RESGUARDO YANAKUNA DE SAN AGUSTÍN
NIT 813006379-2
Autorizado Resolución 031 de 2001

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES DEL CONTRATO 613 DE 2025

OBLIGACIONES GENERALES DEL RESGUARDO INDÍGENA YANAKUNA DE SAN AGUSTÍN HUILA			
No.	**Clausula No. 2 Obligaciones de las partes**	**Actividades realizadas**	**Evidencias**
1	1. Cumplir con el objeto del Contrato en el plazo y tiempo pactado.	Durante el periodo comprendido entre 01 al 30 de mayo de 2025, el Resguardo indígena Yanacona de San Agustín en calidad de contratista, cumplió en la I.E. teniendo en cuenta las sedes educativas	**Anexo COMPONENTE JURÍDICO**
2	2. Dar cumplimiento a las obligaciones frente a los sistemas de seguridad social en salud, pensión, sistema general de riesgos laborales y aportes parafiscales, cuando haya lugar a ello, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme al artículo 50 de la Ley 789 de 2002, y demás normas que regulen la materia.	El contratista durante el periodo comprendido del 01 al 30 de mayo de 2025, dio cumplimiento en cuanto a la obligación frente al pago en relación al sistema de seguridad social, teniendo en cuenta pensión, sistema general de riesgos laborales y aportes parafiscales cuando aplique.	**Anexo COMPONENTE JURÍDICO**
3	3. Reportar de manera inmediata al supervisor del Contrato, mediante correo electrónico y/o en medio físico, en un plazo no mayor de 24 horas, las novedades, inconvenientes, anomalía, eventualidad o irregularidad que pueda afectar la ejecución del Contrato y que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación.	El periodo comprendido entre el 01 al 30 de mayo de 2025, no se presentó ninguna novedad, inconveniente, anomalía, eventualidad o irregularidad que afectara la ejecución del Contrato y que pongan en riesgo la operación del PAIP.	**Anexo COMPONENTE JURÍDICO**
4	4. Presentar informes mensuales de ejecución del Contrato junto con los respectivos soportes al supervisor dentro de los treinta (30) días hábiles a partir del primer día del mes inmediatamente anterior.	Durante el periodo de ejecución del 01 al 30 de mayo de 2025, el Resguardo Indígena de San Agustín Presentó el informe mensual de la ejecución del contrato interadministrativo junto con los respectivos soportes establecidos en el contrato y requeridos por el supervisor.	**Anexo COMPONENTE JURÍDICO**

5	5. Mantener vigente los mecanismos de cobertura del riesgo previstos por el Decreto 1082 de 2015, conforme a los requisitos pactados en el Contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.	El Resguardo Indígena Yanacona, mantuvo vigente los mecanismos vigentes de cobertura de riesgo orientados bajo el Decreto 1082 de 2015, durante el periodo comprendido entre el 01 al 30 de mayo de 2025.	**Anexo COMPONENTE JURÍDICO**
6	6. Suministrar al supervisor del Contrato toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones contractuales, de acuerdo con los artículos 4° y 5° de la Ley 80 de 1993.	Durante el periodo de ejecución del 01 al 30 de mayo de 2025, el Resguardo Indígena Yanacona proporcionó la información solicitada por el supervisor del contrato teniendo en cuenta los términos de ley.	**Anexo COMPONENTE JURÍDICO**
7	7. Acatar y aplicar de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el supervisor del Contrato.	En el periodo de ejecución del 01 al 30 de mayo de 2025, el contratista acató y aplicó de manera diligente las observaciones y recomendaciones proyectadas por el supervisor del contrato.	**Anexo COMPONENTE JURÍDICO**
8	8. Reparar los daños indemnizar los perjuicios que cause al DEPARTAMENTO por el incumplimiento del Contrato	Durante el periodo de ejecución del 01 al 30 de mayo de 2025, no se causó ningún perjuicio, incumplimiento al contrato que afecte u ocasione daños al Departamento del Huila.	**Anexo COMPONENTE JURÍDICO**
I. FASE DE ALISTAMIENTO			
9	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 18858 de 2018 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. Presentar a la supervisión del programa de Alimentación escolar el listado	El Resguardo Indígena Yanacona, en calidad de contratista, durante el periodo de ejecución del 01 al 30 de mayo de 2025, garantizó el recurso humano necesario para la prestación adecuada del servicio de alimentación escolar, siendo este contratado directamente por el Resguardo, cumpliendo con lo establecido en la normatividad vigente, teniendo en cuenta las características culturales e idóneas y la cantidad necesaria para el buen funcionamiento del PAIP.	**Anexo COMPONENTE JURÍDICO**

	del personal culturalmente idóneo y necesario para la manipulación de alimentos		
10	2. Presentar a la supervisión del programa de Alimentación escolar el listado actualizado mes a mes del personal manipulador contratado para la prestación del servicio de alimentación escolar, junto 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.	Durante el periodo comprendido entre el 01 al 30 de mayo de 2025, el Resguardo Indígena Yanacona presentó a la supervisión el listado actualizado del personal manipulador nuevo de alimentos contratado para la prestación del servicio de alimentación escolar , además anexó los exámenes médicos para validad su aptitud laboral, por otro lado, se tuvo en cuenta en la selección de los mismos los requisitos de ley.	**Anexo COMPONENTE JURÍDICO**
11	3. Garantizar y adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento mínimas ofertadas, las cuales deberán contar con el respectivo CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO FAVORABLE. Además, la fecha de emisión del requisito deberá corresponder a la fase de alistamiento, por otra parte, si la autoridad sanitaria no ha visitado el establecimiento en	El Resguardo Indígena Yanacona, en calidad de contratista garantizó durante el periodo comprendido entre el 01 al 30 de mayo de 2025 y con base en los requisitos establecidos por la normatividad sanitaria vigente la bodega del suministro, ubicada en la vereda la Cuchilla del Municipio de San Agustín.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**

	el periodo mencionado, se aceptará la solicitud realizada por el operador ante la secretaria de salud Municipal o Departamental.		
12	4. 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, estivas, entre otros.	Durante el primer periodo de ejecución el resguardo relacionó los equipos y utensilios con los que dispone cada una de las sedes del Resguardo Indígena Yanacona en el inventario.	**N.A – Primera cuenta de cobro**
13	5. Recibir y remitir a la supervisión, el inventarío firmado por el rector o docente encargado del comedor de los equipos menajes y utensilios existentes en la sede educativa describiendo el estado en el 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.	Durante el primer periodo de ejecución (mes de marzo), el Resguardo Indígena Yanacona, remitió a la supervisión del contrato el inventario firmado por el Rector de la Institución EtnoEducativa, en el cual se describe cada uno de los equipos y utensilios de las sedes educativas y el estado real en el que se encuentran.	**N.A**
14	6. 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	Durante el periodo de ejecución del contrato, el operador, implementó el Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de equipos, bodega del operador existentes en cada comedor escolar de acuerdo al modelo establecido por el departamento, el cual se aprobó el día 15 de mayo de 2025.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**

	sedes educativas, el rector mediante acta indicará el estado en que se encuentran los equipos y hará entrega de ellos al operador. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación, el documento deberá de contener mínimo la siguiente estructura: • Objetivos. • Estrategias de respuesta ante contingencias. • Personas o empresa encargada de su aplicación. • Fichas técnicas de los equipos. • Método de calibración. • Hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada comedor escolar. • El seguimiento de este plan se hará mediante la implementación de los formatos establecidos por la ETC.		
15	7. 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	Durante el periodo del 01 al 30 de mayo de 2025, se implementó el Plan de Saneamiento Básico teniendo en cuenta la normatividad vigente y el contenido solicitado por el supervisor del contrato, además de los cuatro programas que son: programa de limpieza y desinfección, residuos sólidos, agua potable y control de plagas, dentro de los mismos el manejo de cada uno y su cronograma, el cual fue aprobado el día 15 de mayo de 2025.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**

	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. 7.1Programa 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 desinfección. • Formatos de limpieza y desinfección 7.2Programa de residuos sólidos: • Diligenciamiento de los formatos de monitoreo y control 7.3Programa 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 7.4. Programa de abastecimiento de agua: • Diligenciamiento de formatos de monitoreo y control		

16	8. 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. 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	Durante el periodo de ejecución comprendido entre el 01 al 30 de mayo de 2025, se envió el Plan de Capacitaciones para el personal manipulador de acuerdo con los lineamientos establecidos por la supervisión y la normatividad vigente, el cual se encuentra aprobado desde el día 15 de mayo de 2025 por la profesional a cargo del componente por la supervisión.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
17	9. Presentar el Plan de Rutas en el formato establecido por la UAPA, detallando la periodicidad y días de entrega de víveres y/o ración industrializada, elementos de aseo y combustible (gas), a cada comedor escolar, teniendo en cuenta que las entregas solo se podrán realizar en días hábiles y horas laborales. 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 Resguardo indígena Yanacona, presentó el Plan de Rutas en el formato establecido por la UAPA, dónde se detalla la periodicidad, días de entrega de víveres y/o ración industrializada, elementos de aseo y gas, a cada comedor escolar, teniendo en cuenta que las entregas sólo se podrán realizar en días hábiles y horarios laborales, el cual fue aprobado el día 15 de mayo de 2025.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**

18	10.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.	Durante el primer periodo de ejecución del contrato (03 de marzo al 31 de marzo de 2025), se realizó y se presentó el listado de proveedores que están encargados del suministro para la efectiva ejecución del programa de alimentación escolar, conforme a lo establecido por la UAPA.	**N.A**
19	11.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	Durante la ejecución contractual del 01 al 30 de mayo de 2025, el Resguardo Indígena Yanacona, en calidad de contratista, cuenta con la disponibilidad de un (01) vehículo transportador de alimentos para realizar la distribución y entrega de los alimentos. Este vehículo cumple con los lineamientos establecidos en la resolución No. 2674 de 2013 y la resolución 2505 de 2004. Además, cuentan con los conceptos sanitarios vigentes, y se encuentra a la espera de que la autoridad sanitaria realice la inspección del vehículo de placas TZY 705.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
II. FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA			
20	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	Durante el periodo del 01 al 30 de mayo de 2025, se realizó el transporte de los alimentos de acuerdo a los parámetros establecidos en la normatividad vigente.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**

	modifiquen, adicionen o sustituyan, dando cumplimiento al Plan de Rutas aprobado.		
21	2.Realizar el día anterior a la primera entrega de víveres para ración, para preparar en sitio y/o 3. 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 periodos de vacaciones escolares (cortos y largos) y en caso de suspensión del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias u otras causas.	El Resguardo Indígena Yanacona, durante el periodo de ejecución entre el 01 al 30 de mayo de 2025, realizó cada ocho (08) días, este siendo previo a la entrega de víveres para ración y preparar en sitio y/o ración industrializada, la jornada de limpieza y desinfección en cada comedor escolar que incluye planta física, equipos, utensilios y mobiliario.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
22	4. 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.	Durante el periodo de ejecución comprendido entre el 01 al 30 de mayo de 2025, se utilizó la bodega establecida para el almacenamiento exclusivo de alimentos, debidamente dotadas, conforme a la normatividad sanitaria vigente	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
23	5. Realizar la remisión y entrega de víveres para cada comedor escolar en los formatos establecidos por el UAPA de acuerdo con los	Para el periodo comprendido entre el 01 al 30 de mayo de 2025, el Resguardo Indígena Yanacona, en calidad de contratista realizó las remisiones y entrega	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**

	cupos asignados para cada uno, dejando copia en el comedor escolar.	de víveres para los cuatro (04) comedores escolares en los formatos establecidos por la UAPA.	
24	6. Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos en los formatos establecidos por el 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.	Durante el periodo de ejecución del 01 al 30 de mayo de 2025, no hubo faltantes ni devoluciones para ninguna de las cuatro (04) sedes , por lo tanto, no hubo necesidad de dar respuesta inmediata.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
25	7. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza, desinfección y cocción de alimentos. 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.	Durante la ejecución del 01 al 30 de mayo de 2025, se entregaron los insumos en su totalidad para desarrollar las actividades de limpieza, desinfección y cocción de los alimentos, cumpliendo con las condiciones adecuadas.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
26	8. Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo, otorgada por 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	En el periodo comprendido entre el 01 al 30 de mayo de 2025, se contó con la carpeta y la documentación en físico tanto en la bodega como para el vehículo transportador, en las cuales se encuentran el acta de inspección sanitaria (aclarando que para sólo un vehículo, puesto que para el otro vehículo transportador se está a la espera de la expedición del certificado por parte de la empresa contratada), matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo,	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**

	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.	cumpliendo con los lineamientos dados por la normatividad vigente.	
27	9. Dotar al personal dinamizador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos que cumplan 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 a 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 debidamente firmada por el personal dinamizador de alimentos y dejar copia de la misma en el restaurante escolar.	Se realizó al inicio de la ejecución del contrato la entrega de dotación para el personal dinamizador cumpliendo con los elementos exigidos y las características establecidas por la normatividad sanitaria vigente, y en las cantidades orientadas de manera completa, esta actividad se realizó al momento de la vinculación previo al inicio de la operación del PAIP.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
28	10.Asegurar que el personal que se requiera para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAIP, sea vinculado conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente en Colombia, en materia laboral	El Resguardo Yanacona en calidad de contratista, cumplió con esta obligación durante el periodo del 01 al 30 de mayo de 2025, con la continuidad laboral del personal requerido para llevar a cabo las actividades durante la ejecución del PAIP.	**Anexo COMPONENTE JURÍDICO**

29	11.Afiliar al personal dinamizador de alimentos y al personal auxiliar de bodega al Sistema de Seguridad Social Integral en caso de vincularlos a la nómina de la empresa y en caso de vincularlas a través de otra modalidad de contratación, verificar que se encuentren cotizando de manera independiente al Sistema de Seguridad Social Integral.	Se continuó con la vinculación al sistema de seguridad social de cada una de las dinamizadoras contratadas en las diferentes sedes a continuación de la formalización del contrato laboral.	**Anexo COMPONENTE JURÍDICO**
30	12.Realizar el pago de las manipuladoras de alimentos dentro de los siguientes CINCO (05) días calendario al vencimiento del mes de prestación del servicio	El Resguardo Indígena Yanacona realizó el pago de la prestación del servicio de las dinamizadoras cumpliendo con los tiempos establecidos, posterior al vencimiento de los 30 días calendario.	**Anexo COMPONENTE FINANCIERO**
31	13.En los procesos de manejo directo de alimentos, garantizar que los dinamizadores se encuentren debidamente armonizados conforme a las prácticas culturales de cada pueblo, en buen estado de salud y garantizar su reemplazo temporal en los casos en que sea necesario.	Para el periodo del 01 al 30 de mayo de 2025, el Resguardo Indígena Yanacona de San Agustín garantizó que los dinamizadores se encuentran armonizados de acuerdo con las prácticas culturales del Resguardo, en buen estado de salud. Para lo comprendido en el tiempo de ejecución mencionado se requirió para la sede Yachay Ñam un reemplazo temporal para 4 días del mes de mayo, comprendidos entre el 02 al 07.	**Anexo COMPONENTE JURÍDICO**
32	14.Enviar con la primera cuenta la relación del personal dinamizador de alimentos, con los respectivos contratos y soportes, manteniendo actualizada la información en la medida en que se produzcan reemplazos de personal.	Los documentos relacionados a los contratos y soportes del personal dinamizador fueron presentados en la primera cuenta mes de marzo a la supervisión el contrato, hasta la fecha la información continua vigente, por lo tanto, no se notificaron actualizaciones.	**Anexo COMPONENTE JURÍDICO**
33	15.Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el	Se continuó con la alimentación de la carpeta con la documentación física para el personal manipulador de alimentos, en la cual tienen los siguientes documentos: fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de afiliación a seguridad social, certificado	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**

	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	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.	
34	16.Aplicar los ciclos de menús debidamente concertados para la modalidad ración preparada en sitio desde el primer día de prestación del servicio.	Para la ejecución del 01 al 31 de mayo de 2025 se cumplió con los menús y ciclos establecidos dentro de la minuta en la modalidad ración preparada en sitio.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
35	17.Publicar la planeación del ciclo de menús concertado y aprobados por la SED-PAE en un lugar visible en el comedor escolar.	El Resguardo Indígena Yanacona publicó la planeación del ciclo de menús concertado y aprobados por la SED-PAE en un área visible del comedor escolar.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
36	18.Mantener en una carpeta en cada comedor escolar, el ciclo de menús con sus respectivas cantidades de alimentos en pesos neto y bruto, análisis de calorías y nutrientes, guías de preparación y lista de intercambios, así como, los formatos de Remisión y Entrega de Víveres y de Reposición de Faltantes debidamente diligenciados como lo establece	Para el periodo comprendido del 01 al 30 de mayo de 2025, continúa en sitio la carpeta con el ciclo de menús con sus respectivas cantidades de alimentos en pesos neto y bruto, análisis de calorías y nutrientes, guías de preparación y lista de intercambios, así como, los formatos de Remisión y Entrega de Víveres y de Reposición de Faltantes	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**

	el UAPA, para ser consultados por las diferentes personas que realicen acciones de vigilancia y control.	debidamente diligenciados como lo establece el UAPA.	
37	19.Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, según estipule el plan de remisiones de PAIP y efectuar la entrega de víveres para cada establecimiento educativo de acuerdo con los cupos asignados para cada uno de ellos, soportando en las actas de remisión cada jornada de entrega, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente en el marco de bloque de constitucionalidad y la jurisprudencia que reconoce y protege los derechos fundamentales de los pueblos indígenas, en especial a la identidad cultural, la autonomía, el autogobierno y la territorialidad.	Para el periodo comprendido del 01 al 30 de mayo de 2025, se realizó el cálculo de la demanda real de alimentos, de acuerdo a lo estipulado en el plan de remisiones PAIP y se entregó la cantidad de víveres de acuerdo con los cupos asignados para cada sede.	**Anexo COMPONENTE NUTRICIONAL**
38	20.Realizar los Intercambios de alimentos de acuerdo con los parámetros establecidos en la resolución 18858 del 2018 y normas complementarias, para no alterar el valor nutricional del menú. Los intercambios no pueden exceder a seis (6) en un ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo. Solicitar por escrito, con mínimo cinco (05) días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización de intercambio a la supervisión del PAIP y dejar copia de dicha autorización en la carpeta del Comedor Escolar.	Durante el periodo de ejecución del 01 al 30 de mayo de 2025, se realizó un intercambio en las cuatro (04) sedes, en el ciclo 1 menú 2.	**Anexo COMPONENTE NUTRICIONAL**

39	21.Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en el ciclo de menús concertado	Durante el periodo de ejecución del mes de mayo el Resguardo Indígena Yanacona garantizó la porción servida de cada uno de los componentes establecidos dentro de los ciclos de menús concertados.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
40	22.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.	Durante el periodo de ejecución, se garantizó para los alimentos que de acuerdo a la normatividad lo requiere el registro, permiso o notificación sanitaria.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
41	23.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.	Para el periodo de ejecución del 01 al 30 de mayo de 2025, se suministró alimentos debidamente rotulados cumpliendo con los lineamientos establecidos en la Resolución 5109 de 2005	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
42	24.Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio a los alimentos considerados como de alto riesgo para la salud pública, de acuerdo a 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.	Para este periodo de ejecución contractual no se realizó el muestreo microbiológico, este se realizará para el mes de junio tal y como está establecido en el cronograma.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**

43	25.Atender los requerimientos y demás solicitudes que se requieran en caso de presentarse una Enfermedad Transmitida por Alimentos - ETA, cumpliendo con 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.	Durante el periodo de ejecución correspondiente al mes de mayo de 2025, no se tuvo ningún caso de ETA.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
44	26.Informar por escrito de manera inmediata a la entidad contratante, al supervisor o interventor, y al rector de la institución educativa, las deficiencias, daños o fallas identificadas, frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del programa, de acuerdo con lo establecido en esta resolución, con el fin de que la ET contratante realice las adecuaciones respectivas a que haya lugar.	Para el presente periodo de ejecución no hubo deficiencias, daños o fallas identificadas que impidieran la buena ejecución del programa de alimentación escolar.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
45	27.Dar aplicación a la microprogramación donde se autorizan las raciones a suministrar de acuerdo con el procedimiento establecido por la entidad	Durante el periodo de ejecución del presente informe se dio aplicación a la microprogramación autorizada de las raciones suministradas.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
46	28.Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos, 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 de mantenimiento preventivo y correctivo aprobado por la ETC.	En el periodo del 01 al 30 de mayo de 2025, se garantizó el adecuado funcionamiento y buen uso de los equipos.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**

47	29.Realizar el mantenimiento correctivo de todos los 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.	Durante la ejecución del periodo contractual del 01 al 30 de mayo de 2025, no se presentaron fallas en los equipos de las sedes del Resguardo, por lo tanto, no se requirió de mantenimiento correctivo.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
48	30.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 la 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.	El Resguardo Indígena Yanacona aplicó el Plan de Saneamiento Básico en la bodega de almacenamiento y comedores escolares, de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente, este documento se encuentra en revisión por la supervisión del contrato, por lo tanto, tan pronto se aprobado se tendrá en físico encada una de las sedes.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
49	31.Entregar en cada comedor escolar a más tardar en los cinco (5) primeros días del inicio de la operación, los formatos de seguimiento	Se realizó la entrega de los formatos del Plan de Saneamiento Básico que están estructurados de acuerdo a los cuatro (04) programas, estos son	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**

	al programa de limpieza y desinfección, para su diligenciamiento, programa de residuos sólidos y los formatos del programa de abastecimiento de agua	debidamente diligenciados por cada una de las personas responsables.	
50	32.Realizar, registrar 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% 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 lo establecido en el decreto 248 de 2021 La verificación del porcentaje de compras locales se calcula con base en el presupuesto total de compras realizadas durante el mes.	Durante el periodo mencionado, el Resguardo Indígena Yanacona realizó la compra al proveedor local de alimentos, bienes y servicios con los formatos establecidos por el MEN.	**Anexo COMPONENTE FINANCIERO**
51	33.Implementar el Plan de Capacitación concertado, enviando informe mensual de los avances de su ejecución y dejando la respectiva constancia en los comedores escolares.	El Plan de Capacitación fue aprobado para su implementación el día 30 de abril de 2025, a partir de la fecha se continuará con su ejecución, dejando en cada sede la constancia respectiva.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
52	34.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	A través del marco del plan de capacitaciones se estableció el programa de SST, de acuerdo con los lineamientos establecidos, este se encuentra en revisión, pero se ha desarrollado en el ámbito de las capacitaciones la socialización y explicación de los temas relacionados al programa de SST.	**Anexo COMPONENTE JURÍDICO**

	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.		
53	35.Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar	Durante primer periodo de ejecución del contrato se estableció la señalización en material lavable y resistente en las diferentes áreas del comedor escolar en cada una de las sedes, este continúa en funcionamiento.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
54	36.Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAIP, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por la UAPA.	Durante el periodo de ejecución, se encuentra de manera visible en cada comedor escolar la ficha técnica de información del PAIP, de acuerdo con las especificaciones dadas por la UAPA.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
55	37.Responder a los requerimientos realizados por la supervisión, el MEN y los organismos de control, dentro de los diez (10) días calendario de su recibo.	Durante el periodo de ejecución del contrato se respondió dentro del tiempo establecido al supervisor del contrato los requerimientos para una sede, en donde se detalla la subsanación de los mismos.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
56	38.Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los hallazgos evidenciados en las visitas de la supervisión. Estos deben allegarse dentro de los (10) Díez	Se elaboró el plan de mejora con base a los hallazgos de una de las sedes del Resguardo Indígena Yanacona, este fue enviado a través de correo electrónico a la supervisión, durante el periodo de ejecución anteriormente señalado.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**

	días calendario posterior a la fecha de notificación.		
57	39.Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes del Departamento del Huila, del MEN, la supervisión del PAE y las efectuadas por los diferentes entes de control.	Se realizó la atención de los profesionales encargados de las visitas por parte de la supervisión del contrato en los comedores escolares, durante el presente periodo de ejecución.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
58	40.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.	Se facilitó la información requerida a los integrantes del CAE y se participó en las reuniones programadas durante el periodo de ejecución de 01 al 30 de mayo de 2025.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
59	41.Capacitar a docentes, estudiantes y padres de familia de las sedes educativas, en buenos hábitos de alimentación y vida saludable, de acuerdo con la propuesta presentada al Departamento. 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 lista de asistentes, tipo de participantes, número de documento de identidad y firma del asistente.	De acuerdo al cronograma establecido en la propuesta de Buenos Hábitos de Alimentación y Vida saludable se realizó durante este periodo contractual en el marco de la capacitación mensual.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
60	42.Suscribir con el supervisor las actas mensuales de la ejecución y rendir Informe de resultados.	Durante el periodo de ejecución del 01 al 30 de mayo de 2025, se realizó, la suscripción de las actas mensuales de ejecución y el informe de resultados	**Anexo COMPONENTE FIANACIERO**

61	43.Suscribir la correspondiente Acta de Inicio, Acta Final y Acta de liquidación del respectivo Contrato Disponer mensualmente 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.	El Resguardo Indígena Yanacona suscribió el acta de inicio del presente contrato y está continúa con la disposición a las revisiones por parte de la supervisión teniendo en cuenta los documentos solicitados durante la ejecución del mismo.	**Anexo COMPONENTE JURÍDICO**
62	44.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.	Los ingresos y egresos contables y financieros se soportan debidamente y conforme a la legislación, estos se encuentran de manera ordenada y archivados tanto en medio físico como magnético, a disposición de cualquier requerimiento.	**Anexo COMPONENTE FINANCIERO**
63	45.Disponer de las hojas de vida del personal dinamizador administrativo y operativo solicitado, para su verificación durante la ejecución del contrato, por parte de la supervisión, garantizando que cumpla con los	El Resguardo Indígena Yanacona dispone de las hojas de vida del personal dinamizador administrativo y operativo de acuerdo a la necesidad y con los lineamientos exigidos tanto en formación como experiencia.	**Anexo COMPONENTE SOCIAL**

	requisitos establecidos de formación y experiencia.		
64	46. En el evento de requerirse en el transcurso de la operación del cambio de personal, el proponente deberá informar y enviar a la supervisión para su aprobación, los documentos que acrediten las mismas condiciones de idoneidad del nuevo personal.	Durante la ejecución del 01 al 30 de mayo de 2025, no se realizó ningún cambio en el personal, por lo tanto, no se notificó a la supervisión para su acreditación y verificación de idoneidad.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
65	47.Participar en las reuniones en las que se le convoque; atender las visitas a comedores escolares, bodegas o puntos de distribución, que realice la supervisión de contrato o interventor, entes de control; el MEN, entre otros actores; dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, el Comité de Dinamizadores PAE, el MEN y demás actores de Programa; y cumplir con el diseño e implementación de los planes de mejoramiento que se requieran.	Durante el periodo de ejecución del 01 al 30 de mayo de 2025, el Resguardo Indígena Yanacona estuvo atento en las visitas realizadas por parte de los programas del PAE, tanto a los comedores escolares como a la bodega.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
66	48.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	Durante la ejecución contractual del 01 al 30 de mayo de 2025, no se requirió el cambio de ninguno de los dos vehículos trasportadores, por lo tanto, no se notifican novedades.	**Anexo COMPONENTE TÉCNICO**
67	49.Realizar el registro diario de complementos alimentarios entregados bajo la modalidad de olla comunitaria, registro diario de estudiantes atendidos y el consolidado mensual los recursos no	Durante el periodo comprendido entre el 01 al 30 de mayo de 2025, se realizó el registro diario de complementos alimentarios entregados bajo la modalidad olla comunitaria, el registro de estudiantes atendidos y el consolidado mensual de los recursos.	**Anexo COMPONENTE FINANCIERO**

	ejecutados por cada Establecimiento Educativo, en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional.		
68	50.Garantizar la implementación y cumplimiento del Plan Alimentario Indígena Propio determinado para el establecimiento educativo priorizado para PAE	El Resguardo Indígena Yanacona durante la ejecución del 01 al 30 de mayo de 2025, garantizó el implementación y cumplimiento del Plan Alimentario Indígena Propio determinado para el establecimiento educativo en cada una de sus sedes.	**Anexo COMPONENTE FINANCIERO**

Firma del Representante Legal del Operador:

YBER OMEN BUESACO
C.C. 12.143.485 San Agustín, Huila.
Representante Legal Resguardo del pueblo Yanacona San Agustín