TIPO DE INFORME:	Parcial: __X__	Final:	No.: __04_		Fecha: **18/06/2025**	
CONTRATO__X_ CONVENIO___	DE: PRESTACIÓN DE SERVICIOS		N°	**43**	AÑO:	**2025**
CONTRATANTE:	**EL DEPARTAMENTO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**					
CONTRATISTA:	**NOMBRE O RAZON SOCIAL:**	**UNION TEMPORAL GFT 2025**				
	NIT O CC:	**901903912-6**				
	DIRECCIÓN	**Carrera 7ª No. 15-51 Oficina 404**	**TEL:**	**317 643 55 55**		
	CIUDAD:	**NEIVA – HUILA**				
	REPRESENTANTE LEGAL:	**CARLOS ANDRES FARFÁN ALVAREZ**				
	CC:	**7.721.894 de Neiva (H)**				
OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LOS 35 MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA ZONA 3					
FECHA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO O CONVENIO:(dd/mm/aa	**15/01/2025**					
1. BALANCE JURÍDICO ADMINISTRATIVO						
VALOR INICIAL: (Contrato o Convenio)	En cifras: **$ 13.880.313.616,00** M/CTE.					
	En Letras: TRECE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA MILLONES TRESCIENTOS TRECE MIL SEISCIENTOS DIECISEIS PESOS M/CTE.					
VALOR ADICIONAL:	Nº 1	Valor:	Fecha:			
	Nº 2	Valor:	Fecha:			
	Nº 3	Valor:	Fecha:			
VALOR TOTAL (Acumulado)	**$13.880.313.616,00** En Letras: TRECE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA MILLONES TRESCIENTOS TRECE MIL SEISCIENTOS DIECISEIS 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 de agosto del 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)					
11-44-101246172	17 Enero de 2025.	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	$2,776.062,062	15/01/2025	22/02/2026
		PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	$ 1,388,031,361	15/01/2025	22/08/2028
		CALIDAD DEL SERVICIO	$ 2,776,062,723	15/01/2025	22/08/2026
Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil Extracontractual Derivada de Cumplimiento (RCE CONTRATOS)					
11-40-101073340	17 Enero de 2025	PREDIOS LABORES Y OPERACIONES	$ 694,015,680	15/01/2025	22/08/2025
		CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS	$ 694,015,680	15/01/2025	22/08/2025
		VEHICULOS PROPIOS Y NO PROPIOS	$ 694,015,680	15/01/2025	22/08/2025
11-40-101073340	17 Enero de 2025	RESPONSABILIDAD CIVIL PATRONAL	$ 694,015,680	15/01/2025	22/08/2025
		DAÑO EMERGENTE Y LUCRO CESANTE	$ 694,015,680	15/01/2025	22/08/2025
		PERJUICIOS EXTRAPATRIMONIALES	$ 694,015,680	15/01/2025	22/08/2025

SISTEMA INTEGRAL DE SEGURIDAD SOCIAL:

UNION TEMPORAL GFT 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 abril del 2.025, según consta en la certificación expedida el día 10 de mayo del 2.025 por el Contador Público de **UNION TEMPORAL GFT 2025**, YOLNETH NARVAEZ CLAROS con T.P. N° 40700 – T en calidad de Contador Público, 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 **43-2025**	15-01-2025	$13.880.313.616,00		$ 13.880.313.616,00
VALOR ADICIONAL N°1				
VALOR FINAL CONTRATADO	15-01-2025	$13.880.313.616,00		$ 13.880.313.616,00
VALOR ANTICIPO DEL CONTRATO				
VALOR ACTA PARCIAL N°1	25-03-2025	$921.567.721,00		$ 12.958.745.895,00
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 1				
VALOR ACTA PARCIAL N° 2	11-04-2025	$ 1.999.423.878,00		$ 10.959.322.017,00
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 2				
VALOR ACTA PARCIAL N° 3	09/05/2025	$1.905.763.675,00		$9.053.558.342,00
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 3				
VALOR ACTA PARCIAL N° 4	18/06/2025	$ 1.627.750.051,00		$ 7.425.808.291,00
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 4, periodo del primero (01) al treinta (30) de abril del 2025, el contratista UNION TEMPORAL GFT 2025, desarrolló las actividades que se derivan del contrato de prestación de servicios N° 43 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 con 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 del Huila disponga para tales eventos y dichas directrices	Planillas de Asistencia diarias certificadas por el docente encargado del comedor escolar y el certificado de entrega de cada Institución Educativa de la Zona 3 firmado por el Rector.	50%	El operador en la cuenta de cobro del mes de abril 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 3 para el periodo comprendido entre el 01 al 30 de abril del 2025.	12,5%	N/A

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	50%	El operador garantizó 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%	N/A
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.	Contratos del Personal y/o hojas de Vida	50%	El contratista allegó la documentación del personal operativo y certificado de idoneidad, en cumplimiento de sus funciones de acuerdo al contrato.	12,5%	N/A
4. Contratar y garantizar el personal necesario para la ejecución del programa. (El	Contratos del personal vinculado para la operación.	50%	El contratista allegó la documentación contractual del personal administrativo y de campo vinculado para la operación.	12,5%	N/A

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.					
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	50%	Durante el periodo, el operador no atendió sedes educativas en la modalidad Ración industrializada.	12,5%	N/A
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 información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que	Actas de capacitación Listados de asistencia Fotografías de las jornadas de capacitación	50%	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: contaminación cruzada, microorganismos, enfermedades transmitidas por alimentos ETAS. 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: BPM, plan de saneamiento básico, limpieza y desinfección, métodos, concentraciones, diligenciamiento de formatos PSB, refuerzo en ciclos de menús, estandarización de porciones, identificación de peligros, valoración de riesgos, manejo de sustancias químicas, hábitos de vida saludable.	12,5%	N/A

incurra este personal durante la operación del Programa.					
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	50%	El operador durante el periodo brindó 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%	N/A
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.	50%	El operador anexa en su cuenta de cobro en el componente financiero para el mes de abril, 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%	N/A
9. En la bodega de almacenamiento de alimentos, realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, las placas de este, así como la	Informe de actividades	50%	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, las placas, así como la identificación del personal manipulador.	12,5%	N/A

identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.					
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	50%	Durante el periodo, el operador no informó novedades o inconvenientes.	12,5%	N/A
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 EJECUCION MES DE ABRIL	50%	El operador anexa en el componente financiero de la cuenta de cobro del mes de abril, 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%	N/A
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 MUNIICPIOS DE LA ZONA 3.	50%	El operador en la cuenta de cobro del mes de abril, anexa los certificados de entrega mensual debidamente diligenciados y firmados por el rector de cada institución educativa que pertenece a la zona 3, donde se evidencia la cantidad de raciones entregadas en el periodo en mención en cada una de las sedes que pertenecen a la zona 3.	12,5%	N/A
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 Programa.	N/A	50%	En la ejecución correspondiente al periodo evaluado, no se registraron experiencias relevantes para documentar y socializar.	12,5%	N/A

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: HUI2025ER010857 HUI2025ER012352 HUI2025ER012360 HUI2025ER012362 HUI2025ER012387 HUI2025ER012372 HUI2025ER012366 HUI2025ER012384 HUI2024ER026891 HUI2025ER012387 HUI2025ER013334	50%	A través de radicados SAC, el operador envió al operador los planes de mejora para subsanar los hallazgos identificados en las visitas de verificación. De igual manera, estos documentos reposan en la cuenta de cobro.	12,5%	N/A
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.	Acta 02 Planilla de asistencia e-videncia fotográfica	50%	El operador para la presente cuenta anexa la siguiente: Participo en el comité de alimentación escolar de la IE Normal Superior De Gigante anexa Acta 02, planilla de asistencia y evidencias fotográficas. El operador participio con un maravilloso Stand en la Mesa publica del 24 de abril 2025 anexa evidencia fotográfica de la participación y planilla de asistencia.	12,5%	N/A
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.	N/A	50%	El Operador presentó para la primera cuenta, los certificados firmados por los Rectores (a) de las Instituciones Educativas mediante la cual acredita 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, dando cumplimiento a esta obligación desde el inicio de la operación	12,5%	N/A
17. Llevar registro fotográfico de la valla de visibilidad ubicada en las instituciones y sedes educativas.	N/A	50%	El Operador presentó para la primera cuenta, las evidencias fotográficas de las vallas de visibilidad, de las instituciones educativas, que brindo el servicio durante el periodo de cuenta. Dando cumplimiento a esta obligación desde el inicio de la operación.	12,5%	N/A
18. Realizar los informes de ejecución, finalización y liquidación del contrato de acuerdo con lo establecido en el manual de contratación de la	El operador entrega informe parcial de actividades y ejecución contractual No.**04**	50%	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 de los profesionales del equipo PAE.	12,5%	N/A

Gobernación del Huila.					
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.	Soportes cuenta de cobro	50%	Durante el periodo reportado, el equipo de supervisión evidenció el aseguramiento de los recursos y la continuidad operativa del programa constatando que el operador dispuso de manera adecuada los recursos físicos, humanos y logísticos requeridos para el desarrollo de las actividades, lo cual permitió la ejecución continua del programa sin interrupciones. El personal fue completo de acuerdo con los perfiles establecidos; los recursos tecnológicos y materiales fueron suficientes y garantizaron su funcionamiento, y los procesos logísticos estuvieron organizados de manera tal, que permitieron el cumplimiento oportuno para el buen desarrollo del programa.	12,5%	N/A
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.	50%	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%	N/A
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	Pólizas de cumplimiento y RCE.	50%	Se encuentran vigentes las coberturas, no se han presentado novedades que causen daños o perjuicios.	12,5%	N/A

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 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 LEGALIZACION DEL CONTRATO 043 DEL 2025.	50%	El contratista anexó en la primera cuenta de cobro, el soporte de pago de los impuestos de legalización del contrato 043 del 2025.	12,5%	N/A
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 04 y el referido informe de ejecución contractual se dio cumplimiento	50%	El contratista, presentó informe de ejecución contractual No 04. De acuerdo a lo establecido en el contrato y con los componentes que hacen parte del mismo.	12,5%	N/A
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	N/A	50%	El Operador no presento ninguna novedad, peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley para el periodo comprendido en la presente acta.	12,5%	N/A

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 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 No.04	50%	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%	N/A
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)	Certificado de no existencia de trabajo infantil, dentro del periodo del acta parcial No.04	50%	El Operador certifica 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.	12,5%	N/A
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. 004684 de fecha 17/01/2025	50%	Se presentó por parte del contratista, el recibo de pago por valor de $555.474.200, correspondiente a los impuestos de legalización, que fue entregado al financiero de la zona No 03 para la validación del pago con Tesorería Departamental.	12,5%	N/A
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	CERTIFICADO DE COBERTURA ATENDIDA	50%	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 abril conforme a las solitudes realizadas de ajuste de cupos por los actores PAE (docentes, rectores, entre otros).	12,5%	N/A

del programa					
29. No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales y cualquier otro distinto a los fines establecidos.	N/A	50%	El Operador dio cumplimiento a esta obligación.	12,5%	N/A
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: HUI2025EE003055	50%	La Entidad el 07 de febrero de 2025 se APROBÓ el PLAN DE MANEJO AMBIENTAL el cual garantizó 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%	N/A
31. Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.	Informe de Actividades	50%	Durante el periodo el contratista acató las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.	12,5%	N/A
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	50%	Durante este periodo, el operador dio respuesta a los requerimientos y solicitudes realizados por la supervisión.	12,5%	N/A
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	50%	Anexa certificado de no haber tenido PQRS, durante el presente periodo, por parte de las Instituciones Educativas y comunidad en general.	12,5%	N/A
34. Dar cumplimiento al número mínimo de personal ofertado en la propuesta	Contratos del personal vinculado para la operación.	50%	El contratista allegó la documentación contractual del personal administrativo y de campo vinculado para la operación en el periodo correspondiente al informeNo.3	12,5%	N/A
35. Cumplir con las demás obligaciones descritas en los	Informe de actividades	50%	El Contratista dio cumplimiento con todas las obligaciones descritas en los Lineamientos	12,5%	N/A

Lineamientos Técnico Administrativos del Programa y las que se deriven de acuerdo con la naturaleza del contrato y de las exigencias legales			Técnico administrativos del Programa.		
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.	Acta de inspección sanitaria con concepto FAVORABLE bodega Garzón	50%	Durante el periodo, el contratista en la cuenta de cobro presenta el Acta de inspección sanitaria con concepto FAVORABLE del 01 de abril en la bodega del municipio de Garzón ubicada en Zona Industrial Vía Garzón – Agrado – Sector Guacanas Bodega 7 De igual manera, se relaciona la dirección de la bodega de Gigante ubicada en la Carrera 5 # 5-51/Centro	12,5%	N/A
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 administración y operación del programa de alimentación escolar.	50%	El contratista durante el periodo de ejecución cuenta con el recurso humano necesario para garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar PAE. Se adjunta la documentación contractual del personal administrativo y operativo correspondiente al periodo del informe No.04	12,5%	N/A
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.	50%	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%	N/A

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	50%	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%	N/A
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 seguridad social integral, el valor que no sea causado por el operador, será reinvertido en la ejecución del contrato.	Planillas del pago de seguridad social del personal manipulador de alimentos del mes de abril.	50%	El operador en la cuenta de cobro del mes de abril en el componente financiero adjunta las planillas del pago de seguridad social del mes de abril en lo 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 operador que una vez cuantificado el rubro correspondiente a la salud, este deberá ser reinvertido en la cantidad de días de prestación de servicio efectivo a lo que corresponda el monto determinado en la operación del programa.	12,5%	N/A
5. Garantizar y adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente,	Radicado: **8A-68e4c005375ee2**	50%	En la cuenta del mes de enero el operador en los documentos que hacen parte de la fase de alistamiento relacionó las bodegas de	12,5%	N/A

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.	**EDFF69AF2F5B727D** **2025CS024428-1**		almacenamiento de alimentos: - Garzón: Zona Industrial Vía Garzón – Agrado – Sector Guacanas Bodega 7 - Gigante: Carrera 5 # 5-51/Centro De igual manera, se anexa carta de intención del 17 de marzo de 2025 dirigido a la SSD para visita a la bodega ubicada en Gigante carrera 5 # 5-51/Centro con radicado **8A-68E4C005375EE2** Se anexa carta de intención del 31 de marzo de 2025 dirigido a la SSD para visita a la bodega ubicada en Gigante carrera 5 # 5-51/Centro con radicado **EDFF69AF2F5B727D** Se anexa circular con radicado **2025CS024428-1** del 07 de abril de 2025 de RESPUESTA A SOLICITUD SOBRE VISITA SANITARIA POR PARTE DE LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL		
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	50%	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%	N/A
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 la modalidad de ración que requiera la entidad, describiendo el estado en que se encuentran. Una vez	N/A	50%	El operador en los documentos que hacen parte de la primera cuenta de cobro radicó el recibo de inventarios firmados por rector o docente encargado del comedor de los equipos, menaje y utensilios existentes en la sede educativa.	12,5%	N/A

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.					
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 existentes en cada comedor escolar. g) El seguimiento de este plan se hará mediante la	RADICADO SAC: HUI2025EE003055	50%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2025EE003055 del 07 de febrero de 2025, aprobó el plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega de alimentos y comedores escolares.	12,5%	N/A

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: HUI2025EE003055	50%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2025EE003055 del 07 de febrero de 2025, aprobó el plan de saneamiento básico de las bodegas de almacenamiento de alimentos y comedores escolares.	12,5%	N/A
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. d) Formatos de limpieza y desinfección establecidos por la ETC.	RADICADO SAC: HUI2025EE003055	50%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2025EE003055 del 07 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%	N/A

9.2 Programa de residuos sólidos: a) Diligenciamiento de los formatos de monitoreo y control establecidos por la ETC.	RADICADO SAC: HUI2025EE003055	50%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2025EE003055 del 07 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%	N/A
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: HUI2025EE003055	50%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2025EE003055 del 07 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%	N/A
9.4 Programa de abastecimiento de agua: a) Diligenciamiento de formatos de monitoreo y control establecido por la ETC.	RADICADO SAC: HUI2025EE003055	50%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2025EE003055 del 07 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%	N/A
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. b) Objetivos. c) Desarrollo de la actividad. e) Conclusiones.	Aprobación plan de capacitación SAC N°HUI2025EE004183	50%	Se realizó aprobación del plan de capacitación el día 19 de febrero de 2025, mediante el oficio SAC N°HUI2025EE004183.	12,5%	N/A

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.	Correo electrónico del 24 de enero de 2025	50%	Durante el periodo, el operador envió para revisión el plan de rutas en el formato establecido por la UAPA el cual se encuentra en proceso de revisión.	12,5%	N/A
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 inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer	RADICADO SAC: HUI2025EE003055	50%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2025EE003055del 07 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%	N/A

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° HUI2025EE004178	50%	Se realizó aprobación del menú especial para cada tipo de complemento mediante SAC N° HUI2025EE004178 el día 19 de febrero de 2025, 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%	N/A
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 abril.	50%	El contratista en la cuenta de cobro del mes de abril, presentó en el componente financiero el listado de los proveedores con los que sostuvo relaciones comerciales para el periodo en mención.	12,5%	N/A
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 mes de operación.	RADICADO SAC: HUI2025EE003055	50%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2025EE003055 del 07 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%	N/A

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.	Certificado por Representante legal	50%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro anexó certificado expedido por el Representante legal en el que indica que los vehículos utilizados en este mes continúan siendo los mismos radicados en la Fase de alistamiento y los documentos correspondientes no han sido actualizados.	12,5%	N/A
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	50%	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%	N/A
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 desinfección en cada comedor escolar que incluya planta física, equipos, utensilios y	N/A	50%	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%	N/A

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.					
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	50%	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%	N/A
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	37,5%	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%	N/A
5. Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos en los formatos establecidos por la UAPA, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el	Informe de actividades Reportes de hallazgos y planes	50%	Durante el periodo el operador realizó las reposiciones de alimentos en los formatos establecidos por la UPA, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse el rechazo, sin afectar la prestación del servicio y la aplicación del	12,5%	N/A

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.	de mejora		menú del día. De igual manera, el equipo de supervisión en campo en las visitas diarias reportó inconsistencias acerca de los faltantes de alimentos en las sedes educativas. Estos reportes fueron elevados al operador para el respectivo plan de mejora.		
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	50%	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%	N/A
7. Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo, otorgada por la	Certificado del representante legal	50%	El operador en los documentos que hacen parte de cuenta de cobro, anexa la documentación de los vehículos y del personal transportador, así como las actas de inspección sanitaria las cuales acreditan el cumplimiento de las obligaciones	12,5%	N/A

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.			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	Actas de entrega de primera y segunda dotación del personal vinculado.	50%	El operador, en la cuenta de cobro anexó las Actas de entrega de primera y segunda dotación al personal manipulador de alimentos vinculado.	12,5%	N/A

Lo anterior dando cumplimiento 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 EJECUCION DEL MES DE ABRIL	50%	El operador en el componente financiero, radicó los soportes de pago del personal manipulador de alimentos que trabajo en el mes de abril, durante los primeros 5 días hábiles del mes de mayo.	12,5%	N/A
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	50%	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%	N/A
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	Informe de actividades	50%	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	12,5%	N/A

permitan verificar el 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.			legal		
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	50%	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%	N/A
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.	Certificado de Fichas técnicas de alimentos	50%	El operador en la cuenta de cobro anexó certificado suscrito por el Representante Legal del 12 de mayo de 2025 de las fichas técnicas de alimentos en el que indica que no se actualizaron ya que no hubo cambio de proveedores 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%	N/A

14. Publicar la planeación del ciclo de menús establecido por la ETC, en un lugar visible en el comedor escolar.	N/A	50%	El Operador presentó para la primera cuenta, las evidencias fotográficas de la publicación de los ciclos de menú, en el que se constata el cumplimiento de esta obligación.	12,5%	N/A
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	50%	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%	N/A
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 abril	50%	El operador en el mes de abril 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 abril.	12,5%	N/A
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 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.	Acta/Plan de Capacitación a manipuladores de alimentos	50%	Durante el periodo del 15/01/25 al 18/01/25, la **UT GFT 2025** programó y realizo taller de estandarización de porciones de alimentos de acuerdo a los niveles de escolaridad respecto al ciclo de menús y de acuerdo con los implementos y/o utensilios de servido que cuente el comedor escolar, para garantizar la cantidad que se ofrece al beneficiario, para el mes de marzo de acuerdo con el plan de capacitación propuesto en la fase de alistamiento.	12,5%	N/A

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.	SAC N° HUI2025EE007895 HUI2025EE007899 HUI2025EE009075 HUI2025EE009533 HUI2025EE001153	50%	El operador en el periodo reportado, realizo 6 solicitudes de intercambio las cuales fueron revisadas y aprobadas para las siguientes fechas: HUI2025EE007895 DEL 31 DE MARZO AL 04 DE ABRIL HUI2025EE007899 DEL 07 AL 11 DE ABRIL HUI2025EE009075 DEL 21 AL 25 DE ABRIL HUI2025EE009533 DEL 21 AL 25 DE ABRIL HUI2025EE001153 DEL 28 DE ABRIL AL 02 DE MAYO	12,5%	N/A
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	Reportes de hallazgos y planes de mejora	50%	Durante el periodo reportado, el equipo de supervisión en campo elevó UNA (1) inconsistencia acerca de la porción servida.	12,5%	N/A

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.					
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.	Certificado de Fichas técnicas de alimentos	50%	El operador en la cuenta de cobro anexó certificado suscrito por el Representante Legal del 12 de mayo de 2025 de las fichas técnicas de alimentos en el que indica que no se actualizaron ya que no hubo cambio de proveedores 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%	N/A
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	50%	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%	N/A
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	Certificado Representante legal	50%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro, radicó un certificado expedido por el Representante Legal del 12 de mayo en el que indica que no existieron novedades en cuanto a los proveedores de res, pollo y cerdo.	12,5%	N/A

Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones reglamentarias (Debe anexarse cada vez que se cambie el proveedor).					
23. Solicitar copia del estudio de vida útil otorgado por el proveedor para los alimentos proteicos tales como: res, cerdo, pollo y queso.	Certificado del Representante legal	50%	Durante el periodo reportado, el operador radicó un certificado del Representante Legal del 12 de mayo en el que indica que no existieron cambios en los proveedores de res, cerdo, pollo y queso.	12,5%	N/A
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 muestras deberán tomarse a tres preparaciones de una ración servida, personal manipulador, superficies y agua.	Resultados de muestreo microbiológico a los alimentos, las superficies y el personal manipulador de alimentos Evidencia fotográfica	50%	En cumplimiento del cronograma enviado por la ETC, el operador anexa los resultados microbiológicos de las tomas realizadas en las siguientes sedes educativas: 1. Municipio Hobo, Institución Educativa Roberto Suaza Marquínez, sede Estoracal 2. Municipio Hobo, Institución Educativa Roberto Suaza Marquínez, sede Roberto Suaza Marquínez 3. Municipio Garzón, Institución Educativa Tulio Arbeláez, sede Tulio Arbeláez 4. Municipio Garzón, Institución Educativa Luis Calixto Leiva, sede Luis Calixto Leiva 5. Municipio Garzón, Institución Educativa San Antonio del Pescado, sede San Antonio del Pescado 6. Municipio Garzón, Institución Educativa San Gerardo, sede San Gerardo Adicionalmente, se anexa evidencia fotográfica de la toma de muestras microbiológicas realizadas.	12,5%	N/A
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	N/A	50%	Durante el periodo, el operador no atendió sedes educativas con la modalidad ración industrializada.	12,5%	N/A

acuerdo con la selección que realice el Departamento, las muestras deberán tomarse a tres productos que compongan la ración.					
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	50%	El operador anexa certificado expedido por el representante legal en el que garantizan el cumplimiento de esta obligación.	12,5%	N/A
27. Atender los requerimientos y demás solicitudes que se requieran en caso de presentarse una Enfermedad Transmitida por 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.	N/A	50%	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 técnico de calidad e inocuidad de la resolución 00335 de 2021.	12,5%	N/A

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.	Cartas de gestión	50%	Durante el periodo, el operador anexa las siguientes cartas de gestión: **29-04-2025: Alcaldía Algeciras** IE El Paraíso, sedes Pando Roble y La Giralda IE La Perdiz, sede La Perdiz IE La Arcadia, sede El Toro **23-04-2025: Alcaldía Garzón** IE Tulio Arbelaez, sede Zuluaguita y Tulio Arbelaez Secundaria IE Barrios unidos, sede Barrios unidos IE Ramón Alvarado Sanchez Sede El Progreso y Ramón Alvarado Sanchez Primaria y Paloquemao y Los Guaduales IE San Antonio del Pescado, sede San Antonio del Pescado secundaria y Campobello, La Esperanza IE Simon Bolivar Sede Monserrate IE San Gerardo, sede La Pita, La Azulita y Bellavista **29-04-2025: Alcaldía Gigante** IE Jose Miguel Montalvo sede Jose Miguel Montalvo IE Escuela Normal Superior, sede Escuela Normal Superior **24-04-2025: Alcaldía Hobo** IE Roberto Suaza Marquínez, sede El Batan, Las Vueltas y Estoracal	12,5%	N/A
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	N/A	50%	Durante el periodo reportado, no hubo atención en la modalidad ración industrializada.	12,5%	N/A

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 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	50%	Durante el periodo reportado, no hubo atención en la modalidad ración industrializada.	12,5%	N/A
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,	PLANILLAS DE ASISTENCIA DIARA	50%	El operador radica en la cuenta de cobro del mes de abril 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 3, 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 abril.	12,5%	N/A

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.					
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 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.	Certificados emitidos por el Rector de los mantenimientos Formatos de mantenimiento preventivo y correctivo diligenciados Cuentas de cobro del personal técnico calificado Fotografías de los equipos intervenidos	50%	Durante el periodo reportado el operador radicó los siguientes mantenimientos preventivos realizados a los equipos tales como estufa, nevera, licuadoras, Olla presión en cumplimiento con el cronograma enviado por la ETC, así: 1. Municipio Gigante, Institución Educativa Jorge Villamil Ortega, sede Jorge Villamil Ortega 2. Municipio Gigante, Institución Educativa Jorge Villamil Ortega, sede Tres Esquinas 3. Municipio Gigante, Institución Educativa Nicolás Manrique, sede Nicolás Manrique 4. Municipio Gigante, Institución Educativa Silvania, sede Antonio Cuellar 5. Municipio Gigante, Institución Educativa Silvania, sede Silvania 6. Municipio Garzón, Institución Educativa Simón Bolívar, sede Independencia 7. Municipio Garzón, Institución Educativa Simón Bolívar, sede San Cayetano 8. Municipio Gigante, Institución Educativa Escuela Normal Superior, sede Escuela Normal Superior 9. Municipio Gigante, Institución Educativa Sósimo Suárez, sede Sósimo Suárez	12,5%	N/A

			10. Municipio Hobo, Institución Educativa Roberto Suaza Marquínez, sede Jacinto Ramos García Lo anterior, se soporta con evidencia fotográfica.		
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 servicio. (Solo aplica para ración para preparar en sitio y comida caliente transportada).	Certificados emitidos por el Rector de los mantenimientos Formatos de mantenimiento preventivo y correctivo diligenciados Cuentas de cobro del personal técnico calificado Fotografías de los equipos intervenidos	50%	Durante el periodo reportado, en las visitas de supervisión en campo, se detectaron fallas en los equipos de las sedes educativas y se anexan los mantenimientos correctivos realizados de la siguiente manera: 1. Municipio Garzón, IE Barrios unidos, sede Gabriel Gonzalez 2. Municipio Garzón, IE Majo, sede Majo 3. Municipio Garzón, IE El Recreo, sede Las delicias 4. Municipio Garzón, IE Luis Calixto Leiva, sede principal 5. Municipio Garzón, IE Simon Bolivar, sede San Cayetano y Simón Bolivar 6. Municipio Garzón, IE Ramón Alvarado Sanchez sede Ramón Alvarado Sanchez 7. Municipio Garzón, IE Ramón Alvarado Sanchez sede Soledad 8. Municipio Garzón, IE San Antonio del Pescado sede San Antonio del Pescado primaria, secundaria	12,5%	N/A
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	50%	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%	N/A
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	Muestra aleatoria de formatos de plan de saneamiento básico	50%	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	12,5%	N/A

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.			plan de saneamiento básico en el formato establecido por la SED en cumplimiento con los cuatro programas definidos.		
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 residuos sólidos y programa de abastecimiento de agua, en los formatos establecidos por la ETC.	Muestra aleatoria de formatos de plan de saneamiento básico	50%	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%	N/A
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	Formato Kardex Remisión de entrega de víveres	50%	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.	12,5%	N/A

de 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.		
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	50%	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: contaminación cruzada, microorganismos, enfermedades transmitidas por alimentos ETAS. 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: BPM, plan de saneamiento básico, limpieza y desinfección, métodos, concentraciones, diligenciamiento de formatos PSB, refuerzo en ciclos de menús, estandarización de porciones, identificación de peligros, valoración de riesgos, manejo de sustancias químicas, hábitos de vida saludable.	12,5%	N/A
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. 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	Certificado ARL POSITIVA	50%	El operador en la cuenta de cobro anexa un certificado ARL POSITIVA de fecha 07 de mayo de 2025.	12,5%	N/A

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.	N/A	50%	El Operador presentó para la primera cuenta, los certificados firmados por los Rectores (a) de las Instituciones Educativas mediante la cual acredita 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, dando cumplimiento a esta obligación desde el inicio de la operación	12,5%	N/A
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.	N/A	50%	Operador presentó para la primera cuenta, las evidencias fotográficas de las vallas de visibilidad, de las instituciones educativas, que brindo el servicio durante el periodo de cuenta. Dando cumplimiento a esta obligación desde el inicio de la operación.	12,5%	N/A
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 notificación.	N/A	50%	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%	N/A
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: HUI2025ER010857 HUI2025ER012352 HUI2025ER012360 HUI2025ER012362 HUI2025ER012387 HUI2025ER012372 HUI2025ER012366 HUI2025ER012384 HUI2024ER026891 HUI2025ER012387 HUI2025ER013334	50%	A través de radicados SAC, el operador envió al operador los planes de mejora para subsanar los hallazgos identificados en las visitas de verificación. De igual manera, estos documentos reposan en la cuenta de cobro.	12,5%	N/A

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.	Actas de visita a la bodega de Gigante	50%	Durante el periodo, el contratista atendió las visitas realizadas a los comedores escolares. Adicionalmente, el 23 de abril de 2025 se radicó Acta de visita a la bodega de Gigante.	12,5%	N/A
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.	Acta 02 Planilla de asistencia Evidencias fotográficas	50%	El operador para la presente cuenta anexa la siguiente: Participo en el comité de alimentación escolar de la IE Normal Superior De Gigante anexa Acta 02, planilla de asistencia y evidencias fotográficas.	12,5%	N/A
46. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos del MEN - UAPA.	SAC N° HUI2025EE004617 Propuesta en buenos hábitos de alimentación y vida saluda	50%	Se realizó aprobación de la propuesta en buenos hábitos de alimentación y vida saludable, el día 25 de febrero mediante el SAC N° HUI2025EE004617.	12,5%	N/A
47. Suscribir con el supervisor las actas mensuales de la ejecución y rendir Informe de resultados.	Informe de Actividades	50%	El operador mediante informe de contratista soportó todas las obligaciones estipuladas en el contrato de prestación de servicios **N°43** de 2025.	12,5%	N/A
48. Disponer mensualmente en el área administrativa y durante la 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	Certificación expedida por el representante legal	50%	El operador en el informe de actividades enuncia que los documentos enlistados se encuentran disponibles en el área administrativa durante toda la ejecución del contrato.	12,5%	N/A

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.					
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 ITEMS DE LA EJECUCION DEL MES DE ABRIL.	50%	El contratista anexa en el componente financiero de la cuenta de cobro del mes de abril, todos los soportes de los gastos en los que incurrió el operador para dar cumplimiento a la operación del mes de abril (dotación, transporte, alimentos, pagos de pólizas, impuestos, pago de personal manipulador de alimentos, seguridad social, y demás).	12,5%	N/A
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 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.	Entrega de contratos y Hojas de Vida del personal administrativo y operativo.	50%	El contratista, en la cuarta cuenta de cobro e informe de ejecución, realizó la entrega contratos del personal nuevo y la relación de las Hojas de Vida del personal administrativo y operativo.	12,5%	N/A
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	Actas Registro fotográfico Registro de asistencia Certificación del	50%	Para el mes de marzo el operador presento desarrollo de la propuesta de hábitos de alimentación y vida saludable de acuerdo a la propuesta presentada, como soporte se evidencia acta, registro fotográfico y lista de asistencia de las siguientes instituciones educativas:	12,5%	N/A

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 número de asistentes.	Rector		**ALGECIRAS** - INSTITUCION EDUCATIVA LA ARCADIA 238 ESTUDIANTES **GARZÓN** - INSTITUCION EDUCATIVA EL DESCANSO 130 ESTUDIANTES - INSTITUCION EDUCATIVA EL RECREO 112 ESTUDIANTES - INSTITUCION EDUCATIVA SAN GERARDO 376 ESTUDIANTES - INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR 1380 ESTUDIANTES - **GIGANTE** - INSTITUCION EDUCATIVA JORGE VILLAMIL ORTEG 454 ESTUDIANTES - INSTITUCION EDUCATIVA NICOLAS MANRIQUE 288 ESTUDIANTES		
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.	Certificado del representante legal	50%	El operador en los documentos que hacen parte de cuenta de cobro, anexa la documentación de los vehículos y del 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	12,5%	N/A
53. Sera requisito para el suministro de la entrega de Ración Industrializada previamente la socialización y	N/A	50%	El operador, durante el periodo no suministró Ración industrializada.	12,5%	N/A

aprobación mediante acta en el comité CAE del personal delegado para la realización de las entregas de las mismas.					
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 **04**. De acuerdo a lo establecido en el contrato y con los componentes que hacen parte del mismo	50%	El contratista, presentó informe de ejecución contractual No **04**. De acuerdo a lo establecido en el contrato y con los componentes que hacen parte del mismo	12,5%	N/A
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.	50%	Durante la ejecución del mes de abril, 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%	N/A
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.	50%	El operador anexa el formato correspondiente a las compras realizadas en el mes de abril 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%	N/A
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	Entrega de contratos de proveeduría.	50%	El contratista allegó los contratos de proveeduría con los pequeños productores del Departamento.	12,5%	N/A

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.					
58. El contratista para acreditar la compra pública local deberá anexar facturas 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.	FACTURAS DE LOS PROVEEDORES REGISTRADOS EN SECRETARIA DE AGRICULTURA COMO PRODUCTOR LOCAL.	50%	El operador en el mes de abril anexa en el componente financiero las facturas que acreditan el cumplimiento de esta obligación en la compra de mínimamente el 30% de los alimentos al interior del departamento para el mes referido.	12,5%	N/A
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	50%	El contratista dio aplicación a los ciclos de menú de acuerdo a planeación estipulada y aprobada por la ETC.	12,5%	N/A
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	50%	El operador ha presentado de manera oportuna las observaciones que podrían afectar la operación del programa.	12,5%	N/A
2. Informar mensualmente al MEN y a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance	Informe de ejecución financiera mes de abril.	50%	El operador en su cuenta de cobro correspondiente al mes de abril anexa el informe de ejecución financiero conforme al formato establecido por el MEN, donde se	12,5%	N/A

operativo. Administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.			evidencia el avance porcentual de la ejecución del contrato.		
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 diseñados por el MEN.	Planillas de asistencia diaria y certificado de cobertura atendida.	50%	El operador de la zona 3, 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 3 para el periodo en mención.	12,5%	N/A
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.	Informes de Actividades.	50%	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%	N/A
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	50%	El operador durante el periodo evaluado, no registran experiencias relevantes para documentar y socializar.	12,5%	N/A
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: HUI2025ER010857 HUI2025ER012352 HUI2025ER012360 HUI2025ER012362 HUI2025ER012387 HUI2025ER012372 HUI2025ER012366 HUI2025ER012384 HUI2024ER026891 HUI2025ER012387 HUI2025ER013334	50%	A través de radicados SAC, el operador envió al operador los planes de mejora para subsanar los hallazgos identificados en las visitas de verificación. De igual manera, estos documentos reposan en la cuenta de cobro.	12,5%	N/A
7. Asistir, previa invitación, a los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en su área de influencia. para el seguimiento de cada establecimiento educativo,	Acta 02 Planilla de asistencia Evidencia fotográfica	50%	El operador para la presente cuenta anexa la siguiente: Participo en el comité de alimentación escolar de la IE Normal Superior De Gigante anexa Acta 02, planilla de asistencia y evidencias fotográficas.	12,5%	N/A

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.			El operador participio con un maravilloso Stand en la Mesa publica del 24 de abril 2025 anexa evidencia fotográfica de la participación y planilla de asistencia.		
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.	**N/A**	50%	El Operador presentó para la primera cuenta, los certificados firmados por los Rectores (a) de las Instituciones Educativas mediante la cual acredita 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, dando cumplimiento a esta obligación desde el inicio de la operación	12,5%	N/A
9. Llevar registro fotográfico de la valla de visibilidad ubicada en las instituciones y sedes educativas.	N/A	50%	El Operador presentó para la primera cuenta, las evidencias fotográficas de las vallas de visibilidad, de las instituciones educativas, que brindo el servicio durante el periodo de cuenta. Dando cumplimiento a esta obligación desde el inicio de la operación.	12,5%	N/A

Conforme a la información relacionada, la supervisora designada, certifica que el Contratista ejecutó a satisfacción las obligaciones pactadas durante el periodo comprendido entre el primero (01) al treinta (30) de abril 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 radicado SAC N° **HUI2025EE015597** el 03 de junio de 2025 se notificó al operador UT GFT 2025 que conforme a la ejecución de la prestación del servicio durante el mes de abril los hallazgos reportados por el equipo de supervisión de la Gobernación del Huila, sincronizados al área técnica por la coordinación de zona y revisados por el área técnica conforme al Anexo 1. PROCEDIMIENTO DE SUBSANACIÓN DE LOS HALLAZGOS EN LA MODALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO, RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA, el operador UT GFT subsanó con los soportes allegados en los planes de mejora los incumplimientos evidenciados por parte de los supervisores de campo durante el periodo del 01 al 30 de abril 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 3 - PAE

Vo.Bo. Jessica Alexandra González Gutiérrez
Apoyo a la Coordinación Zona 3 - PAE

Vo.Bo. Diego Armando Córdoba González
Apoyo Jurídico Zona 3 - PAE

Vo.Bo. María Catalina Cuellar Parra
Ing. De Alimentos Zona 3 - 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			