GOBERNACIÓN DEL CESAR
INFORME DE ACTIVIDADES

CA062025008
20-06-2025 10:18:25 a.m.

DATOS DEL CONTRATISTA					
Nombres y apellidos	UT PAE SUR DEL CESAR 2025	c.c o NIT	901904660-1	Teléfono	3138495070
Clasificación P.N	N/A	Dependientes	NO	¿Es Pensionado?	NO
Régimen	NO RESPONSABLE DE IVA	Pens. Voluntarias	$ 0,00	¿Es Declarante de Renta?	NO
No. Cuenta Bancaria	52400007371			Intereses Vivienda	$ 0,00
Tipo de Cuenta	CORRIENTE				
Banco al cual Consignar	BANCOLOMBIA	¿Sus Ingresos en el 2024 Superaron $ 65.891.000,00?			NO

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO							
No. del contrato	2025060002	No. RP	265	Modalidad Contratación	LICITACIÓN PÚBLICA	Informe No.	5 de 5
No. del Proceso SECOP II	CO1.PCCNTR.7216426	Periodo Cobrado	del 01/05/2025 al 31/05/2025		¿Factor Multiplicador en Retefuente?		NO
Tipo de Contrato	SUMINISTROS	Justificación de la Modalidad			LEY 1150 DE 2007		

OBJETO

SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DE LAS ZONAS URBANAS Y RURALES EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DESARROLLADO EN LOS 24 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DEL CESAR, ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS, LOS ESTANDARES Y CONDICIONES MINIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE (RESOLUCION 00335 DE 2021), PARA LA VIGENCIA 2025.

FORMA DE PAGO O DESEMBOLSOS

La retribución del servicio se pagará a cada operador así: 2.4.1.1 Anticipo y requisitos para su entrega Como quiera que para el inicio de las actividades por parte del Contratista, se requiere contratar al personal encargado de la preparación de las raciones, compra de materia prima en grandes volúmenes con el fin de garantizar un buen inventario que permita garantizar el suministro continuo de las raciones de los alimentos y demás actividades conexas relacionadas con el objeto contractual, el Departamento entregará un veinticinco por ciento (25%) del valor del contrato de cada lote a título de anticipo, luego de cumplirse con los siguientes requisitos: 1. Que se haya perfeccionado el contrato. 2. Que se haya expedido por parte de El Departamento el correspondiente registro presupuestal. 3. Que se haya constituido por parte del Contratista, la Garantía Única de Cumplimiento y que esta se haya aprobado por parte de El Departamento. 4. Que se presente por parte del Contratista un plan de inversión del anticipo, aprobado por el interventor y/o supervisor, respecto del cual se puede solicitar modificaciones por requerimientos de El Departamento. 5. Que se haya suscrito el acta de inicio de actividades. 6. Que se halla designado formalmente la supervisión del contrato previa entrega del anticipo. Notas: La entrega del anticipo no constituye, ni requisito, ni condición para el inicio de la ejecución de las actividades contractuales, ni es causa para la suspensión de la ejecución del mismo, por lo tanto, no es óbice para que efectivamente el contratista empiece la ejecución de las obligaciones derivadas del contrato. 2.4.1.1.1 Manejo del anticipo: Para el manejo de los dineros entregados a título de anticipo se deberá dar cumplimiento a lo señalado en el artículo 91 de la ley 1474 de 2011. “Artículo 91. Anticipos. En los contratos de obra, concesión, salud, o los que se realicen por licitación pública, el contratista deberá constituir una fiducia o un patrimonio autónomo irrevocable para el manejo de los recursos que reciba a título de anticipo, con el fin de garantizar que dichos recursos se apliquen exclusivamente a la ejecución del contrato correspondiente, salvo que el contrato sea de menor o mínima cuantía. El costo de la comisión fiduciaria será cubierto directamente por el contratista.” Los dineros del anticipo se entregan al CONTRATISTA a título de mera tenencia y conservan su condición de Fondos Públicos hasta que sean amortizados, momento hasta el cual su mal manejo y el cambio de destinación darán lugar a las acciones legales correspondientes. Además, no se podrá destinar el anticipo a la especulación económica, ni distraerse al pago de obligaciones distintas a las directamente surgidas del contrato producto del presente proceso de selección. 2.4.1.2 Pago por Mensualidades. Los pagos se desembolsaran por mensualidades vencidas, dentro de los 10 días hábiles siguientes al vencimiento del mes causado, de acuerdo con el número de raciones alimentarios (RPS, CCT,CAJM,CAJT, RI), efectivamente entregados, certificadas por el interventor del contrato designado, quien tomo como base la verificación de las certificaciones y sus anexos que expidan los rectores o directores rurales o sus delegados bajo los formatos que designe el Departamento o UApA, a partir del cumplimento del número de raciones suministradas en cada sede educativa; así mismo, se verificara el paz y salvo de los pagos al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y ARL) conforme los requerimientos de ley de todo el personal vinculado y el cumplimiento de las obligaciones tributarias. Para el primer pago, se constatará el cumplimiento de los requisitos de ejecución de conformidad a lo dispuesto por el Departamento del Cesar, en especial cuando ello aplique, lo contenido en la Ordenanza No. 226 de 2021. El último pago estará sujeto a la presentación del informe de recibido a satisfacción por parte del interventor, paz y salvo de los pagos de seguridad social integral, informe final del contrato y suscripción del acta de terminación y liquidación del contrato. El operador PAE contratado por el Departamento deberá cargar en la plataforma SECOP II todos los informes, actas relacionadas con la ejecución en tiempo real, será requisito previo al pago de cada mensualidad. Nota: Para efectos del pago de estos impuestos del orden departamental, el contratista se someterá a los que resulten de la liquidación que practique el Grupo de Gestión Tributaria de la Gobernación del Cesar. Así mismo, para efectos del pago de las estampillas, el contratista podrá acogerse a lo estipulado en la ordenanza 226 de 26 de Febrero de 2021, con el fin de autorizar el descuento de los mismos de conformidad con las condiciones y términos estipulados en la misma.

No. de Poliza	Amparo	Valor Amparado	Vigencia Desde	Vigencia Hasta
11-40-101073276	RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL	$ 1.212.806.515,50	14/01/2025	18/08/2025
11-44-101246040	CUMPLIMIENTO	$ 2.425.613.031,00	14/01/2025	18/02/2026
11-44-101246040	PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES O INDEMNIZACIONES LABORES	$ 1.212.806.515,50	14/01/2025	18/08/2028
11-44-101246040	CALIDAD DEL SERVICIO	$ 2.425.613.031,00	14/01/2025	18/02/2026
11-44-101246040	CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES Y EQUIPOS SUMINISTRADOS	$ 2.425.613.031,00	14/01/2025	18/02/2026
11-44-101246040	BUEN MANEJO Y CORRECTA INVERSION DEL ANTICIPO	$ 6.064.032.577,50	14/01/2025	18/02/2026
11-40-101073276	RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL	$ 1.212.806.515,50	14/01/2025	18/08/2025
11-44-101246040	CUMPLIMIENTO	$ 2.425.613.031,00	14/01/2025	18/02/2026
11-44-101246040	PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES O INDEMNIZACIONES LABORES	$ 1.212.806.515,50	14/01/2025	18/08/2028
11-44-101246040	CALIDAD DEL SERVICIO	$ 2.425.613.031,00	14/01/2025	18/02/2026
11-44-101246040	CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES Y EQUIPOS SUMINISTRADOS	$ 2.425.613.031,00	14/01/2025	18/02/2026
11-44-101246040	BUEN MANEJO Y CORRECTA INVERSION DEL ANTICIPO	$ 6.064.032.577,50	14/01/2025	18/02/2026

Valor Antes de Iva	$ 4.325.035.992,00
Más: IVA	$ 0,00
Valor Total	$ 4.325.035.992,00
Menos: Amortización	$ 1.081.258.998,00
Menos: Glosa antes IVA	$ 0,00
Menos: Glosa IVA	$ 0,00
Valor Total Glosado	$ 0,00
Valor Neto a Cobrar	$ 3.243.776.994,00

DOCUMENTO SOPORTE DEL COBRO	
Cuenta de Cobro	☐
Factura	☒
Inf. de Actividades	☐

SOLO PARA CONTRATOS DE OBRA		
Administración	0 %	$ 0,00
Imprevistos	0 %	$ 0,00
Utilidades	0 %	$ 0,00

PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL

Mes Cotizado	No. Planilla	Salud	Pensión	ARL	Parafiscales	Total
MAYO - 2025	78255590	$ 178.000,00	$ 227.800,00	$ 7.500,00	$ 0,00	$ 413.300,00
MAYO - 2025	9487341101	$ 0,00	$ 23.028.000,00	$ 14.534.300,00	$ 5.963.100,00	$ 43.525.400,00
MAYO - 2025	7973284473	$ 178.000,00	$ 227.800,00	$ 7.500,00	$ 8.600,00	$ 421.900,00
MAYO - 2025	1073214294	$ 178.000,00	$ 227.800,00	$ 7.500,00	$ 0,00	$ 413.300,00
MAYO - 2025	33494440	$ 243.500,00	$ 311.700,00	$ 20.400,00	$ 0,00	$ 575.600,00
MAYO - 2025	1073212658	$ 178.000,00	$ 227.800,00	$ 7.500,00	$ 0,00	$ 413.300,00
MAYO - 2025	1073214441	$ 178.000,00	$ 227.800,00	$ 7.500,00	$ 0,00	$ 413.300,00
MAYO - 2025	1073214418	$ 178.000,00	$ 227.800,00	$ 7.500,00	$ 0,00	$ 413.300,00
MAYO - 2025	8636419662	$ 178.000,00	$ 227.800,00	$ 7.500,00	$ 0,00	$ 413.300,00
MAYO - 2025	8636388997	$ 178.000,00	$ 227.800,00	$ 7.500,00	$ 0,00	$ 413.300,00
MAYO - 2025	1073214281	$ 178.000,00	$ 227.800,00	$ 7.500,00	$ 0,00	$ 413.300,00

Formato No. 1092 | Sircc II V1.0 ® Todos los derechos reservados.

MAYO - 2025	9485994156	$ 178.000,00	$ 227.800,00	$ 7.500,00	$ 0,00	$ 413.300,00
MAYO - 2025	1316449776	$ 178.000,00	$ 227.800,00	$ 7.500,00	$ 0,00	$ 413.300,00
MAYO - 2025	1316455997	$ 178.000,00	$ 227.800,00	$ 7.500,00	$ 0,00	$ 413.300,00
MAYO - 2025	7974290736	$ 178.000,00	$ 227.800,00	$ 7.500,00	$ 0,00	$ 413.300,00
MAYO - 2025	8386956052	$ 178.000,00	$ 227.800,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 405.800,00
MAYO - 2025	9486159820	$ 178.000,00	$ 227.800,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 405.800,00
MAYO - 2025	33347219	$ 178.000,00	$ 227.800,00	$ 7.500,00	$ 0,00	$ 413.300,00
MAYO - 2025	8636486474	$ 178.000,00	$ 227.800,00	$ 14.900,00	$ 0,00	$ 420.700,00
MAYO - 2025	7972044819	$ 225.000,00	$ 288.000,00	$ 9.400,00	$ 0,00	$ 522.400,00
MAYO - 2025	33686049	$ 178.000,00	$ 227.800,00	$ 7.500,00	$ 0,00	$ 413.300,00

PAGO DE IMPUESTOS

Impuesto	No. Liquidación	Valor Base	Tarifa	Valor Impuesto
ESTAMPILLA PRO-CULTURA	325000275	$ 24.256.130.310,00	1,0 %	$ 242.561.000,00
ESTAMPILLA PRO-DEPARTAMENTAL	325000275	$ 24.256.130.310,00	1,0 %	$ 242.561.000,00
ESTAMPILLA PRO-FRONTERIZO	325000275	$ 24.256.130.310,00	1,5 %	$ 363.842.000,00
ESTAMPILLA PRO-BIENESTAR ADULTO MAYOR	325000275	$ 24.256.130.310,00	0,5 %	$ 121.281.000,00
ESTAMPILLA PRO-UNIVERSIDAD	325000275	$ 24.256.130.310,00	0,5 %	$ 121.281.000,00

PARA LOS EFECTOS LEGALES Y BAJO GRAVEDAD DEL JURAMENTO, MANIFIESTO QUE

1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual descritas en el formato anexo.
2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, que los aportes Voluntarios a cuentas AFC y FVP, corresponden a los ingresos provenientes del contrato objeto del presente pago y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato.
3. Que pertenezco a la categoría descrita en la casilla "Clasificación P.N."
4. Toda la información aquí suministrada es verídica.

RADICADO

FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE EN SIRCC II
#FE061825022

UT PAE SUR DEL CESAR 2025
CONTRATISTA

DATOS DEL CONTRATISTA							
Nombres y apellidos	UT PAE SUR DEL CESAR 2025			c.c o NIT	901904660-1	Teléfono	3138495070
DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO							
No. del contrato	2025060002	No. RP	265	Modalidad Contratación	LICITACIÓN PÚBLICA	Informe No.	5 de 5
No. del Proceso SECOP II	CO1.PCCNTR.7216426	Periodo Cobrado	del 01/05/2025 al 31/05/2025	¿Factor Multiplicador en Retefuente?			NO
Tipo de Contrato	SUMINISTROS			Justificación de la Modalidad	LEY 1150 DE 2007		

ITEM	OBLIGACIÓN	ACTIVIDADES
1	2.5.1. Del Contratista Sin perjuicio de las demás obligaciones que se desprendan de la Constitución Política de la República de Colombia, del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, de las normas particulares que correspondan a la naturaleza del contrato a celebrar, de aquellas contenidas en otros apartes del pliego de condiciones, de las consignadas específicamente en el contenido del contrato y particularmente las contenidas en el Artículo 2.3.10.4.6 del Decreto 1852 de 2015 “Funciones de los Operadores del PAE” expedidos por el Ministerio de Educación Nacional, los Operadores del PAE cumplirán las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 2015, y además las siguientes: 1. Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar, establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar –UaPA, a través de la Resolución 00335 de 2021. 2. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar a través de la Resolución 00335 de 2021. y las autoridades en la materia. 3. Planear, organizar y ejecutar el suministro mensual 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, así como el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad y autocuidado con el fin de evitar cualquier contagio pos pandemia. 4. Dar cumplimiento al cronograma de capacitaciones y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa, incluido los elementos de bioseguridad y los elementos de protección personal (EPP). 5. Las demás que señale la Unidad Administrativa de Alimentación Escolar - UApA en los Lineamientos Técnicos - Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa. 6. Informar de inmediato por escrito a la Entidad contratante, al supervisor o interventor, y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución. 7. 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 RI y/o RPS, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa. 8. Las bodegas a utilizar no podrán tener techo en zinc (al menos que tengan recubrimientos especiales o sistema de enfriamiento), esto debido al deterioro comprobado por las altas temperaturas de algunos alimentos y que afectan la calidad del programa, así mismo, las plantas de ensamble y/o producción serán para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas plásticas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente, la disposición de estos elementos se constatará en la etapa de alistamiento. 9. En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes. 10. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. 11. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grupo de escolaridad y por tipo de complemento. 12. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad contenidas en los anexos técnicos de la Resolución 00335 de 2021. 13. Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del Programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. 14. 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. 15. Entregar a la supervisión del Programa de Alimentación Escolar durante el periodo de alistamiento (15 días calendario como máximo) y en la ejecución del contrato las fichas técnicas para las modalidades RI y RPS, además, los documentos que garanticen la calidad e inocuidad de los productos alimenticios a utilizar en el desarrollo del programa y llevar trazabilidad de los mismos en los formatos establecidos por la ETC. Para el caso de nuevos productos utilizados se deberá hacer entrega de sus respectivas fichas técnicas para su aprobación. 16. Entregar durante la ejecución del contrato 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, adicionen o sustituyan. 17. Entregar a la supervisión del programa al inicio de cada ciclo de menú (cada 20 días de calendario escolar), las muestras de los productos alimenticios utilizados en la modalidad RI según los ciclos de menús aprobados, esto para el respectivo análisis organoléptico, control de calidad y trazabilidad de los mismo, estas muestras deben de coincidir con los alimentos entregados en cada una de las sedes asignadas para cada operador (zona norte y zona sur). 18. Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de Ración Preparada en Sitio o CCT o complementos alimentarios en el caso de la Ración Industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el UaPA de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos a las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente. En un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por la UaPA. 19. Entregar a la supervisión del Programa de	INFORME DE EJECUCIÓN DE PAGO MES DE MAYO 2. ALCANCE Y ESPECIFICCIONES DEL OBJETO CONTRATUAL El servicio de alimentación comprende la ejecución de las actividades descritas en los lineamientos Técnico – Administrativas, los estándares y las condiciones mínimas del Programa Alimentación Escolar – PAE – RESOLUCIÓN 00335 DE 2021 aplicable al tipo de alimento a contratar para la prestación del servicio que para nuestro caso es según tiempo de consumo. Ración Industrializada – RI, Ración para Preparar en Sitio – RPS, o Comida Caliente Transportada CCT; se precisa que para la presente contratación se tendrá en cuenta los anexos técnicos, así como la caja de herramientas de la RESOLUCIÓN 00335 DE 2021. 7. EJECUCIÓN MAYO durante el mes de mayo se ejecutaron 17 dias calendario escolar, con un número total de 43.485 raciones entregadas por día, EN 410 UNIDDES DE SERVIICIOS BENEFICIARIAS DEL Programa Alimentación Escolar PAE. Se adjunta al presente informe la certificación emitida por el representante legal de la UT en la cual manifiesta estar a paz y salvo en los pagos al sistema integral de seguridad social y aportes parafiscales aplicables al tipo de proyecto y su modalidad de contratación, así mismo se adjunta la planilla de pago del personal contratado correspondiente AL MES DE MAYO. 1) Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar, establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar -UaPA, a través de la resolución 00335 de 2021 Las actividades ejecutadas en el mes febrero, se llevaron a cabo cumpliendo a cabalidad, lo establecido en la Resolución N.º 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DEL 2021 “Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en el marco del Estado. La modalidad de atención del servicio será preparación en sitio, CCT comida caliente transportada y RI ración industrializada durante la vigencia del año 2025 de acuerdo a las orientaciones dadas por la unidad administrativa especial de alimentación escolar -ALIMENTOS PARA APRENDER y el Ministerio de Salud y Protección Social. 2) Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato. establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar a través de la resolución 00335 de 2021 y las autoridades en la materia. Se garantizó el cumplimiento durante las entregas de la Ración complemento alimentario tipo almuerzo, comida caliente transportada, complemento alimenticio jornada mañana – jornada tarde y ración industrializada; en cuanto a calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad a los estudiantes beneficiarios del Programa Alimentación Escolar, priorizados en base de datos o cobertura reportados por la secretaria de educación departamental al operador, ejecutando con todas las recomendaciones especificadas en la Resolución 00335 del 23 diciembre del 2021 y cumpliendo con el cronograma de distribución mes a mes, A continuación, se presenta el ciclo de Menú que contiene la ración complemento tipo almuerzo, complemento alimenticio JMJT, ración industrializada para zona urbana y para zona rural. COMPLEMENTO ALIMENTARIO RACIÓN ALMUERZO Corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada. Como se menciona anteriormente, el complemento alimentario almuerzo, corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE SUR DEL CESAR 2025 EL CICLO DE MENÚ APROBADO en el contrato es el siguiente y cumple a cabalidad con lo expuesto en la Resolución 335 del 23 de diciembre del 2021. COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA La modalidad de comida caliente transportada se define como la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, para su posterior transporte o traslado a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa; en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos. En el caso de ruralidad dispersa, se puede adaptar la modalidad para la operación a cargo de las asociaciones de padres de familia debidamente constituidas, garantizando el cumplimento de las condiciones de calidad e inocuidad, y acompañando el proceso por parte del equipo técnico de la ETC COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA – JORNADA TARDE En términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio, comida caliente transportada o industrializada. RACIÓN INDUSTRIALIZADAS Esta modalidad se implementa en casos donde la infraestructura de la sede educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos definidos en los ciclos de menús, determinada por la verificación de las condiciones de la sede educativa, realizada por los profesionales técnicos correspondientes del Equipo PAE de la entidad territorial o de los profesionales de la supervisión o interventoría, o cuando el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en los establecimientos educativos. 3) Planear, organizar y ejecutar el suministro mensual 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, así como el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad y auto cuidado con el fin de evitar cualquier contagio post pandemia. La UT PAE SUR DEL CESAR 2025, garantiza que el personal seleccionado, cuenta con la experiencia e idoneidad requerida, para ejecutar las diferentes actividades programadas cumpliendo con todas las funciones en las etapas de ejecución del PAE, además cumplir con todos los protocolos de bioseguridad exigidos por el Ministerios de Salud y Protección Social, estipulados en la resolución N° 2674 de 2013, garantizando el 100% del objeto del programa. La UT PAE SUR DEL CESAR 2025 garantiza la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, en condiciones de calidad e inocuidad, incluidas aquellas previas al inicio de la atención a los titulares de derecho y aquellas que se realizan durante toda la ejecución y posterior a ella, que comprenda en todas las etapas del programa PAE de acuerdo a los mencionado en los lineamientos Técnicos-Administrativos, estándares y las condiciones mínimas del programa Escolar, de acuerdo a lo detallado por la unidad administrativa especial de alimentación escolar – ALIMENTOS PARA APRENDER. La UT PAE SUR DEL CESAR 2025, dará a conocer a la entidad contratante, el supervisor del contrato y/o Rector cualquier No Conformidad, frente a cualquier deficiencia identificada, daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución. La UT PAE SUR DEL CESAR 2025, Garantizará que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca los lineamientos técnicos

Alimentación Escolar los planes de saneamiento básico aprobados al finalizar el periodo de alistamiento (15 días calendario después de la fecha de inicio) y darle cumplimiento durante toda la ejecución del contrato, so pena de poder incurrí en sanciones y/o glosas de tipo pecuniario. 20. El operador debe especificar en su plan de saneamiento la inclusión de canecas para basura (3 canecas) y dotar cada sede educativa atendida o beneficiada con el PAE por parte del Departamento del Cesar; los materiales de estas canecas deben ser de polietileno de alta densidad y deben contener sus respectivas bolsas de acuerdo al código de colores establecido en la GTC-24 y la RESOLUCION 2184 de 2019. Estas canecas serán de propiedad de cada sede educativa y harán parte del inventario del comedor escolar. Por ningún motivo deben ser retiradas de los establecimientos educativos. 21. El operador debe presentar en la etapa de alistamiento a la supervisión o interventoría del Programa de Alimentación Escolar el plan de capacitación de su personal manipulador. 22. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección dando cumplimiento a lo aprobado en el Plan de Saneamiento, de acuerdo con el “Anexo número 2 – Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo, del decreto 1082 de 2015”. 23. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por la UaPA; así mismo, efectuar el seguimiento y registro de entrega de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto. 24. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30% del valor destinado a compras de alimentos de acuerdo 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. Se debe enviar a la supervisión e interventoría del PAE los reportes mensualmente, éstos harán parte integral de los informes conducentes a pago. 25. Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas como en las ruedas de negocio que se realicen en virtud de lo establecido en la Ley 2046 de 2020. 26. De acuerdo a lo establecido en la Ley 2042 de 2020, el operador debe contratar dentro su personal manipulador de alimentos a los padres de familia, usuarios, en un porcentaje no menor al 20%, necesarios para el cabal cumplimiento de la operación. Priorizando a aquellos que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia, control social y/o juntas de asociación de padres de familia. 27. De acuerdo a lo establecido en el Artículo 8 de la Ley 2046 de 2020, el operador debe diseñar o adecuar minutas alimentarias y menús teniendo en cuenta el enfoque cultural y los hábitos alimentarios de la población de cada zona geográfica para la compra pública local de alimentos, priorizando el abastecimiento con productos locales provenientes de pequeños productores locales y de productores pertenecientes a la agricultura campesina, familiar o comunitaria. 28. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, la UaPA, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido. 29. 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, el supervisor, la interventoría o el personal manipulador de alimentos. En caso 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 servicio. 30. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, así mismo, debe incluirse la señalización dirigida a la población en condición de discapacidad en el área dispuesta para el consumo de las raciones alimentarias. 31. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o de la UaPA, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control. 32. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado. 33. Apoyar los procesos que desarrolle la Secretaría de Educación departamental del Cesar para promover los mecanismos de participación ciudadana (convocatoria para la conformación de Comités de Alimentación Escolar – CAE, seguimiento a actas de reunión de los CAE e invitación a las mesas públicas) y de control social del Programa. 34. En cada sede educativa, publicar los siguientes documentos, los cuales deben estar en un lugar visible (Comedores Escolares), de un color y tamaño pertinente que permita su lectura y de fácil acceso a la comunidad educativa: • FICHA TÉCNICA DE INFORMACIÓN DEL PAE: Debe cumplir con las especificaciones de diseño establecidas por la UApA y contener como mínimo Identificación de la ETC y de la Sede Educativa, Número de cupos asignados conforme al tipo de complemento entregado, Modalidad de Suministro, Fecha de inicio de atención, Número de contrato, Nombre o Razón social del Operador PAE, Canales de atención al ciudadano de la Secretaría de Educación del departamento del Cesar. • PUBLICACIÓN DE CICLOS DE MENÚS: Debe publicarse la totalidad de ciclos de menús para las diferentes modalidades de suministro y con la firma de la nutricionista de la ETC. 35. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o de la UaPA. 36. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, Interventoría, supervisión, UaPA, y demás actores que participan en el PAE. 37. Para la ejecución del programa, el proponente deberá contar con una herramienta tecnológica consistente en sistema de información o página web que sirva para el seguimiento y control de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE y en donde se dé a conocer información de tipo corporativo, estructura organizacional y demás servicios relacionados con el PAE, esta debe divulgarse dentro de la comunidad estudiantil y en general. 38. Elaborar e implementar el programa de salud ocupacional que permita garantizar el manejo en cuanto a la prevención y atención de riesgos y accidentes que puedan presentar el personal de bodega y en general el personal que se involucre para el desarrollo del programa. Se verificará que el mismo reporte acciones concretas de acuerdo con el riesgo en cada cargo y actividad, esto incluye el personal de bodega y sedes. Ejecutar el plan de contingencias frente a situaciones que puedan afectar el normal desarrollo del programa. 39. Las bodegas principales y auxiliares de almacenamiento de materias primas y alimentos industrializados no podrán tener techo en zinc (al menos que tengan recubrimientos especiales o sistema de enfriamiento), esto debido al deterioro comprobado por las altas temperaturas de algunos alimentos y que afectan la calidad del programa, así mismo, deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y sus modificaciones correspondientes. 40. Entregar en el Informe para pago a la supervisión o Interventoría la relación de raciones no entregadas y los recursos no ejecutados por este concepto a través de un consolidado, con la respectiva justificación por la cual se presentó la inejecución. 41. La etapa de alistamiento tendrá un periodo máximo de 15 días calendario, dentro de la cual se deberá cumplir con las exigencias requeridas por el Departamento del Cesar y contenidas en el presente documento. 42. Los operadores deberán seguir la ruta establecida en el Anexo técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución 00335 de 2021. 43. Presentar en la etapa de alistamiento, el plan de rutas de distribución de los alimentos e insumos de aseo. 44. Hacer entrega mediante acta al establecimiento educativo de los elementos administrativos, plan de saneamiento básico y demás especificaciones técnicas requeridas para la correcta ejecución del programa alimentación escolar - PAE. La UT PAE SUR DEL CESAR 2025 garantiza que su capacidad instalada para la recepción, almacenamiento y distribución cumplan con los requisitos mínimos detallados en la Resolución 2674 del 22 de julio 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social “Donde se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, transporte, distribución y comercialización de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública con el fin de proteger la vida y la salud de las personas”. La UT PAE SUR DEL CESAR 2025, En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazará el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes. La UT PAE SUR DEL CESAR 2025, entrego a la supervisión del programa el plan de capacitación para su conocimiento y validación de actividades a desarrollar de educación al personal manipulador de alimentos. La UT PAE SUR DEL CESAR 2025, cumple con las especificaciones técnicas detallas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la resolución 00335 del 23 de diciembre del 2021, especificadas en el Plan de Saneamiento para ejecución del Programa Alimentación Escolar PAE. LA UNIÓN TEMPORAL PAE SUR DEL CESAR 2025, realiza supervisión en campo que permita garantizar la entrega al 100% de los diferentes tipos de complementos Ración Industrializada, almuerzos, complementos jornada mañana- tarde a los beneficiarios del Programa Alimentación Escolar según detallado de base del SIMAT, y registrar en tiempo real la entrega de raciones en el formato establecido por la Unidad Administrativa Alimentos para Aprender – UAPA, estos Documentos soportes son entregados a la interventoría para su verificación y validación de cumplimiento. LA UNIÓN TEMPORAL PAE SUR DEL CESAR 2025, registra y reporta las actividades aquí descriptas en el formato establecido dando cumplimiento a lo establecido en 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. LA UNIÓN TEMPORAL PAE SUR DEL CESAR 2025, estará dispuesta a participar en mesas técnicas a fin de contribuir con las compras a proveedores locales y de la zona. LA UNIÓN TEMPORAL PAE SUR DEL CESAR 2025, realiza monitoreo y control de los equipos para garantizar la prestación del servicio de acuerdo a lo establecido en el plan de mantenimiento preventivo y correctivo, LA UNIÓN TEMPORAL PAE SUR DEL CESAR 2025, Identificará y señalizará con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar. LA UNIÓN TEMPORAL PAE SUR DEL CESAR 2025, cumple con las especificaciones técnicas detallas en el anexo técnico calidad e inocuidad del PAE, de acuerdo a las especificaciones técnicas de la resolución 00335 del 23 de diciembre del 2021.

dispuestos para garantizar la prestación del servicio de alimentación, tales como canecas de basura, botiquín de primeros auxilios y el menaje correspondiente al embalaje y trasporte de la modalidad comida caliente trasportada, esto es, platos, vasos, cucharas, canastillas y tanques para el almacenamiento de bebidas frías, como quiera que estos elementos hacen parte del inventario del establecimiento educativo. 45. Los operadores incluirán dentro de su población objeto de atención, a la población en condiciones de discapacidad, el área de cobertura educativa y PAE, determinaran conforme a la caracterización de este grupo estudiantil, el número de alumnos existentes en el Departamento y el establecimiento educativo en donde se encuentra matriculados para que reciban el complemento alimentario. 2.5.2. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA 46. Realizar las actividades contempladas en los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE de la UaPA. 47. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabamientos que afecten el objeto del contrato. 48. 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 al contratante, 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 dará lugar a la terminación del contrato. 49. Contar con el personal idóneo y competente, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los lineamientos técnicos del PAE. 50. 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. 51. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales. 52. Utilizar el logo de la UaPA en papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio. 53. Desarrollar la operación del PAE de acuerdo al plazo, especificaciones y a los lineamientos técnicos administrativos y estándares de la UaPA. 54. El operador PAE contratado por el Departamento deberá cargar en la plataforma SECOP II todos los informes, actas relacionadas con la ejecución en tiempo real. 2.5 .3 CUMPLIMIENTO POR ETAPAS DEL PROGRAMA POR PARTE DEL OPERADOR 2.5.3.1 Etapa de alistamiento: los operadores seleccionados contaran con un periodo máximo de 15 días calendario a partir de la suscripción del respectivo contrato con el Departamento del Cesar para implementar y/o ejecutar todas las acciones descritas a continuación, la validación y aprobación de cada obligación contenida en esta etapa será requisito indispensable para dar inicio a la ejecución del programa de alimentación escolar, a continuación, se describen las obligaciones de esta etapa: 1. Adecuar con base en las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013, la bodega o ensamble en caso de contar con ella. 2. Contar con acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega, con fecha de su última visita de inspección, esto como requisito para la entrega de la propuesta y debe tener concepto favorable, el cual debe mantenerse durante la ejecución del contrato. En caso de no contar con ella, soportar documentalmente la solicitud de la misma y su seguimiento. 3. Dotar la bodega mínima con los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos: Equipo de refrigeración y congelación, balanza, gramera, termómetro, carretilla trasportadora, canastillas y estibas plásticas cumpliendo con las características de los materiales (Resistentes, no corrosivos de fácil limpieza y desinfección) según lo establecido en la resolución 2674 de 2013. 4. Realizar un plan de saneamiento para bodega y servicios de alimentación escolares escrito, el cual debe ser aprobado por la entidad territorial, que incluya: Programa de limpieza y desinfección de: • Objetivos • Productos químicos a utilizar con fichas técnicas • Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación. • Formatos de monitoreo y control Programa de residuos sólidos con un contenido mínimo de: • Objetivos • Tipos de residuos • Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final • Código de colores • Impacto ambiental • Formatos de monitoreo y control Programa de control de plagas, con un contenido mínimo de: • Objetivos • Caracterización de plagas • Tipo de control (físicos y químicos) • Periodicidad y métodos de aplicación • Sustancias químicas con fichas técnicas • Empresa que prestará el servicio Abastecimiento o suministro de agua potable • Objetivo garantizar el servicio continuo de agua potable para la alimentación escolar, estableciendo como puntos críticos de control o visibles de control el número de hidrantes en las áreas de ensamble y almacenamiento o comedor escolar • Llevar registro del mantenimiento, limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable Buenas Prácticas de Manufactura • Acorde a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 el personal manipulador debe contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La mencionada resolución establece “Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador:” • El personal manipulador requiere una estricta limpieza e higiene personal, cumpliendo con el uso adecuado de dotación completa para realizar sus labores acorde a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 debe ser de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. Programa de Capacitación del Personal Manipulador de Alimentos El programa de capacitación debe tener formación en educación principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. de acorde a la resolución 2674 d 2013 que establece “Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad. Programa de mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos Debe presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, este debe realizarse al menos dos veces durante la vigencia, debe contener. • Objetivos • Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias • Persona o Empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. • El mantenimiento correctivo de equipos debe realizarse dentro de los 5 días hábiles al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. Programa de Calibración de Equipos e instrumentos de medición. • Acorde a la resolución 00335 de 2021 en su Anexo técnico de Calidad e inocuidad y el Decreto 1595 de 2015 establecen que el operador debe acreditar que cuenta con un laboratorio

externo o empresa certificad para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (grameras) y temperatura (termómetros), Adicionalmente deberá garantizar y certificar la frecuencia de verificación de los equipos de medición como termómetros, balanzas, basculas, entre otros se realiza acorde al manual de equipo, horas de uso, antigüedad, y recomendaciones del fabricante. Plan de Rutas Acorde a la resolución 00335 de 2021 en su Anexo técnico de Calidad e inocuidad que establece elaborar un plan de rutas para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza y desinfección y bolsas para la recolección de residuos en cada una de las sedes educativas priorizadas incluyendo el servicio de gas en el caso de que no se disponga de servicio de red u otro combustible que utilicen. Dejar copia de la remisión de entrega de los productos firmada por la persona que entrega o recibe en cada sede educativa. 1. Presentar una propuesta de compras locales, entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito veredal, municipal, departamental o distrital de la zona donde vaya a operar, que incluya el porcentaje mensual ofrecido en la propuesta y el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica. Priorizar los proveedores que se encuentren en: 2. Organizaciones de productores que estén o hayan participado en el Proyecto Apoyo a Alianzas Productivas del Ministerio de Agricultura y que estén comercializando sus productos de manera asociativa. 3. Organizaciones de productores que estén o hayan participado del Proyecto de Oportunidades Rurales del Ministerio de Agricultura y que estén en disposición de participar dentro de un proyecto de alianzas 4. productivas con los operadores del Programa. 5. Organizaciones de productores que potencialmente estén en capacidad y en disposición de participar en uno de los proyectos anteriores. 6. Productores apoyados por el DPS Departamento para la Prosperidad Social. 7. Pequeños productores que estén incluidos en el registro general de la Secretaría de Agricultura y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC) y sus organizaciones en el departamento del Cesar. 8. Asegurar que el personal que se requiera para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, sea vinculado conforme a lo establecido por la normatividad legal vigente en Colombia. 9. Elaborar y ubicar en lugar visible del comedor escolar formato oficial establecido por la UaPA de visibilidad, el cual debe contener la siguiente información: 10. Número del contrato o convenio. 11. Fecha de suscripción del contrato o convenio. 12. Fecha de iniciación del servicio. 13. Minuta patrón y ciclos de menú. 14. Días de atención. 15. Número de manipuladores(as) de alimentos en el servicio de alimentación escolar. 16. Número de titulares de derechos. 17. Línea de Atención al Ciudadano y correo electrónico de la UaPA y del ente territorial, para la atención de peticiones, quejas y reclamos. 18. Presentar en la etapa de alistamiento a la supervisión o interventoría del Programa de Alimentación Escolar, el plan de rutas de distribución de los alimentos e insumos de aseo. 19. Presentar en la etapa de alistamiento a la supervisión o interventoría del Programa de Alimentación Escolar el plan de capacitación de su personal manipulador. 20. Dotar de los elementos necesarios que garanticen la correcta ejecución del PAE en cada sede educativa. 2.5.3.2 Etapa de operación y proceso 1. Dotar, mantener y reemplazar cada vez que se deterioren los implementos de aseo estipulados en los lineamientos para garantizar la prestación del servicio. 2. Realizar cambios de menú solo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento, deterioro por condiciones de almacenamiento, de acuerdo a la lista de intercambios aprobados por la ETC. Este será aprobado por la supervisión del contrato. 3. Reportar por escrito al supervisor del contrato y al rector de la Sede Educativa con copia a la interventoría, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio. 4. Implementar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo a lo establecido por TÍTULO II “condiciones básicas de higiene en fabricación de alimentos”, Resolución 2674 de 2013. 5. Cumplir durante la ejecución del contrato con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011 y las demás normas vigentes acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos. 6. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, de acuerdo al cronograma de rutas y periodicidad de entrega establecida en la etapa de alistamiento. 7. Cumplir con las condiciones de trasporte estipuladas en la Resolución 002505 de 2004, para carnes, pescado y alimentos fácilmente corruptibles. 8. Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por cada ente municipal de salud, el certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo), mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo. 9. Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo con los programas ofrecidos. 10. Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los alimentos los faltantes o devoluciones por no cumplimiento de las características propias de los alimentos. 11. Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos antes de la preparación o entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el comedor escolar. 12. Atender las visitas a los servicios de alimentación, bodegas, plantas y sedes administrativas y solicitudes de la UaPA y la entidad territorial a través de la supervisión e interventoría del Programa de Alimentación Escolar y/o diferentes entes de control y/o actores del Programa de Alimentación Escolar. 13. Responder a los requerimientos realizados por la supervisión e interventoría. 14. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de supervisión e interventoría. 15. Realizar el seguimiento y participar de los comités de Alimentación Escolar conformados y programados en las diferentes Sedes Educativas. 16. Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y titulares de derecho atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago. 17. Realizar compras locales mensuales, entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito veredal, municipal, departamental o distrital de la zona donde vaya a operar de acuerdo al alcance del contrato, e informar por escrito al supervisor del contrato como mínimo el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica. En caso de que el operador requiera cambiar de modalidad “Ración Preparada en Sitio” a “Ración Industrializada”, debe realizar una solicitud con la justificación técnica al supervisor del contrato. 2.5.3.3 MULTAS Y DESCUENTOS POR INCUMPLIMIENTO EN EL SUMINISTRO DEL SERVICIO CONTRATADO MULTAS La imposición de multas en los contratos estatales tiene por objeto apremiar al contratista (Operadores PAE) al cumplimiento de sus obligaciones, mediante la imposición de una sanción de tipo pecuniario en caso de mora o incumplimiento parcial. Su imposición unilateral por las entidades estatales se asocia normalmente a las necesidades de dirección del contrato estatal y de aseguramiento de los intereses públicos por parte de la Administración. Para la aplicación de la multa se aplica el procedimiento del artículo 86 de la ley 1474 de 2011. DESCUENTOS POR DESVIACIONES DE CALIDAD DEL PROGRAMA. Los Niveles de Servicio son el punto de entendimiento sobre la prestación de los diversos servicios que implica la operación del Programa de Alimentación Escolar, en función de una serie de parámetros objetivos establecidos por la Administración Departamental, conocidos por el operador PAE y que han de garantizar contractualmente los niveles de operación, calidad y cumplimiento en el servicio ofrecido, funcionamiento y descuentos por niveles de calidad y oportunidad. En virtud de lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, las partes acuerdan que en caso de la configuración de los eventos señalados en el presente numeral, la SED podrá aplicar descuentos, hasta un máximo del 20%

	del valor mensual del suministro facturado. Sin perjuicio de la imposición de multas, cláusula penal pecuniaria o declaratoria de incumplimiento total o parcial que la SED aplique al contratista, en cuyo caso se prescindirá de la imposición de descuentos. Las condiciones especiales para los descuentos son las que se relacionan a continuación: Descuentos por desviaciones de calidad del programa y procedimiento. Los descuentos a aplicar por concepto de desviación en la calidad del servicio prestado por parte de los operadores PAE se consignan en documento Anexo al presente estudio previo. Procedimiento: Para la aplicación de los descuentos el procedimiento que se realizará será el siguiente: a) Todos los hallazgos serán requeridos por escrito al operador. b) Los descuentos serán notificados al Operador por parte del supervisor o Interventoría. c) No se podrá aplicar más de un descuento en una misma fecha y en una misma sede Educativa, es decir si se evidencian dos o más situaciones susceptibles de descuento, se aplicará el valor del descuento más alto. d) Frente a cualquier hallazgo se solicitará Plan de Mejora el cual debe ser presentado dentro del plazo establecido y aprobado por la supervisión o interventoría. e) El operador tendrá derecho a refutar los hallazgos detectados por la interventoría solo con pruebas fehacientes y demostrables que desvirtúen las glosas o descuentos aplicados, solo si a ello hubiere lugar, la interventoría se reserva el derecho de admitir o no las pruebas aportadas	