TIPO DE INFORME:	Parcial: __X__	Final:	No.: __04__		Fecha: 07/07/2025	
CONTRATO__X__ CONVENIO___	DE: PRESTACIÓN DE SERVICIOS		N.º	26	AÑO:	2025
CONTRATANTE:	EL DEPARTAMENTO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN					
CONTRATISTA:	NOMBRE O RAZON SOCIAL:	UNION TEMPORAL ALIMENTOS INTEGRALES				
	NIT O CC:	901904251-0				
	DIRECCIÓN	Calle 6 # 8 – 27 barrio Manizales Agrado Huila	TEL:		3188372600	
	CIUDAD:	AGRADO (H)				
	REPRESENTANTE LEGAL:	NANCY BARRERO GOMEZ				
	CC:	52.954.109 de Bogotá D.C				
OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LOS 35 MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA **ZONA 4**					
FECHA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO O CONVENIO:(dd/mm/aa)	14/01/2025					
1. BALANCE JURÍDICO ADMINISTRATIVO						
VALOR INICIAL: (Contrato o Convenio)	En cifras: $ 12.560.199.670 MCTE.					
	En Letras: DOCE MIL QUINIENTOS SESENTA MILLONES CIENTO NOVENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS SETENTA PESOS M/CTE.					
VALOR ADICIONAL:	Nº 1	Valor:	Fecha:			
	Nº 2	Valor:	Fecha:			
	Nº 3	Valor:	Fecha:			
VALOR TOTAL (Acumulado)	$ 12.560.199.670					
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)	21/11/2025					

GARANTIAS:				
Nº DE PÓLIZA	FECHA DE	TIPO DE AMPARO	VALOR	VIGENCIA

	APROBACION		ASEGURADO	INICIO	FINAL
PÓLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL (DECRETO 1082 DE 2015)					
11-44-101246115 ANEXO 0	17/01/2025	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	2.512.039.934	14/01/2025	01/02/2026
		PAGO DE SALARIOS, PRESTCIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES.	1.256.019.967	14/01/2025	01/08/2028
		CALIDAD DEL SERVICIO	2.512.039.934	14/01/2025	01/08/2026
PÓLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL DERIVADA DE CUMPLIMIENTO (RCE					
11-40-101073321 ANEXO 0	17/01/2025	PREDIOS LABORALES Y OPERACIONES	$ 628.009.983,50	14/01/2025	01/08/2025
		DAÑO EMERGENTE Y LUCROCESANTE	$ 628.009.983,50	14/01/2025	01/08/2025
		PERJUICIOS EXTRAPATRIMONIALES	$ 628.009.983,50	14/01/2025	01/08/2025

SISTEMA INTEGRAL DE SEGURIDAD SOCIAL:

La UNION TEMPORAL ALIMENTOSS INTEGRALES, 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 2025, según consta en la certificación expedida el día 03 de junio de 2025 el Contador Público de **UT ALIMENTOS INTEGRALES**, MELVA LUCIA HENAO RIVERA, con T.P. N° 259490-T en calidad de Contador Público, anexa copia de la tarjeta profesional y certificación de la vigencia de la misma.

Igualmente aporta las planillas de pago de seguridad social así:
Planilla Personal Manipuladoras No. 9487080607
Planilla Personal Administrativo No. 9485807635

2. BALANCE FINANCIERO Y CONTABLE

DESCRIPCIÓN DE PAGOS	FECHA (dd/mm/aa)	VALOR	AMORTIZACIÓN	SALDO
VALOR INICIAL DEL CONTRATO 26 DE 2025	20/01/2025	$ 12.560.199.670		$ 12.560.199.670
VALOR ADICIONAL N°1				
VALOR FINAL CONTRATADO	20/01/2025	$ 12.560.199.670		$ 12.560.199.670
VALOR ANTICIPO DEL CONTRATO				
VALOR ACTA PARCIAL N°1	07/04/2025	$ 803.939.855		$11.756.259.815
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 1				
VALOR ACTA PARCIAL N° 2	14/05/2025	$1.808.524.720		$ 9.947.735.095
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 2				
VALOR ACTA PARCIAL N° 3	23/05/2025	$1.646.206.110		$8.301.528.985
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 3				
VALOR ACTA PARCIAL N° 4	07/07/2025	$1.512.337.420		$6.789.191.565
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 **UT ALIMENTOS INTEGRALES**, desarrolló las actividades que se derivan del contrato de prestación de servicios N° 26 de 2025 del cual soy supervisor, me permito presentar el siguiente informe, correspondiente al presente periodo, se describen estos resultados, así:

ACTIVIDAD	ENTREGABLE y/o RESULTADO LOGRADO	% DE CUMPLIMIENTO ACUMULADO PACTADO	ACTIVIDADES EJECUTADAS (Frente al Resultado logrado)	% DE CUMPLIMIENTO PARCIAL (MENSUAL)	DIFICULTADES U OBSERVACIONES
A. OBLIGACIONES GENERALES					
1. Brindar complemento alimentario a niños, niñas y adolescentes matriculados oficialmente en el SIMAT durante la jornada escolar, con calidad, inocuidad y de forma oportuna de acuerdo a los lineamientos técnicos administrativos y estándares (versión que se encuentre vigente) del programa de alimentación escolar aprobados por el Ministerio de Educación Nacional. En caso de presentarse inundaciones, desastres naturales, cualquier emergencia o cualquier hecho irresistible e imprevisible en el departamento o a nivel nacional que afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en alguno(s) o en todos los municipios del Departamento, el OPERADOR deberá acatar las directrices que la Gobernación del Huila disponga para tales eventos y dichas directrices serán propendiendo por la entrega de suplemento alimentario de modo tal que los Niños, Niñas y Adolescentes tengan la continuidad en el servicio. Para la entrega de estos complementos alimentarios será necesaria una comunicación por escrito del Supervisor del contrato dirigida al OPERADOR, con las indicaciones necesarias a tener en cuenta; también deberá el supervisor del contrato exigir al OPERADOR la certificación de la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del PAE. Para la suspensión de esta medida extraordinaria es necesario comunicación por escrito del supervisor del contrato dirigida al OPERADOR.	Presenta los formatos de certificaciones de raciones entregadas y certificaciones de recibo a satisfacción debidamente suscritas por los rectores de las instituciones educativas atendidas	50%	El contratista realizo la entrega del complemento alimentario a niños, niñas y adolescentes matriculados oficialmente en el SIMAT y priorizados para ser atendidos en el PAE, en las instituciones educativas de los municipios pertenecientes a la Zona 4 del Dpto. Huila	12.5%	N/A
2. Garantizar	Informe de	50%	El operador garantizo permanentemente la	12.5%	N/A

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.	actividades Remisión de Víveres		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		
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 manipulador y administrativo Hojas de vida Cedula Certificaciones de experiencia Tarjeta profesional si aplica Listado y Contratos de personal manipulador con soportes vinculados en el presente periodo	50%	El contratista aporto en su primer informe de ejecución los contratos suscritos con el personal manipulador, personal de bodega y personal administrativo. Con su correspondiente formación académica de acuerdo a lo ofertado en la propuesta, documentos que se encuentran archivados en la carpeta del contrato. Así mismo presente oficio solicitando cambio de personal y allega los contratos del personal vinculado en este periodo. Igualmente, el contratista con el fin de cumplir con la obligación de garantizar el personal allega en el presente periodo, otrosí de los contratos del personal manipulador vinculados en los meses de enero a marzo, los cuales se encuentran debidamente archivados en las carpetas que evidencian la ejecución del contrato.	12,5%	N/A
4. Contratar y garantizar el personal necesario para la ejecución del programa. (El personal contratado para esta operación, no es laboralmente vinculado con la Gobernación, ni con el Ministerio de Educación Nacional, ni con la Unidad de Alimentos para aprender) es responsabilidad del Operador.	Contratos con sus correspondientes soportes de acuerdo a su cargo a ejecutar debidamente	50%	En cumplimiento de esta obligación, el primer informe la U.T. ALIMENTOS INTEGRALES allego los contratos debidamente suscritos con el personal manipulador y administrativo necesarios para prestación del servicio de alimentación escolar en la zona 4, al igual que los otrosí de los contratos referidos celebrados en los meses de enero a marzo, donde se evidencia la vinculación laboral con la U.T, estos documentos se encuentran archivados en las carpetas de ejecución ¨del contrato. Igualmente, el contratista allega los contratos del personal vinculado en presente periodo con sus correspondientes soportes, en los cuales se evidencia la relación laboral exclusiva con el operador.	12,5%	N/A
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	Informe de actividades del operador	50%	Durante el periodo reportado la Unión Temporal suministro ración industrializada teniendo en cuenta que el programa se ejecutó con normalidad en la sede Camilo Torres, Daniel Castro, María Auxiliadora, Alto Lejanías, el Retiro del municipio de Iquira, sede Montoya Gaviria municipio de la Argentina, sede las Orquídeas municipio de Paicol, así mismo realizo capacitación del personal que entrega la ración industrializada en la temática "Técnicas	12,5%	N/A

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.			de Almacenamiento" programada por plan de capacitación para el mes de abril		
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 incurra este personal durante la operación del Programa.	Correo electrónico	50%	EL operador garantizo que todo el personal manipulador cumpliera con la normatividad sanitaria vigente a través de la capacitación en el funcionamiento del PAE de acuerdo con el cronograma de capacitaciones	12,5%	N/A
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).	N/A	37,5	El contratista no atiende población diferencial teniendo en cuenta que, esta población es atendida por el CRIHU.	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.	Copia de las facturas de compras locales, certificados que lo acreditan como productor local del Dpto. del Huila y los formatos del MEN relacionando las compras locales para el periodo comprendido entre el 01 al 30 de abril de 2025	50%	El operador presento el reporte mensual de las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN donde se puede constatar que equivale al **30,76%** del valor total de los recursos del presupuesto destinado a la compra local de alimentos, porcentaje que supera la obligación mínima de compras a pequeños productores 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 identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.	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 víveres destinados para los complementos alimentarios AM/PM, Almuerzo y ración industrializada, según la ruta asignada para cada uno de los restaurantes escolares.	12,5%	N/A
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%	La U.T. ALIMENTOS INTEGRALES en este periodo no ha informado a la supervisión, la presentación de inconvenientes o novedades que pongan en riesgos la prestación del servicio de alimentación escolar en los municipios de su zona de operación.	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 cuenta No.4	50%	El contratista presento informe No. 4 de ejecución correspondiente a los días de atención durante el 01 al 30 de abril de 2025 donde anexa los soportes correspondientes.	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.	Formatos de entrega	50%	El contratista presento los registros de entrega diarios de complementos alimentarios entregados a los estudiantes atendidos por cada sede de las instituciones educativas pertenecientes a la Zona 4	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%	Durante el periodo comprendido no se evidenciaron experiencias para replicar.	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.	HUI2025EE008708 HUI2025EE008787 HUI2025EE008788 HUI2025EE009077 HUI2025EE009380 HUI2025EE009381 HUI2025EE009446 HUI2025EE010212 HUI2025EE010461 HUI2025EE010542 HUI2025EE010911 HUI2025EE010951	50%	Para el periodo comprendido se presentaron novedades y/o hallazgos reportados por la ETC, donde la unión temporal ejecuto las acciones pertinentes que prueban las correcciones en campo según corresponda el reporte de la sede educativa, los soportes fueron enviados al correo electronico y SAC, de la entidad en los archivos de planes de mejora.	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.	Evidencia fotográfica Planillas de asistencia	12,5%	El operador presentó para la presente cuenta los siguientes documentos: Participo del CAE de la IE María auxiliadora el 9 de abril 2025. IE LA PLATA sede El carmelo con fecha del 10-04-2025 Comité Operativo Municipal del municipio LA Plata Huila con fecha del 9-04-2025 Participo con u maravillosa Stand en la primera Mesa pública.	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	12,5%	El Operador presentó 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. Durante la primera cuenta, en la que constata el cumplimiento de esta obligación	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 en la primera cuenta adjunto los registros fotográficos de las vallas de visibilidad ubicada en la Institución Educativa y sedes correspondientes a la zona 4. en la que constata el cumplimiento de esta obligación	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 Gobernación del Huila.	Tercer informe de ejecución	50%	El contratista da cumplimiento a esta obligación, para tal fin entrega el cuarto informe de ejecución con los soportes que evidencia el cumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato de prestación de servicios No. 26 de 2025 en el periodo comprendido entre el 1 al 30 de abril de 2025.	12,5%	N/A
19. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.	Informe de Actividades	50%	El contratista durante el periodo da cumplimiento a esta obligación, para tal ha contratos el personal manipulador, administrativo y de bodegas, así mismo cuenta con bodegas de almacenamiento de alimentos no perecederos y cuartos fríos o refrigeradores para los alimentos perecederos y los vehículos de transporte, cumpliendo con todos los requisitos exigidos por la normatividad estipulada para ello	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.	Póliza General de Cumplimiento y Póliza de Responsabilidad civil Extracontractual Aprobadas por la entidad, debidamente archivadas en el contrato	50%	El contratista dio cumplimiento a esta obligación en el informe del mes enero, para tal fin anexo la Póliza General de Cumplimiento 11-44-101246115 y de Responsabilidad Civil Extracontractual 11-40-101073321 las cuales fueron aprobadas por la directora del Departamento Administrativo de Contratación el día 17 de enero de 2025, estando acorde los amparos solicitados en el contrato de prestación de servicios No. 26 de 2025.	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 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.	Póliza General de Cumplimiento Y Póliza de Responsabilidad civil extracontractual Aprobadas por la Entidad	50%	El Departamento con el fin de garantizar los posibles riesgos que se puedan presentar en la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. 26 de 2025, solicito al contratista, la Póliza General de Cumplimiento 11-44-101246115 y de Responsabilidad Civil Extracontractual 11-40-101073321, aprobándose el anexo 0 por el Departamento Administrativo de Contratación el día 17 de enero de 2025, documentos que se encuentran debidamente archivadas en el contrato.	12,5%	N/A
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.	Pago de impuesto y gaceta	50%	En cumplimiento de esta obligación, el contratista allego al Programa PAE, en su primer informe el pago de las estampillas y gaceta para la legalización del contrato No. 26 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 de cumplimiento.	50%	El contratista, presentó informe de ejecución contractual No 04 de cumpliendo de las obligaciones pactadas en el contrato, condiciones estipuladas en el estudio previo, pliego de condiciones y la propuesta del contratista. Igualmente en su informe allega los documentos exigidos por los diferentes componentes que hacen parte de la forma de pago.	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 Autoridades competentes para que ellas adopten las medidas	N/A	50%	El operador durante este periodo informo que no se presentaron peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley.	12,5%	N/A

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.	50%	El operador durante el periodo cumplió con las políticas de seguridad y 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)	Certificación suscrita por el representante legal	50%	El operador allega la certificación suscrita por el representante legal en la cual manifiesta que, garantiza la no existencia del trabajo infantil en la ejecución del programa de alimentación escolar ninguna etapa de la ejecución del contrato, garantizando la disposición 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.	50%	El contratista allego en su primer informe copia del pago de impuestos y de gaceta, en el presente periodo no se presentaron situaciones legales, técnicas o financieras que ameritaran, el pago de carácter tributario.	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 del programa	La Microprogramación para el periodo del 01 al 30 abril de 2025	50%	A La Unión Temporal Alimentos Integrales en el periodo del 01 a 30 abril de 2025 no se realizó solicitud de distribución de cupos	12.5%	N/A
29. No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales y cualquier otro distinto a los fines establecidos	N. A	50%	En este periodo no se ha evidenciado, ni se tiene información, que la U.T. ALIMENTOS INTEGRALES, haya usado la ejecución del programa Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales o cualquier otro fin.	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.	SAC HUI2025EE003424	50%	El La entidad aprobó el plan de manejo ambiental a través sac HUI2025EE003424 el día 11 de febrero de 2025,	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 Acatò 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.	Correo electrónico Plataforma SAC	50%	Durante este periodo el contratista dio respuesta a los diferentes requerimientos emitidos a través de la plataforma de comunicación oficial SAC y correo electrónico allegando para tal fin, presentan los planes de mejora con los soportes y la subsanación de inconsistencias evidenciadas en la prestación de servicios, los cuales fueron presentados en la cuenta de cobro del mes de abril de 2025.	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 UT Alimentos Integrales	50%	El operador presentó certificación donde manifiesta no haber recibido PQRS.	12,5%	N/A
34. Dar cumplimiento al número mínimo de personal ofertado en la propuesta	Contratos del personal vinculado para la operación. Oficio suscrito por el representante legal	50%	El contratista ha vinculado al personal requerido para la ejecución del programa en su zona de operación, para tal fin ha presentado los contratos realizados en el mes de enero, los cambios realizados en los meses de febrero a abril e igualmente presenta oficio donde expresa que el personal manipulador contratado es mayor al 20% de madres de familia, las cuales no hacen parte del comité de vigilancia y control social, ni de la juntas de acción comunal ni asociaciones de padres de familia	12,5%	N/A
35. Cumplir con las demás obligaciones descritas en los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa y las que se deriven de acuerdo con la naturaleza del contrato y de las exigencias legales	Informe de Actividades	50%	No se ha exigido al contratista, el cumplimiento de obligaciones diferentes a las establecidas en el contrato de prestación de servicios No. 26 de 2025.	12,5%	N/A
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.	Informe de actividades	50%	El operador en su informe manifestó que garantizo y adecuo con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente la bodega de almacenamiento de alimentos, Asimismo en la cuenta del mes de enero anexo acta de inspección sanitara con concepto favorable a la bodega de Neiva ubicada en calle 29 n. sur 4-11 zona industrial de fecha 05-02-2025 El operador en el mes de enero realizo la entrega del oficio a la secretaria de salud solicitando con fecha de radicación 27-01-2025 ubicada en la Carrera 8ª N. 5-17 barrio Ramírez del municipio de La Plata	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 con sus correspondientes soportes de acuerdo a su cargo a ejecutar debidamente archivados en el contrato del operador. Contratos del personal vinculado en el mes de abril	50%	El contratista U.T. ALIMENTOS INTEGRALES, dio cumplimiento a esta obligación en el primer informe de ejecución, allego los contratos debidamente suscritos con el personal manipulador, en el presente periodo allega los otrosí del personal vinculado, con el fin de continuar garantizando el recurso humano necesario para la oportuna y adecuada prestación del servicio de alimentación escolar en la zona 4 y personal administrativo, donde se evidencia la vinculación laboral con la refreída U.T documentos que se encuentran archivados en las carpetas de ejecución ¨del contrato. Igualmente, el contratista allega los contratos del personal vinculado en este periodo, con sus respectivos soportes.		
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 del mes de enero, febrero y el personal vinculado en el mes de marzo.	50%	El contratista en su primer informe de ejecución 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, operativa y administrativa, del personal vinculado en los meses de enero a marzo. En el presente periodo presenta en su informe los certificados de afiliación del personal vinculado. En el mes de marzo.	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 del personal manipulador nuevo Relación nómina y pago de nómina del personal vinculado	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. De igual manera, el operador anexa certificado expedido por el representante legal en el que garantiza el cumplimiento de esta obligación.	12,5%	N/A

4. 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 del personal manipulador nuevo Relación nómina y pago de nómina del personal vinculado	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. De igual manera, el operador anexa certificado expedido por el representante legal en el que garantiza el cumplimiento de esta obligación.	12,5%	N/A
5. 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 correspondiente al mes de abril.	50%	El operador en la cuenta de cobro del mes de abril en el componente financiero adjunto las planillas del pago de seguridad social del mes de abril en los concerniente a los ítems de pensión, arl y caja de compensación familiar, sin embargo conforme a la estructura de costos se evidencia que no hubo ejecución alguna con respecto al pago de salud debido a la modalidad de contratación entre el operador y las manipuladoras de alimentos, en este sentido se le notificó al mismo que una vez cuantificado el rubro correspondiente a la salud, este deberá ser reinvertido en la cantidad de días de prestación de servicio efectivo a lo que corresponda el monto determinado en la operación del programa. Igualmente aporta las planillas de pago de seguridad social así: Planilla Personal Manipuladoras No. 9487080607 Planilla Personal Administrativo No. 9485807635	12,5%	N/A
6. Garantizar y adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento mínimas ofertadas, las cuales deberán contar	Informe de actividades	50%	En el informe del periodo reportado el operador manifiesta que garantizo y adecuo con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente la bodega de almacenamiento de alimentos, , Asimismo en la cuenta del mes de enero anexo acta de inspección sanitara con concepto favorable a la	12,5%	N/A

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.			bodega de Neiva ubicada en calle 29 n. sur 4-11 zona industrial de fecha 05-02-2025 El operador en el mes de enero realizo la entrega del oficio a la secretaria de salud solicitando con fecha de radicación 27-01-2025 ubicada en la Carrera 8ª N. 5-17 barrio Ramírez del municipio de La Plata		
7. 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.	N/A	50%	En la información entregada en la cuenta del mes de enero el operador realizo la entrega de la relación 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.	12,5%	N/A
8. 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 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.	N/A	50%	En los documentos que hacen parte de la cuenta del mes de enero el operador realizó la entrega del inventario firmado por el rector o docente encargado de los comedores escolares 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 finalizado el contrato serán entregados en las mismas condiciones de recibo a través de certificación expedida por el rector o docente encargado del comedor escolar.	12,5%	N/A
9. 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	SAC HUI2025EE003424	50%	La entidad aprobó el Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos a través SAC HUI2025EE003424 el día 11 de febrero de 2025,	12,5%	N/A

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 implementación de los formatos establecidos por la ETC.					
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. Programa de limpieza y desinfección: Productos químicos a utilizar con fichas técnicas. Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación. Cronograma de limpieza y	SAC HUI2025EE003424	50%	La entidad aprobó el 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 a través SAC HUI2025EE003424 el día 11 de febrero de 2025,	12,5%	N/A

desinfección. Formatos de limpieza y desinfección establecidos por la ETC. Programa de residuos sólidos: Diligenciamiento de los formatos de monitoreo y control establecidos por la ETC. Programa de control de plagas: Sustancias químicas a utilizar con fichas técnicas. Definir los métodos de aplicación de acuerdo con las sustancias a utilizar. Diligenciamiento del cronograma de control de plagas. Definir y presentar soportes de autorización por autoridad competente, de la persona natural o jurídica que prestará el servicio. Formato de control de plagas establecido por la ETC. Programa de abastecimiento de agua: a) Diligenciamiento de formatos de monitoreo y control establecido por la ETC.					
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. 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.	SAC N° HUI2025EE005218 Aprobación plan de capacitación personal manipulador de alimentos Zona 4	50%	Se realizó aprobación del plan de capacitación el día 04 de marzo de 2025, mediante el oficio SAC N° HUI2025EE005218.	12.5%	N/A
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	SAC HUI2025EE003424	50%	La entidad aprobó el Plan de Rutas a través SAC HUI2025EE003424 el día 11 de febrero de 2025,		

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.				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 mes de operación.	SAC HUI2025EE003424	50%	La entidad aprobó el plan de manejo ambiental a través SAC HUI2025EE003424 el día 11 de febrero de 2025,	12,5%	N/A
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.	Oficio SAC N° HUI2025EE010155	50%	Durante el periodo reportado, se después de la revisión de la propuesta se realizó aprobación del menú especial mediante el oficio SAC N°HUI2025EE010155 con fecha del 28 de abril de 2025.	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 el informe de ejecución 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	Oficio	50%	El operador presento 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 el cual fue aprobado por la ETC en el mes de febrero	12,5%	N/A

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.					
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 de representante legal	50%	El operador en su informe manifiesta y certifica que conto con dos (2) vehículos transportadores de alimentos para realizar la distribución y entrega de los alimentos, de conformidad a la normatividad vigente y anexó las actas de inspección sanitaria con concepto sanitario FAVORABLE de igual forma fueron relacionados en la fase de alistamiento. TIPO / PLACA FURGON / THP 587 CAMION / THS466 CAMIONETA / WHX697 FURGON / TAL 332	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 mobiliario. Debe repetirse esta jornada después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y	N/A	50%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro del mes de enero, radicó informe fotográfico de las jornadas de limpieza y desinfección en los comedores escolares.	12,5%	N/A

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 los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro del mes de enero, anexó oficio de relación de equipos de bodega de almacenamiento, además, especifico en el informe de actividades que es de uso exclusivo para el manejo de alimentos conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotada con equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos.	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	50%	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 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.	Informe de actividades Remisiones de víveres correos electrónicos	50%	Para el mes de abril el operador anexa los soportes (Oficios recibidos y de respuesta) que prueban las entregas de las reposiciones de alimentos en las sedes educativas de acuerdo a los reportes enviados por la ETC en los formatos establecidos por la UAPA, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo, sin afectar la prestación del servicio y la aplicación del menú del día. La reposición debe ser firmada por el manipulador de alimentos y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones de calidad y cantidad de los alimentos, entregando copia del formato en el comedor escolar.	12,5%	N/A

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.	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 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.	Certificado del representante legal- informe del operador	50%	El operador en los documentos que hacen parte de la 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 de fecha 28 de febrero de 2025 en la que se garantiza el cumplimiento de esta obligación	12,5%	N/A
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**	Actas de entrega de dotación	50%	El operador, en la cuenta del mes de enero realizo la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos de acuerdo con la normatividad vigente. Lo cual lo ha constatado a través de actas de entrega de dotación. Así mismo en la cuenta del mes de abril cerífica que doto el personal nuevo vinculado el cual	12,5%	N/A

dotación del personal manipulador de alimentos: **CANTIDAD /CONTRATO** / **ESPECIFICACIONES** 2 tapaboca — Material en tela antifluido 2 camisa y pantalón — Material antifluido: camisa y pantalón 2 pares zapatos — Blancos antideslizantes, cerrados 2 Gorro — Material en tela antifluido Lo anterior dando cumplimiento 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.			fue verificado en el formato establecido por la ETC anexó por el operador fue dotado con la dotación establecida en la tabla 2.		
9. Realizar el pago del personal manipulador de alimentos dentro de los siguientes CINCO (05) días hábiles al vencimiento del mes de prestación del servicio.	Soporte de pago de las manipuladoras contratadas para la ejecución del mes de 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 abril.	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.	Certificado de representante legal informe de actividades	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 el día 14 de mayo de 2025, en el que garantiza el cumplimiento de esta obligación; asimismo, 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	Informe de actividades Certificado de representante legal	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,	12,5%	N/A

contener los documentos que 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.			se constata a través de certificación expedida y firmada por el Representante legal de fecha 14 de mayo de 2025		
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.	Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	50%	El equipo de supervisión en campo de la Gobernación del Huila, elevo hallazgos al operador por esta índole	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.	N/A	50%	El operador en la cuenta de cobro que corresponde a mes de enero anexó las fichas técnicas de los alimentos entregados y distribuidos en cumplimiento con la Resolución 335 de 2021 dentro de las que se enlistan: Aceite de soya, agua potable, arroz, avena, leche UHT, azúcar, pierna de cerdo, carne de res, carne de cerdo, kumis, chóclate, pasta, frijol, galleta, harina de trigo, harina de maíz huevo, leche, lenteja, margarina y manifiesta que en el periodo reportado no realizaron cambios ni actualizaciones	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, en la primera cuenta de cobro, anexó evidencia fotográfica de la planeación del ciclo de menú establecido por la entidad, de igual manera se anexaron certificaciones expedidas por los rectores de las Instituciones Educativas en el que se constata el cumplimiento de esta obligación.	12,5%	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	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	12,5%	N/A

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.			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.		
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 adjunto el formato establecido por el MEN, diligenciado con los proveedores con los que sostuvieron relaciones comerciales durante la ejecución del periodo correspondiente al de este informe.	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 Registro de asistencia Registro fotográfico	50%	Durante el periodo del 22/03/25 al 29/03/25, la UT ALIMENTOS INTEGRALES 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	SAC N° HUI2025EE007391 HUI2025EE009642 HUI2025EE010779	50%	El operador en el periodo reportado, realizo tres solicitudes de intercambio las cuales fueron revisadas y aprobadas para la siguiente fecha: HUI2025EE007391 DEL 31 DE MARZO AL 04 DE ABRIL HUI2025EE009642 DEL 21 AL 25 DE ABRIL HUI2025EE010779 DEL 21 AL 25 DE ABRIL	12,5%	N/A

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.					
19. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad de atención y por nivel o grado de escolaridad, de acuerdo con el Anexo 11. Protocolo de Gramaje Porción Servida Modalidad Preparada en Sitio, el cual será insumo para la verificación por parte del equipo de supervisión en campo, en donde se estipulan los rangos de peso servido de acuerdo con cada uno de los componentes del ciclo de menús analizados nutricionalmente por el profesional en Nutrición y Dietética de la ETC.	Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	50%	El equipo de supervisión en campo de la Gobernación del Huila, elevo hallazgos al operador por esta índole	12,5%	N/A
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.	Informe de actividades	50%	En los documentos de la cuenta de cobro del mes de enero , el operador radicó las fichas técnicas de los alimentos las cuales poseen los registros, permisos o notificaciones sanitarias de acuerdo con el riesgo de cada alimento para las cuales se alistan: Aceite de soya, agua potable, arroz, avena, leche UHT, azúcar, pierna de cerdo, carne de res, carne de cerdo , kumis, chocolate, pasta, frijol, galleta, harina de trigo, harina de maíz huevo, leche, lenteja , así mismo anexa un certificado manifestando que no se requirió realizar ningún cambio de alimentos y que estos son los mismos enunciados en la fase de alistamiento.	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.	N/A	50%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de enero certifico que cuenta con una selección de proveedores que garantizan el rotulado de alimentos de acuerdo con 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	N/A	50%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro del mes de enero anexo la siguiente información en relación con la obligación establecida para los alimentos proteicos tales como: carne de res, carne de cerdo y pollo; así Se anexa Acta de inspección sanitaria con código INVIMA 208DM de CÁRNICOS QUE	12,5%	N/A

cerdo, carne de res y pollo. Los establecimientos que sean referenciados para cada uno de los alimentos deben estar relacionados en la base de datos de Plantas de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores que cumplen con los requisitos sanitarios exigidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones reglamentarias (Debe anexarse cada vez que se cambie el proveedor).			GUSTO SAS del 04 de septiembre de 2024 de "bovinos y porcinos" (DESPOSTE DE BOVINOS Y PORCINOS) Se anexa RESOLUCIÓN 2022600214 DE 13 DE OCTUBRE DE 2022 en la cual el INVIMA concedió autorización sanitaria al establecimiento PLANTA DE BENEFICIO ANIMAL DEL MUNICIPIO DE CHOCONTÁ operada por FRIGORÍFICOS AMBIENTALMENTE SOSTENIBLES S.A.S y se concedió registro INVIMA con el código INVIMA 082BTD como planta de autoconsumo, para el beneficio y desposte de bovinos y bufalinos (incluyendo terneros) Se anexa acta de inspección sanitaria de POLLOS MAXIALIMENTOS S.A. de 30 DE AGOSTO de 2024 con código INVIMA 004DA como planta de desprese de aves y se anexa resolución Nº2023015815 de 20 de abril de 2023 por la cual se concede la autorización sanitaria y registro a una planta de Beneficio de aves de Corral a nombre de INVERSIONES POULTRY.A.S		
23. Solicitar copia del estudio de vida útil otorgado por el proveedor para los alimentos proteicos tales como: res, cerdo, pollo y queso.	N/A	50%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro del mes de enero anexó la siguiente información en relación con la obligación establecida, así: Se anexa inspección sanitaria del alimento "Queso" del 21-03-2024 con concepto favorable. Se anexan análisis microbiológicos con fecha del 22 de enero de 2025 en el que se enlistan los parámetros analizados con el diagnóstico "ACEPTABLE" de AQUATEKNICA LTDA del "Queso doble crema" del 16 de enero de 2025 de QUESOS PREMIUM DEL HUILA. Se anexa el estudio de vida útil en tiempo real de producto terminado – queso doble crema el cual concluye que el alimento presenta una vida útil de 30 días almacenado a una temperatura menor a 6°C. Los parámetros microbiológicos del alimento no se alteraron ni las características sensoriales. Como anexo se relacionan los resultados microbiológicos de las muestras tomadas. Para QUESOS CHAIRA Se anexa Informe de vida útil tiempo real de QUESOS CHAIRA FTC del 10-09-2024 para el queso fresco semigraso semiblando doble crema bajo el responsable HERNAN DARÍO RUIZ ROJAS, el informe arroja una calidad microbiológica CONFORME en todos los controles y características fisicoquímicas ESTABLE de tratamiento en	12,5%	N/A

			tiempo real, arrojando una vida útil en tiempo real, en óptimas condiciones de almacenamiento de refrigeración (2-7°C) es de treinta días (30 días) a partir de la fecha de fabricación. Se adjuntan resultados microbiológicos Se anexa estudio de vida útil de Carnes QUE GUSTO de 15 de enero de 2025 en el que se enlista los siguiente: Carne refrigerada a granel: 10 días Carne refrigerada al vacío: 21 días Carne congelada al vacío: 3 meses congelada (el producto no experimentó cambios sensoriales ni de calidad) de igual manera, establece en la fecha de caducidad que la marcación y rotulado validado en ensayos y estudios de laboratorio. Se anexa informe de vida útil de FRIGORÍFICOS AMBIENTALMENTE SOSTENIBLES dando como resultado microbiológico, fisicoquímico y sensorial CONFORME hasta el día 12 de evaluación almacenado en refrigeración (2 a 6°C). lo anterior soportado por un análisis microbiológico del 14/12/2020 dando como concepto "CUMPLE". Se anexa informe de vida útil del proteico POLLO del laboratorio NULAB laboratorios para el cliente MAXIPOLLOS Pechuga de pollo sin marinar del Proveedor Inversiones Poultry donde se evidencia la calidad organoléptica y microbiológica Conforme y comportamiento fisicoquímico Estable durante el tratamiento acelerado. Se estima vida útil de 3,4 Meses en condiciones de almacenamiento (-18°C+/-2).		
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 los muestreos de laboratorio	50%	Durante el periodo reportado, el operador realizo el muestreo microbiológico de acuerdo al cronograma enviado por la ETC anexando de igual forma los resultados de cada uno los muestreos Microbiológicos dentro del rango normal. **CRONOGRAMA DE MUESTREO MICROBIOLOGICO – ZONA 4** **ABRIL** **MUNICIPIO** | **IE- SEDE EDUCATIVA** | **TOMA DE MUESTREO** YAGUARA | INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANA ELISA CUENCA LARA SEDE: AMELIA PERDOMO DE GARCIA | **COMPLEMENTO :** Ensalada Jugo Proteico **PERSONAL MANIPULADOR:** Frotis de manos **SUPERFICIES:** Tabla de picar alimentos **AGUA:** Agua de grifo YAGUARA | INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANA ELISA CUENCA LARA SEDE: FERNANDO MONJE CASANOVA | **COMPLEMENTO:** Ensalada Jugo Proteico **PERSONAL MANIPULADOR:** Frotis de manos **SUPERFICIES:** cuchillas de licuadora **AGUA:** Agua de grifo		

			IQUIRA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA AUXILIADORA SEDE: DANIEL CASTRO	**COMPLEMENTO:** Cereal acompañante Bebida con leche Proteico **PERSONAL MANIPULADOR:** Frotis de manos **SUPERFICIES:** Tabla de picar alimentos **AGUA:** Agua de grifo		
				INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA AUXILIADORA SEDE: MARIA AUXILIADORA	**COMPLEMENTO:** Cereal acompañante Bebida con leche Proteico **PERSONAL MANIPULADOR:** Frotis de manos **SUPERFICIES:** Bandeja de la nevera **AGUA:** Agua de grifo		
			LA ARGENTINA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA BETANIA SEDE: BETANIA	**COMPLEMENTO:** Cereal acompañante Bebida con leche Proteico **PERSONAL MANIPULADOR:** Frotis de manos **SUPERFICIES:** utensilios tales como cuchillo **AGUA:** Agua de grifo		
				INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL PENSIL SEDE: EL PENSIL	**COMPLEMENTO:** Cereal acompañante Bebida con leche Proteico **PERSONAL MANIPULADOR:** Frotis de manos **SUPERFICIES:** tablas de picar **AGUA:** Agua de grifo		
25. Realizar muestreo microbiológico de los alimentos que componen la ración industrializada, en dos unidades de servicio por municipio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice el Departamento, las muestras deberán tomarse a tres productos que compongan la ración	Resultados de los muestreos de laboratorio		Durante el periodo reportado el operador realizo el muestreo microbiológico a RI y anexo los resultados dentro de los rangos normales. **CRONOGRAMA DE MUESTREO MICROBIOLOGICO – ZONA 4** **ABRIL INDUSTRIALIZADA** **MUNICIPIO** / **IE- SEDE EDUCATIVA** LA ARGENTINA – MONTOYA GAVIRIA IQUIRA – MARIA AUXILIADORA IQUIRA – DANIEL CASTRO	12,5%	N/A
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	Certificado del representante legal Informe de actividades	50%	El operador en el informe de actividades enuncia que ha garantizado la inocuidad de los alimentos aplicando todos los procedimientos de plan de saneamiento básico para asegurar la inocuidad de la ración servida. Lo anterior, lo constata a través de certificación expedida por el representante legal.	12,5%	N/A

realización de pruebas microbiológicas en caso de requerirse.					
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.	Oficio del operador	50%	El operador en la presente cuenta de cobro, reportó novedades en cuanto a condiciones de menaje en los comedores escolares de las diferentes I.E. de los siguientes municipios: **Solicitud de menaje**	12,5%	N/A

FECHA	MUNICIPIO	I.E.	SEDE
18-03-2025	IQUIRA	VALENCIA DE LA PAZ	SAN ISIDRO
05-03-2025	LA ARGENTINA	LAS TOLDAS	LAS AGUILAS
25-03-2025	LA ARGENTINA	LAS TOLDAS , EL PENSIL	EL MIRADOR ALTO PENSIL
10-03-2025	LA ARGENTINA	EL PENSIL	EL PENSIL
31-03-2025	LA ARGENTINA	LAS TOLDAS	LAS MINAS , BUENOS AIRES
30-03-2025	LA PLATA	CANSARRONCINES	SAN FRANCISCO
12-03-2025	LA PLATA	CAMPESTRE SAN JOSE	LA ORQUIDEA
13-03-2025	LA PLATA	SAN VICENTE	VILLA HERMOSA
13-03-2025	PAICOL	LUIS EDGAR DURAN	TODAS LAS SEDES
07-03-2025	TERUEL	MISAEL PASTRANA	LA PLANTA
07 -03-205	TERUEL	LA PRIMAVERA	LAS HERRERAS
26-03-2025	TERUEL	LA MINA	PEDERNAL
07-03-2025	TERUEL	LA MIMA	PORTACHUELO
26-03-2025	TERUEL	PRIMAVERA	ARRAYANES
25-03-2025	TESALIA	PACARNI. ROSARIO	SINAI, BUENAVISTA

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td>28-03-2025</td><td>YAGUARA</td><td>ANA ELISA CUENCA</td><td>AMELIA PERDOMO GARCIA</td></tr>
</table>
Solicitud de infraestructura
<table>
<tr><th>FECHA</th><th>MUNICIPIO</th><th>I.E.</th><th>SEDE</th></tr>
<tr><td>18-03-2025</td><td>IQUIRA</td><td>MARIA AUXILIADORA</td><td>CAMILO TORRES</td></tr>
<tr><td>31-03-2025</td><td>LA ARGENTINA</td><td>EL PESCADOR EL PENSIL</td><td>PEDRONEL , CAMPOALEGRE</td></tr>
<tr><td>30-03-2025</td><td>L APLATA</td><td>SAN SEBASTIAN</td><td>PEDRO MARIA RAMIREZ</td></tr>
<tr><td>06-03-2025</td><td>LA PLATA</td><td>SEGOVIANAS</td><td>EL BOSQUE</td></tr>
<tr><td>17-03-2025</td><td>LA PLATA</td><td>SN VICENTE</td><td>VILLA HERMOSA</td></tr>
<tr><td>31 -03-2025</td><td>NATAGA</td><td>LAS MERCEDES</td><td>DIVINA PROVIDENCIA</td></tr>
<tr><td>31-03-2025</td><td>NATAGA</td><td>LAS MERCEDES</td><td>DIVINA PROVIDENCIA</td></tr>
<tr><td>25-03-2025</td><td>TESALIA</td><td>PACARNI</td><td>SINAI</td></tr>
<tr><td>28-03-2025</td><td>YAGUARA</td><td>ANA ELISA CUENCA LARA</td><td>AMELIA PERDOMO GARCIA</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>29. Ofrecer ración industrializada, previa autorización de la supervisión del PAE, cuando se presenten situaciones que impidan el suministro de ración preparada en sitio por fallas en infraestructura en zona rural dispersa, o por situaciones de emergencia. Cuando las fallas en infraestructura de los comedores se presenten en zona urbana o rural concentrada, salvo situaciones plenamente justificadas y autorizadas por la supervisión del PAE, se optará por el suministro de comida caliente transportada dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución N° 335 de2021 teniendo en cuenta variables tales como: planta de producción, transporte, packing, manipuladoras de alimentos, dotación, aseo y fumigación, si por la distancia los estudiantes no pueden acudir al comedor donde se preparan los alimentos.</td>
<td>Informe de actividades
Remisión de vivieres</td>
<td>50%</td>
<td>El operador en el periodo reportado suministro ración industrializada teniendo en cuenta que el programa se ejecutó con normalidad en la sede Camilo Torres, Daniel Castro, María Auxiliadora, Alto Lejanías, el Retiro del municipio de Iquira, sede Montoya Gaviria municipio de la Argentina, sede las Orquídeas municipio de Paicol</td>
<td>12,5%</td>
<td>N/A</td>
</tr>
<tr>
<td>30. Los intercambios de alimentos para la modalidad Ración Industrializada, solo se podrán</td>
<td>N/A</td>
<td>50%</td>
<td>Durante el periodo reportado, el operador no solicito intercambios para la modalidad ración industrializada.</td>
<td>12,5%</td>
<td>N/A</td>
</tr>
</table>

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.					
31. Dar aplicación a la microprogramación donde se autorizan las raciones a suministrar, la cual se realizará de acuerdo a los reportes del SIMAT del primer día de cada mes, y que posteriormente se envía a las diferentes instituciones educativas quienes realizaran el proceso de caracterización conforme lo estipulado en la Resolución 00335 de 2021, información sobre la cual se realizan las bases de datos con el listado de caracterizados o beneficiarios y que se envían al operador con mínimo (8) ocho días de antelación a las entregas del mes que corresponda.	Planillas de asistencia diaria correspondientes a las instituciones educativas de la zona 4	50%	El operador radico en el informe de ejecución del mes de abril en el componente financiero, 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 4, 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
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	Formatos de mantenimientos y registro fotográficos	50%	Durante el periodo reportado, el operador realiza el mantenimiento preventivo y de calibración, de acuerdo con el plan aprobado por la ETC.	12,5%	N/A

MUNICIPIO	I.E	SEDE	TIPO ARREGLO
IQUIRA	MARIA AUXILIADORA	CAMILO TORRES	NEVERAES TUFA LICUADORA OLLA PRESIÓN
LA ARGENTINA	EL PESCADOR	EL PESCADOR	NEVERAES TUFA LICUADORA OLLA PRESIÓN
LA PLATA	SANTA LUCIA	IRLANDA	NEVERAES TUFA LICUADORA OLLA PRESIÓN
LA PLATA	MISAEL PASTRANA BORRERO	COOPERATIVO	NEVERAES TUFA LICUADORA OLLA PRESIÓN

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.						
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).	Informe de operador 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%	El operador en el periodo comprendido garantizo el adecuado funcionamiento de los equipos de bodega y comedores , Así mismo realice el mantenimiento correctivo de los equipos de acuerdo a cada solicitud por parte de las siguientes I.E :	12,5%	N/A

MUNICIPIO	I.E	SEDE	EQUIPO
NATAGA	PATIO BONITO	LA ESMERALDA	NEVERAES TUFA LICUADORA OLLA PRESIÓN
PAICOL	LUIS EDGAR DURAN RAMIREZ	LUIS E. DURAN RAMIREZ	NEVERAES TUFA LICUADORA OLLA PRESIÓN
TERUEL	LAMINA	LA MINA	NEVERAES TUFA LICUADORA OLLA PRESIÓN
TESALIA	EL ROSARIO	DIVINO NIÑO JESUIS	NEVERAES TUFA LICUADORA OLLA PRESIÓN
TESALIA	EL ROSARIO	EL MEDIO	NEVERAES TUFA LICUADORA OLLA PRESIÓN
YAGUARA	ANA ELISA CUENCA LARA	BAJO MIRADOR	NEVERAES TUFA LICUADORA OLLA PRESIÓN

MUNICIPIO	I.E	SEDE	EQUIPO
PAICOL	LUIS E. DURQAQN	PEÑA NEGRA	ESTUFA INDUSTRIAL
LA PLATA	LAS ACACIAS	LOS JARDINES	OLLA PRESION
LA PLATA	LUIS CARLOS TRUJILLO POLANCO	CABUYAL	OLLA PRESION
LA PLATA	SAN MIGUEL	VILLA MERCEDES	NEVERA
LA PLATA	SAN VICENTE	LA ESMERALDA LA PALMA	OLLA PRESION ESTUFA INDUSTRIAL

			LA PLATA / VILLA DE LOS ANDES / EL ARRAYAN / NEVERA TESALIA / EL ROSARIO / DIVINO NIÑO JESUS / LICUADORA		
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 escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como, de la supervisión del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de las actividades en los formatos establecidos por la ETC, los cuales se radicaran a la entidad en cada cuenta de cobro, una muestra aleatoria del 30% de los comedores escolares.	Muestra aleatoria de formatos de plan de saneamiento básico	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
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	Formato Kardex Remisión de entrega de víveres		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	12,5%	N/A

Ultra-Alta- Temperatura (UAT)/(UHT) Leche larga vida de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 de 2021. Lo anterior para dar cumplimiento al Decreto 248 de 2021 en aras de fortalecer las compras locales y los circuitos cortos de comercialización.		50%	Ultra-Alta Temperatura (UAT)/(UHT) Leche Larga vida de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 de 2021. Lo anterior para dar cumplimiento al decreto 248 del 2021 en aras de fortalecer las compras locales y los circuitos cortos de comercialización. De igual manera, se constata la entrega de leche líquida en los formatos kárdex y en las remisiones de entrega de víveres.		
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: educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas de manipulación de alimentos. De igual manera, se anexan actas, listados y fotografías de las jornadas de capacitación al personal manipulador de alimentos de los comedores escolares en los temas: educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas de manipulación de alimentos	12,5%	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 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.	Certificación del representante legal Certificación de POSITIVA	50%	En cumplimiento de esta obligación allega certificación suscrita por el representante legal en donde manifiesta que "durante la ejecución del mes de abril de 2025 se empezó a ejecutar la implementación de seguridad y salud en el trabajo." Igualmente alega el certificado de afiliación a la compañía de seguros POSITIVA, donde manifiesta que "el empleador UNION TEMPORAL DE ALIMENTOS INTEGRALES desde el 15 de enero de 2025"	12,5%	N/A

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, en la primera cuenta de cobro, anexó evidencia fotográfica de los avisos elaborados en material lavable y resistente en las diferentes áreas del comedor escolar en el que se constata el cumplimiento de esta obligación.	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%	El operador, en la primera cuenta de cobro, anexó evidencia fotográfica de la publicación de la ficha técnica y se anexaron certificaciones expedidas por los rectores de las Instituciones Educativas en el que se constata el cumplimiento de esta obligación.	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.	Informe de actividades correos electrónicos	50%	Durante el periodo, el operador ha dado respuesta a los requerimientos realizados por la supervisión, de las novedades y/o hallazgos reportados por la ETC, donde la unión temporal ejecuto las acciones pertinentes que prueban las correcciones en campo según corresponda el reporte de la sede educativa, los soportes fueron enviados al correo de la entidad en los archivos de planes de mejora dentro del tiempo estipulado.	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.	HUI2024ER119194 HUI2025ER012896 HUI2025ER011683 HUI2025ER012902 HUI2025ER013412 HUI2025ER013551 HUI2025ER013658 HUI2025ER013672 HUI2025ER013679 HUI2025ER014112 HUI2025ER014121 HUI2024ER019824 HUI2024ER019823	50%	A través de radicados SAC, el operador presentó a la entidad los planes de mejora para su respectiva revisión, frente a los hallazgos identificados en las visitas de verificación por parte del equipo de supervisión de la Gobernación del Huila. Esta información reposa en un CD.	12,5%	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.	Informe de actividades actas de visitas	50%	Durante el periodo reportado, el operador en el informe de actividades enuncia que recibió visitas por parte de la supervisión del PAE los días 03-04-2025 en la bodega da La Plata y 03-04-2025 en la Bodega de Neiva	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.	Evidencia fotográfica planillas de asistencia	50%	El operador presentó para la presente cuenta los siguientes documentos: Participo del CAE de la IE María auxiliadora el 9 de abril 2025. IE LA PLATA sede El carmelo con fecha del 10-04-2025 Comité Operativo Municipal del municipio LA Plata Huila con fecha del 9-04-2025	12,5%	N/A
46. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de	SAC N° HUI2025EE004187 Propuesta en		Se realizó aprobación de la propuesta en buenos hábitos de alimentación y vida saludable, el día 25 de febrero mediante el SAC	12,5%	N/A

hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos del MEN - UAPA.	buenos hábitos de alimentación y vida saluda		N° HUI2025EE004187.		
47. Suscribir con el supervisor las actas mensuales de la ejecución y rendir Informe de resultados.	Actas parcial e Informe de Actividades	50%	El operador mediante informe de contratista soportó todas las obligaciones estipuladas en el contrato de prestación de servicios N° 26 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 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.	Certificación expedida por el representante legal	50%	El operador en el informe de actividades enuncia que dispone en el área administrativa para revisión de la supervisión los documentos exigidos en esta obligación. De igual manera, se anexa certificación en cumplimiento de esta obligación.	12,5%	N/A
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 egresos incurridos en la ejecución del mes de abril	50%	La contratista anexa en el componente financiero del informe de ejecución del mes de abril, todos los soportes de los egresos 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	Entrega de contratos y Hojas de Vida del personal administrativo y operativo.	50%	El contratista, en la primera cuenta de cobro e informe de ejecución, realizó la entrega de contratos con todos los soportes del personal administrativo y operativo, los cuales pueden ser verificados en las carpetas de ejecución del contrato.	12,5%	N/A

requerirse en el transcurso de la operación del cambio de personal, el proponente deberá informar y enviar a la supervisión para su aprobación, los documentos que acrediten las mismas condiciones de idoneidad del nuevo personal.					
51. Capacitar en buenos hábitos de alimentación y vida saludable a estudiantes, conforme a al rango de Instituciones Educativas Principales que se ofertaron en el proceso licitatorio, de acuerdo con la propuesta presentada al Departamento, la cual debe incluir introducción, objetivos, metodología, descripción de la temática, meta de capacitación conforme al número de beneficiarios atendidos en el comedor escolar, personal al que va dirigido, responsable de la capacitación, duración de la actividad, cronograma y formato de acta. Su cumplimiento se verificará mensualmente a través de las cuentas de cobro, para tal fin se deberán presentar las actas de capacitación, detallando el tema, fecha de realización, lugar, registro fotográfico y metodología utilizada, con la respectiva listade asistencia, tipo de participantes, número de documento de identidad y firma del asistente, igualmente un certificado expedido por el rector de la institución educativa, en el cual de constancia de la actividad de capacitación ejecutada y el número de asistentes.	Actas Registro fotográfico Asistencia Certificación del rector	50%	Para el mes de febrero el operador presento soportes de la propuesta en buenos hábitos de alimentación y vida saludable, en las siguientes instituciones educativas: **IQUIRA** • INSTITUCION EDUCATIVA CRISTOBAL COLON 171 ESTUDIANTES **LA ARGENTINA** • INSTITUCION EDUCATIVA LAS TOLDAS 239 ESTUDIANTES **LA PLATA** • INSTITUCION EDUCATIVA MONSERRATE 346 ESTUDIANTES • INSTITUCION EDUCATIVA SAN SEBASTIAN 117 ESTUDIANTES • INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO AGRICOLA 655 ESTUDIANTES **TERUEL** • INSTITUCION EDUCATIVA LA MINA 79 ESTUDIANTES **TESALIA** • INSTITUCION EDUCATIVA EL ROSARIO 155 ESTUDIANTES	12,5%	12,5%
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 de representante legal	50%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro del mes de enero anexó las actas de inspección sanitaria con concepto sanitario FAVORABLE. De igual manera, radicó los documentos tales como: constancia de capacitación básica en manipulación de alimentos para el conductor, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo. Lo anterior, se radicó en cumplimiento a la fase de alistamiento. De igual forma anexa un certificado por el Representante Legal que no se requirió cambio de vehículo.	12,5%	N/A

53. Sera requisito para el suministro de la entrega de Ración Industrializada previamente la socialización y aprobación mediante acta en el comité CAE del personal delegado para la realización de las entregas de las mismas.	Informe de actividades	50%	54. El operador en el periodo reportado suministro ración industrializada teniendo en cuenta que el programa se ejecutó con normalidad en la sede Camilo Torres, Daniel Castro, María Auxiliadora, Alto Lejanías, el Retiro del municipio de Iquira, sede Montoya Gaviria municipio de la Argentina, sede las Orquídeas municipio de Paicol previo socialización y aprobación mediante acta en el comité CAE entregadas en el mes anterior	12,5%	N/A
55. 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.	Informe de actividades	50%	El operador para el periodo reportado presentó el informe 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.	12,5%	N/A
56. 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 MEN reportando las compras locales, Copia de las facturas de compras locales y certificados como productor local expedido por la Secretaria de Agricultura Departamental o por la Alcaldía Municipal que corresponda	50%	El operador presento el reporte mensual de las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN donde se puede constatar que equivale al **30,76%** del valor total de los recursos del presupuesto destinado a la compra local de alimentos, porcentaje que supera la adquisición mínima del 30% en alimentos producidos al interior del departamento y son respaldados 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
57. 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.	Copia de las facturas de compras locales y certificados como productor local	50%	El operador presento el reporte mensual de las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN donde se puede constatar que equivale al **30,76%** del valor total de los recursos del presupuesto destinado a la compra local de alimentos.	12,5%	N/A
58. El contratista deberá acreditarle a la Entidad en el primer informe de ejecución, que ha celebrado los contratos de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones y productores agropecuarios locales, conforme las promesas de contrato de proveeduría presentadas con su	Entrega de contratos de proveeduría.	50%	El contratista en el primer informe dio cumplimiento a esta obligación para tal fin allegó los contratos de proveeduría con los pequeños productores del Departamento.	12,5%	N/A

oferta en el desarrollo del proceso de selección a efectos de cumplir con los requisitos habilitantes y puntuables.					
59. 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.	Formato MEN reportando las compras locales, Copia de las facturas de compras locales y certificados como productor local expedido por la Secretaria de Agricultura Departamental o por la Alcaldía Municipal que corresponda	50%	El operador presento el reporte mensual de las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN donde se puede constatar que equivale al **30,76%** del valor total de los recursos del presupuesto destinado a la compra local de alimentos, porcentaje que supera la adquisición mínima del 30% en alimentos producidos al interior del departamento y son respaldados 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
60. 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 operativo. Administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.	Informe de ejecución financiera mes de abril.	50%	El operador para la prestación del servicio correspondiente al mes de abril, presento el informe de ejecución financiero conforme al formato establecido por el MEN, donde se evidencia el avance porcentual de la ejecución del contrato.	12,5%	N/A
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	Planillas de asistencia diaria y certificado de cobertura atendida.	50%	El operador de la zona 4, anexo en su informe de ejecución del mes de abril los certificados de cobertura atendida y de entrega de cada una de las instituciones educativas correspondientes a los municipios de la zona 4 para el periodo en mención.	12,5%	N/A

los formatos diseñados por el MEN.					
4. Articular y ejecutar sus acciones con las condiciones y lineamientos establecidos por el MEN, para fortalecer la implementación del esquema de Monitoreo y Control que permita la mejora continua del Programa.	Informe de Actividades	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.	HUI2024ER119194 HUI2025ER012896 HUI2025ER011683 HUI2025ER012902 HUI2025ER013412 HUI2025ER013551 HUI2025ER013658 HUI2025ER013672 HUI2025ER013679 HUI2025ER014112 HUI2025ER014121 HUI2024ER019824 HUI2024ER019823	50%	A través de radicados SAC, el operador presentó a la entidad los planes de mejora para su respectiva revisión, frente a los hallazgos identificados en las visitas de verificación por parte del equipo de supervisión de la Gobernación del Huila. Esta información reposa en un CD	12,5%	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, 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.	Evidencia fotográfica planillas de asistencia	50%	El operador presentó para la presente cuenta los siguientes documentos: Participo del CAE de la IE María auxiliadora el 9 de abril 2025. IE LA PLATA sede El carmelo con fecha del 10-04-2025 Comité Operativo Municipal del municipio LA Plata Huila con fecha del 9-04-2025 Participo con u maravillosa Stand en la primera Mesa pública.	12,5%	N/A
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 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. Durante la primera cuenta, en la que constata el cumplimiento de esta obligación	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 en la primera cuenta adjunto los registros fotográficos de las vallas de visibilidad ubicada en la Institución Educativa y sedes correspondientes a la zona 4. En la que constata el cumplimiento de esta obligación.	12,5%	N/A

Conforme a la información relacionada, el Supervisor designado, certifica que el Contratista ejecutó a satisfacción las obligaciones pactadas durante el periodo comprendido y se presenta el informe número 4, durante el periodo comprendido desde el 01 al 30 de abril de 2025, cumpliendo a cabalidad con el objeto contractual, razón por la cual se autoriza el pago correspondiente.

La autorización para la cancelación de la presente acta parcial, no es óbice para la realización de los ajustes correspondientes durante la prestación del servicio o en el acta de liquidación del presente contrato. La supervisión del programa, determinará la realización o no del descuento correspondiente al pago de salud, que, de efectuarse, se aplicará en el acta final o de liquidación contractual.

OBSERVACIONES:

La autorización para la cancelación de la presente acta parcial, no es óbice para la realización de los ajustes correspondientes durante la prestación del servicio o en el acta de liquidación del presente contrato. La supervisión del programa, determinará la realización o no del descuento correspondiente al pago de salud, que, de efectuarse, se aplicará en el acta final o de liquidación contractual.

HALLAZGOS Y DESCUENTOS PRIMERA ENTREGA RACION PARA PREPARAR EN SITIO:

Para la prestación del servicio de alimentación escolar, en atención a la ejecución realizada en el periodo del 01 al 30 de Abril del 2025, y de acuerdo con los incumplimientos reportados a través del equipo de supervisión de la Gobernación del Huila, se notificó al operador de la zona 4 a través de oficios de descuentos No. HUI2025EE016324 del día 09 de Junio Y HUI2025EE017579 de 24 de Junio de 2025 los descuentos tasados durante el periodo reportado de la siguiente manera:

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, para las subsanaciones realizadas durante el periodo comprendido del 01 de Abril al 30 de abril de 2025, a continuación, se relaciona la cuantificación de los hallazgos conforme a los hechos relacionados con cantidad, calidad y oportunidad en la entrega de los bienes y la prestación del servicio de alimentación escolar, establecidos en los DESCUENTOS A REALIZAR POR CALIDAD, CANTIDAD Y OPORTUNIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO, INDUSTRIALIZADA Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA en el contrato N° 26 de 2025:
Porcentaje de descuento: Descuentos en las actas parciales mensuales Presentadas por el contratista, equivalente al 50% del valor total de los cupos asignados para UN (1) día prestación del servicio a la sede educativa cada vez que se realicen TRES (3) reportes, por los incumplimientos presentados en las situaciones señaladas a continuación:

Situación 2.3: Incumplimiento de los gramajes fijados de la ración servida Aplicación del descuento: Se procederá a aplicar el descuento correspondiente.
El valor total fue calculado en base al 50% del valor total de un día de prestación de servicio. Lo anterior, para cinco (5) reportes. Totalizando $ 579.790,00

Situación 2.7: Ejecución de ciclos de menús diferentes a los requeridos y autorizados Por la secretaria de Educación del Departamento. El valor total fue calculado en base al 50% del valor total de un día de prestación de servicio. Lo anterior, para ocho (8) reportes. Totalizando
$ 889.425,00

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

Situación 3.3: Cuando no se cumplan las condiciones Higiénicas sanitarias, establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen, en cualquier etapa del proceso. El valor total fue calculado en base al 100% del valor total de los cupos asignados para un día de prestación de servicio. Lo anterior, para Lo anterior, para tres (3) reportes. Totalizando $ 648.225,00

Situación 3.4: Cuando se suministren alimentos (almacenados y transportados con registro `` VENVCIDO`` De acuerdo con la verificación en la plataforma INVIMA y alimentos con fecha de vencimiento expirada. El valor total fue calculado en base al 100% del valor total de los cupos

asignados para un día de prestación de servicio. Lo anterior, para tres (3) reportes. Totalizando $ 462.300,00

Situación .3.10: Cuando no se suministran las cantidades de víveres requeridos en los ciclos de menú de acuerdo con la minuta establecida por la SED. El valor total fue calculado en base al 100% del valor total de los cupos asignados para un día de prestación de servicio. Lo anterior, para diez (10) reportes. Totalizando $ 1.266.300

Situación 3.5: Cuando suministren alimentos en estado verde o pintón que no reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato y durante la semana evaluada El valor total fue calculado en base al 100% del valor total de los cupos asignados para un día de prestación de servicio. Lo anterior, para dos (2) reporte. Totalizando. $ 507.525

Por tal razón y conforme a lo expuesto, la supervisión del programa descontará el valor total de CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL QUINIENTOS SESENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE $ $4.353.565 en relación a las inconsistencias en la prestación del servicio, referidas anteriormente, durante el periodo comprendido entre el 01 de abril 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. María Teresa Plata Rivas
Apoyo Administrativo y Financiero Zona 4- PAE

Vo.Bo. Diana Patricia Pérez Fernández
Apoyo a la Coordinación Zona 4 - PAE

Vo.Bo. Belarmina Vélez Ilanos
Apoyo Jurídico Zona 4 - PAE

Vo.Bo. Leydi Yohanna Perdomo Perdomo
Ing. De Alimentos Zona 4- 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			