DEL DESCUENTO: Se procederá a aplicar el descuento correspondiente equivalente al 100% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio. Lo anterior, para DOS reportes, totalizando $ 92.628

2. SITUACIÓN 3.5: Cuando se suministren alimentos en estado verde o pintón que no reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato y durante la semana evaluada. APLICACIÓN DEL DESCUENTO: Se procederá a aplicar el descuento correspondiente equivalente al 100% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio. Lo anterior, para UN reporte, totalizando $ 46.314

Por tal razón y conforme a lo expuesto, la supervisión del programa descontará el valor total de **CIENTO TREINTA Y OCHO MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS** M/CTE ($ 138.942 M/CTE) en relación a los incumplimientos referidos durante el periodo comprendido entre el 20 de enero al 31 de enero de 2025.

LILIANA MERCEDES VASQUEZ SANDOVAL
Coordinadora y Supervisora PAE

Vo. Bo. Álvaro Acosta Álvarez
Apoyo a la Coordinación PAE

Vo.Bo. Juan Sebastián Medina Moreno
Apoyo Administrativo y Financiero Zona 1 - PAE

Vo.Bo. Juan David Salazar Lonoas
Apoyo a la Coordinación Zona 1 - PAE

Vo.Bo. Sara Lucía Vargas Pérez
Apoyo Jurídico Zona 1 - PAE

Vo.Bo. María Catalina Cuellar Parra
Ing. De Alimentos Zona 1 - PAE

Vo.Bo. María Alejandra Góngora Gutiérrez
Nutricionista Dietista PAE

Vo.Bo. Karla Tatiana García Méndez
Psicóloga – Componente Social

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
FIRMA			
NOMBRE			
CARGO			