ALIMENTOS INTEGRALES

INFORME TÉCNICO DE EJECUCIÓN No.9

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

PERIODO : **Del 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE DEL 2025**

OPERADOR : **UT ALIMENTOS INTEGRALES**

NIT : **901.904.251-0**

CONTRATO No. : CONTRATO DE SUMINISTRO DE SERVICIOS No. 26 de 2025

OBJETO: PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE JORNADA 1 MAÑANA – TARDE Y ALMUERZO EN LA MODALIDAD DE PREPARACIÓN EN SITIO, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES REGISTRADOS EN EL SIMAT DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 35 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA. - ZONA 4.

MUNICIPIOS DE OPERACIÓN: IQUIRA-LA ARGENTINA-LA PLATA-NATAGA-PAICOL-TERUEL-TESALIA-YAGURA

En el presente informe de avance administrativo y financiero, se presenta el estado de ejecución del contrato de suministro durante el periodo comprendido del 01 AL 30 DE SEPTIEMBRE de 2025, en cumplimiento de la operación de acuerdo con lo exigido contractualmente.

1261

DESCRIPCION DE ACTIVIDADES:

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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	Se suministraron los complementos alimentarios a titulares de derecho de acuerdo con Microprogramación remitida por la SED para el periodo del mes de SEPTIEMBRE durante la jornada escolar, con calidad, inocuidad y de forma oportuna de acuerdo con los lineamientos técnicos administrativos y estándares de calidad.	**Anexo Componente Financiero:** - Certificación de cobertura atendida. - Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios (Iquira, La Argentina, La Plata, Nátaga, Paicol, Teruel, Tesalia y Yaguará) correspondientes a la Zona 4 del departamento de Huila en las sedes - Formato de conteo de raciones

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	alimentarios será necesaria una comunicación por escrito del Supervisor del contrato dirigida al OPERADOR, con las indicaciones necesarias a tener en cuenta; también deberá el supervisor del contrato exigir al OPERADOR la certificación de la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del PAE. Para la suspensión de esta medida extraordinaria es necesario comunicación por escrito del supervisor del contrato dirigida al OPERADOR.		
2	Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por la Unidad de alimentos para aprender (UAPA) y las autoridades en la materia.	UT ALIMENTOS INTEGRALES garantizó permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos del programa en las condiciones del contrato de prestación de servicios No.26 de 2025, las señaladas por la Unidad de alimentos para aprender (UAPA) y las autoridades en la materia. Se suministraron los complementos alimentarios a titulares de derecho de acuerdo con Microprogramación remitida por la SED para el periodo en mención según la siguiente relación:	**Anexo Componente Financiero:** - Certificación de cobertura atendida. - Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios (Iquira, La Argentina, La Plata, Nátaga, Paicol, Teruel, Tesalia y Yaguará) correspondientes a la Zona 4 del departamento de Huila en las sedes - Formato de conteo de raciones.

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
		BALANCE OPERATIVO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS 26 DE 2025 PERIODO DEL 03 AL 28 DE FEBRERO | RACION PREPARADA Y SERVIDA EN SITIO AM/PM | PREPARADA Y SERVIDA EN SITIO TIPO ALMUERZO | RACION INDUSTRIALIZADA Nº RACIONES CONTRATADAS Nº RACIONES PROGRAMADAS Nº RACIONES EJECUTADAS % DE BALANCE	
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.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** planeó, organizó y ejecutó el suministro de los complementos alimentarios, garantizando el personal que llevó a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso (recepción, alistamiento, almacenamiento, preparación y distribución de los complementos alimentarios) el cual cuenta con la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones, conforme al personal ofertado en la propuesta. La Unión Temporal afilio al sistema de seguridad social en salud, pensión, sistema general de riesgos laborales y aportes parafiscales conforme al artículo 50 de la Ley 789 de 2002, al personal vinculado para la ejecución del PAE en los municipios de la Zona 4 del departamento del Huila.	**Anexo Componente Financiero:** - Listado de personal contratado - Pago de nómina del personal - Planilla seguridad social personal manipulador - Planilla seguridad social personal administrativo - Comprobante de pago al SGSSS, ARL y parafiscales - Certificación del contador manifestando el cumplimiento pago parafiscales y salud - Documentos del contador
4	Contratar y garantizar el personal necesario para la ejecución del programa. (El personal contratado para	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** garantizó el personal necesario para la ejecución del programa	**Anexo Componente Financiero:** - Relación de nómina

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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.	y realizó su contratación directamente de acuerdo con la legislación laboral vigente,	- Pago nómina del personal vinculado - Planillas seguridad social - Comprobante de pago al SGSSS, ARL y parafiscales - Certificado representante legal garantizando el recurso humano - **Anexo Componente Jurídico:** - Contrato del personal nuevo - Contrato otro si de todo el personal - Certificados de afiliación al SGSSS, parafiscales y SENA
5	En las instituciones educativas en las cuales se atienden en la modalidad industrializada; las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los titulares de derecho, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar (CAE), a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025, la Unión Temporal suministro la ración industrializada a los beneficiarios de las sedes programadas, la cual se ejecutó con normalidad. Se realizo capacitación del personal que entrega la ración industrializada en la temática **Refuerzo en Técnicas de Almacenamiento, Integridad y responsabilidad laboral, cultura institucional y sentido de pertenencia y alertas frente a perdidas saqueos o disminución de los alimentos,** programada por plan de capacitación y resolución para el mes de SEPTIEMBRE. En el mes de marzo a todo el personal manipulador que laboro en las sedes educativas	Componente Técnico Se realizó la capacitación en la temática de técnicas de almacenamiento del mes de SEPTIEMBRE, anexando acta y asistencia de capacitación realizada en las siguientes sedes: - Iquira IE María Auxiliadora Sede Daniel Castro - Iquira IE María Auxiliadora Sede María Auxiliadora - La Argentina IE Elisa Borrero Pastrana Sede Montoya Gaviria - La Plata IE Segovianas Sede El Bosque

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	para el adecuado manejo de los alimentos.	para la modalidad ración industrializada se realizó la entrega de la segunda dotación. Durante el mes de SEPTIEMBRE en los restaurantes que entregaron ración industrializada, donde hubo cambio de personal la unión temporal realizo entrega de la dotación correspondiente.	- Paicol IE Luis Edgar Duran Ramírez Sede La Orquídea Componente Social Se realizó la capacitación en la temática de Integridad y responsabilidad laboral, cultura institucional y sentido de pertenencia y alertas frente a perdidas saqueos o disminución de los alimentos del mes de SEPTIEMBRE, anexando acta y asistencia de capacitación realizada en las siguientes sedes: - Iquira IE María Auxiliadora Sede Daniel Castro - Iquira IE María Auxiliadora Sede María Auxiliadora - La Argentina IE Elisa Borrero Pastrana Sede Montoya Gaviria - La Plata IE Segovianas Sede El Bosque - Paicol IE Luis Edgar Duran Ramírez Sede La Orquídea
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	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** en las visitas de supervisión realizadas a los distintos restaurantes escolares, garantizó que el personal manipulador de alimentos cumpliera con la normatividad sanitaria vigente, conociera el funcionamiento del PAE, incluyendo la interpretación de las minutas	**Anexo Componente Jurídico:** Para el personal que ingreso durante el mes: - Copia Hojas de vida - Copia cedula ciudadanía - Contrato

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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.	patrón, ejecutando la preparación de los alimentos, cumplimiento de los ciclos de menús, a través de los aspectos higiénico-sanitarios, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos a los beneficiarios. Se superviso que, el personal cumpliera con el diligenciamiento oportuno de los formatos de saneamiento básico (limpieza, desinfección, residuos sólidos, control de plagas, calidad del agua) y de igual manera con el gasto de los alimentos según la preparación del menú realizando su registro diariamente en el kardex. Se realizo capacitación del personal en la temática **Refuerzo en Técnicas de Almacenamiento, Integridad y responsabilidad laboral, cultura institucional y sentido de pertenencia y alertas frente a perdidas saqueos o disminución de los alimentos**, programada por plan de capacitación para el mes de SEPTIEMBRE. Y para el personal vinculado durante el mes se realizó capacitación en BPM.	- Copia certificados SGSS **Anexo Componente Técnico:** Para el personal que ingreso durante el mes: - Copia Resultado de Examen y certificado médico - Evidencia fotográfica, Actas y asistencia de capacitación en BPM - Formato entrega documentos Para el personal Antiguo: - Evidencia fotográfica, actas y asistencia de capacitación temática Refuerzo en Técnicas de Almacenamiento de SEPTIEMBRE **Anexo Componente Social:** Para el personal Antiguo: - Evidencia fotográfica, actas y asistencia de capacitación temática Integridad y responsabilidad laboral, cultura institucional y sentido de pertenencia y alertas frente a perdidas saqueos o disminución de los alimentos de SEPTIEMBRE

1478

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
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).	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** brindó atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos de acuerdo con la minuta entregada por la ETC.	**Anexo Componente Financiero:** - Certificación de cobertura atendida. - Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios correspondientes a la Zona 4 del departamento de Huila en las sedes - Formato de conteo de raciones.
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	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** realizó y reportó las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN, donde se garantizó el promedio entre el 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, y los porcentajes adicionales ofertados en la propuesta con los soportes correspondientes, ayudando así a la economía de la región, la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria; de acuerdo con las disposiciones de la Ley 2046 de 2020. Reportando este seguimiento en los formatos establecidos de bienes y servicios adquiridos.	**Anexo Componente Financiero:** - Certificados expedidos por agricultura de proveedor local. - Facturas compras locales bienes y servicios. - Formato MEN compras locales - Formato MEN demanda de alimentos - Formato SED compras locales

125

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	la cultura alimentaria. Así mismo, reportar en los formatos, establecidos los bienes y servicios adquiridos.		
9	En la bodega de almacenamiento de alimentos, realizar 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.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** en la bodega de almacenamiento de alimentos durante el mes, se realizó la verificación del personal manipulador transportador, registrando la placa y hora de despacho de cada uno 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. Esta información se encuentra en la carpeta que reposa en la bodega de almacenamiento de alimentos.	**Anexo Componente Técnico:** - Certificado Representante Legal **Anexo Componente Nutricional:** - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Iquira - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares La Argentina - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares La Plata - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Nátaga - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Paicol - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Teruel - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Tesalia - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Yaguará
10	Informar mediante correo electrónico, o canales de comunicación dispuestos, en un plazo no SEPTIEMBREr de 24 horas, las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** informó mediante correo electrónico o canales de comunicación dispuestos por la entidad territorial, las novedades o inconvenientes que presentaban alerta y/o en	**Anexo Componente Técnico** Para el mes de SEPTIEMBRE se anexan los soportes que prueban el recibo y envío de los planes de mejora Así:

130

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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.	riesgo la operación del PAE; algunas de estas novedades estuvieron asociadas a inconformidad por parte de comunidad educativa en general sobre los cambios en las modalidades de atención priorizadas y asignación de cupos por la SED Huila para la vigencia SEPTIEMBRE 2025, lo que dificulto la prestación del servicio en algunos comedores escolares. Para el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 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 de la entidad en los archivos de planes de mejora.	Para el mes de SEPTIEMBRE se anexan los soportes que prueban el recibo y envío de los planes de mejora Así: - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 19 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 20 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 21 y 22 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 25 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 26 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 27 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 27 de agosto Bod - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 28 y 29 de agosto - - Oficio SAC HUI2025EE027170 visitas 03, 04, 05 de septiembre

131

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
			- Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 03, 04, 05 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027284 visitas 08 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 08 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027522 visitas 08 y 09 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 08 y 09 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027524 visitas 10 de septiembre bodega - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 10 de septiembre Bodega - Oficio SAC HUI2025EE027826 visitas 11 y 12 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 11 y 12 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027974 visitas 15 de septiembre

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
			- Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 15 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE028063 visitas 16 y 17 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 16 y 17 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE028161 visitas 18 y 19 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 18 y 19 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE028162 visitas 18 de septiembre Bodega - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 18 de septiembre Bodega - Oficio SAC HUI2025EE029178 visitas 23 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE029182 visitas 24, 25 y 29 de septiembre
11	Informar mensualmente al MEN y a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 UT **ALIMENTOS INTEGRALES** informó a la supervisión del Programa, un avance de ejecución	**Anexo Componente técnico:** - Informe técnico administrativo y de ejecución mes de SEPTIEMBRE de obligaciones contratista

233

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	mediante el sistema de monitoreo y control establecido.	general en relación con el presupuesto y plazo de ejecución de 127 días contratados.	
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.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** realizo seguimiento del programa en cada restaurante escolar, registrando diariamente en las planillas de asistencia la entrega de los complementos alimentarios a cada uno los titulares de derecho asignados por la ETC. Una vez terminado el mes, se recolecto las planillas de asistencia de todas las sedes educativa, consolidando para el pago la información de cobertura y conteo de raciones en los formatos diseñados por el MEN.	**Anexo Componente Financiero:** - Certificación de cobertura atendida. - Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios correspondientes a la Zona 4 del departamento de Huila en las sedes - Formato de conteo de raciones.
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.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** documentó en los formatos establecidos por el MEN y socializó mediante oficios dirigidos a las Instituciones Educativas, Entes de Control y Personerías Municipales informando sobre el inicio y avance de la operación PAE en los municipios de la zona 4 del departamento del Huila.	**Anexo Componente Financiero:** - Certificación de cobertura atendida. - Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios correspondientes a la Zona 4 del departamento de Huila en las sedes - Formato de conteo de raciones.

1434

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
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.	Para el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 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 de la entidad en los archivos de planes de mejora.	**Anexo Componente Técnico** Para el mes de SEPTIEMBRE se anexan los soportes que prueban el recibo y envío de los planes de mejora Así: - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 19 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 20 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 21 y 22 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 25 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 26 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 27 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 27 de agosto Bod - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 28 y 29 de agosto -

135

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
			- Oficio SAC HUI2025EE027170 visitas 03, 04, 05 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 03, 04, 05 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027284 visitas 08 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 08 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027522 visitas 08 y 09 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 08 y 09 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027524 visitas 10 de septiembre bodega - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 10 de septiembre Bodega - Oficio SAC HUI2025EE027826 visitas 11 y 12 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 11 y 12 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027974 visitas 15 de septiembre

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
			- Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 15 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE028063 visitas 16 y 17 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 16 y 17 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE028161 visitas 18 y 19 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 18 y 19 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE028162 visitas 18 de septiembre Bodega - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 18 de septiembre Bodega - Oficio SAC HUI2025EE029178 visitas 23 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE029182 visitas 24, 25 y 29 de septiembre
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	Para el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 Participamos de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en algunas instituciones educativas que realizaron la invitación a la unión temporal.	**Anexo Componente Social**: Durante el mes de SEPTIEMBRE fuimos convocados y asistimos a los siguientes comités CAE:

434

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	2020 y a las Mesas Publicas territoriales semestrales convocadas por el Gobernador de la Entidad Territorial Certificada.		– Iquira Acta y Asistencia Comité CAE IE María Auxiliadora el 11 de septiembre de 2025 – La Argentina Asistencia Comité CAE IE El Pescador el 02 de septiembre de 2025 – La Plata Acta y Asistencia Comité CAE IE San Vicente el 17 de septiembre de 2025 – Teruel Asistencia Comité CAE IE La Mina el 24 de septiembre de 2025 – Tesalia Asistencia Comité CAE IE Otoniel Rojas Correa 10 de septiembre de 2025 – Tesalia Asistencia Comité CAE IE Pacarni el 15 de septiembre de 2025 – Yaguará Acta y Asistencia Comité CAE IE Ana Elisa Cuenca el 10 de septiembre de 2025 – Certificado representante Legal Durante el mes de SEPTIEMBRE fuimos convocados a los siguientes comités PAE Municipales – Asistencia Comité PAE Teruel 16 de septiembre de 2025

138

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
			- Certificado Representante Legal Durante el mes de SEPTIEMBRE fuimos convocados a la mesa pública, realizada en el municipio de paico, se anexa: - Evidencia fotográfica asistencia a la mesa publica - Certificado Representante Legal
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.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** realizo la publicación de la valla de visibilidad, ciclos de menús, señalización sanitaria y de los canales de atención SPQR, en un lugar visible en cada restaurante escolar, lo cual se acredita con el certificado emitido por cada rector de las sedes	**Anexo Componente Social:** En la cuenta del mes de enero y febrero se anexaron como soportes los siguientes documentos: - Certificado de los rectores expresando el cumplimiento de esta obligación - Evidencia fotográfica de la publicación de la valla de visibilidad, ciclos de menús, señalización sanitaria y de los canales de atención SPQR en cada sede educativa.
17	Llevar registro fotográfico de la valla de visibilidad ubicada en las instituciones y sedes educativas.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** realizo la publicación de la valla de visibilidad, ciclos de menús, señalización sanitaria y de los canales de atención SPQR, en un lugar visible en cada restaurante escolar, lo cual se acredita con la evidencia fotográfica de cada sede.	**Anexo Componente Social:** En la cuenta del mes de enero y febrero se anexaron como soportes los siguientes documentos:

1351

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
			- Evidencia fotográfica de la publicación de la valla de visibilidad, ciclos de menús, señalización sanitaria y de los canales de atención SPQR en cada sede educativa.
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.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** realizó los informes de ejecución del contrato de acuerdo con lo establecido en el manual de contratación de la Gobernación del Huila. No aplica informe de finalización y liquidación ya que el contrato se encuentra en ejecución.	La Unión Temporal realizara los informes de ejecución finalización y liquidación del contrato de acuerdo en lo establecido en las obligaciones contractuales
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.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** durante el mes se aseguró la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa. Con el presente informe de ejecución se presentan las acciones adelantadas durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025	**Anexo Componente técnico:** En la cuenta de los meses de enero y febrero se anexaron como soportes de dichas cuentas lo siguiente: - Acta y Formato de inventarios - Fichas Técnicas de los equipos
20	Mantener vigente los mecanismos de cobertura del riesgo previsto por 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	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** mantendrá todos los requisitos pactados en el contrato No.26 de 2025	Se anexará soporte cuando amerite las modificaciones

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
21	Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause el 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 al cont5ratista 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 que incurran por tal motivo. En cualquiera de los eventos anteriores el contratista autoriza al departamento a deducir los valores resultantes por estos concepto en cualquier suma que esta adeuda a el	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** asumirá todos los gastos de cualquier daño o perjuicio que se genere al ente territorial, por falta de respuesta oportuna por parte de la unión temporal a las distintas eventualidades, que ocasionen incumplimiento del contrato.	Se anexará soporte cuando amerite las modificaciones o se cause un daño
22	Asumir los gastos e impuestos que legalmente haya lugar para la legalización y ejecución del contrato con la normatividad que rige la materia.	UT ALIMENTOS INTEGRALES asumió los gastos de legalización del contrato 26 de 2025 suscrito con la ETC, pagando los impuestos resultantes de la actividad.	**Anexo Componente financiero** En la cuenta del mes de agosto se anexo como soportes de cuenta lo siguiente: - Pago estampillas En la cuenta del mes de enero se anexo como soportes de cuenta lo siguiente: - Pago estampillas

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
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.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** con el presente informe escrito presentó el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes desde cada uno de sus componentes (técnico, nutricional, social, jurídico y financiero), acorde a lo exigido por el Ministerio de Educación Nacional en cumplimiento al contrato 26 de 2025 suscrito con la Gobernación del Huila,	**Anexo Componente técnico:** - Informe ejecución No.9 mes de SEPTIEMBRE
24	No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia a la GOBERNACIÓN DEL HUILA, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos darán lugar a la terminación del contrato.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 no se presentaron este tipo de situaciones, por lo tanto la **UT ALIMENTOS INTEGRALES** no accedió a ninguna amenaza ni peticiones por fuera de la ley.	La **UT ALIMENTOS INTEGRALES** no accedió a ninguna amenaza ni peticiones por fuera de la ley, ya que durante el mes de SEPTIEMBRE no se presentó.

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
25	Cumplir con las políticas de seguridad de los documentos, los procedimientos para el Manejo de la información definidos por la GOBERNACIÓN DEL HUILA.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 Toda la información y documentos sobre el manejo del PAE se custodiaron en la sede administrativa de la **UT ALIMENTOS INTEGRALES**.	La Unión Temporal cumplió con las políticas de seguridad de los documentos durante la ejecución del programa definidos por la gobernación del Huila
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).	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 El personal que estuvo vinculado laboralmente con la **UT ALIMENTOS INTEGRALES** para la realización de las labores de manipulación de alimentos y supervisión en los restaurantes escolares y bodegas de almacenamiento contaban con la mayoría de edad autorizada para laborar por lo cual, se garantiza la no existencia de trabajo infantil en la ejecución del programa a la abolición efectiva de todas formas de trabajo infantil.	**Componente Jurídico:** La Unión Temporal garantizo durante la ejecución de SEPTIEMBRE la no existencia del trabajo infantil y a su vez contribuyo en la sensibilización de la abolición de este. Se anexa: - Certificado del representante legal
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.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** cumplió con las demás obligaciones a su cargo que se derivaron de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales.	La Unión Temporal cumplió con todas las obligaciones derivadas del contrato incluyendo las legales de carácter tributario
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 esto deberán ser acatados por el operador en el transcurso de los	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** garantizó la prestación del servicio conforme a la microprogramación estipulada por el equipo PAE SED Huila para el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 no se realizó redistribución de cupos sin embargo la unión temporal acatara las solicitudes emitidas por la supervisión

345

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	siguientes 15 días de acuerdo con la logística de programa.		
29	No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos. electorales, comerciales y cualquier otro distinto a los fines establecidos.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** no usó el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos. electorales, comerciales y cualquier otro distinto a los fines establecidos.	Unión Temporal en ningún momento utilizara el programa de alimentación para fines políticos ni comerciales que pueden poner el riesgo a la ejecución del programa
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.	En cumplimiento con lo descrito en el plan de manejo ambiental la **UT ALIMENTOS INTEGRALES**, durante el mes de febrero en cada comedor se realizó la publicación de la señalización ambiental que describe ejemplos y buenas prácticas de cómo ayudar a contribuir en la conservación del medio ambiente	**Anexo Componente técnico:** Para el mes de febrero se adjuntó la evidencia fotográfica y certificado del rector publicación señalización ambiental sedes del municipio de: • Iquira • La Argentina • La Plata • Nátaga • Paicol • Teruel • Tesalia • Yaguará
31	Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.	UT **ALIMENTOS INTEGRALES** acató las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión de la ETC para el buen desarrollo del PAE.	La Unión Temporal acato todas las recomendación y recomendaciones por la supervisión dentro del marco de la ejecución del programa

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
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.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** respondió todos los requerimientos y solicitudes realizadas por la supervisión del Programa, y para el mes de SEPTIEMBRE y no se recibieron requerimientos por entes de control.	**Anexo Componente Técnico** Para el mes de SEPTIEMBRE se anexan los soportes que prueban el recibo y envío de los planes de mejora Así: - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 19 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 20 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 21 y 22 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 25 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 26 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 27 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 27 de agosto Bod - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 28 y 29 de agosto -

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
			- Oficio SAC HUI2025EE027170 visitas 03, 04, 05 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 03, 04, 05 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027284 visitas 08 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 08 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027522 visitas 08 y 09 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 08 y 09 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027524 visitas 10 de septiembre bodega - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 10 de septiembre Bodega - Oficio SAC HUI2025EE027826 visitas 11 y 12 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 11 y 12 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027974 visitas 15 de septiembre

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
			- Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 15 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE028063 visitas 16 y 17 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 16 y 17 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE028161 visitas 18 y 19 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 18 y 19 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE028162 visitas 18 de septiembre Bodega - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 18 de septiembre Bodega - Oficio SAC HUI2025EE029178 visitas 23 de septiembre Oficio SAC HUI2025EE029182 visitas 24, 25 y 29 de septiembre
33	Responder las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias recibidas por los Comités de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa en general, en el	Para el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 la **UT ALIMENTOS INTEGRALES** en algunas instituciones educativas que realizaron la invitación participó de los Comités de	**Componente Social:** Para el mes de septiembre se asistió a los siguientes comités CAE:

134

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	tiempo establecido, de acuerdo con el grado de prioridad del requerimiento.	Alimentación Escolar (CAE) y realizando el acompañamiento necesario con el fin de aclarar las inquietudes respectivas.	- Iquira Acta y Asistencia Comité CAE IE María Auxiliadora el 11 de septiembre de 2025 - La Argentina Asistencia Comité CAE IE El Pescador el 02 de septiembre de 2025 - La Plata Acta y Asistencia Comité CAE IE San Vicente el 17 de septiembre de 2025 - Teruel Asistencia Comité CAE IE La Mina el 24 de septiembre de 2025 - Tesalia Asistencia Comité CAE IE Otoniel Rojas Correa 10 de septiembre de 2025 - Tesalia Asistencia Comité CAE IE Pacarni el 15 de septiembre de 2025 - Yaguará Acta y Asistencia Comité CAE IE Ana Elisa Cuenca el 10 de septiembre de 2025 - Nota aclaratoria representante legal
34	Dar cumplimiento al número mínimo de personal ofertado en la propuesta.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** garantizo el cumplimiento al número mínimo de personal ofertado según la propuesta realizada en el contrato 26 de 2025. En la cuenta del mes de enero se envió copia de los documentos del personal profesional, de	**Anexo Componente Financiero:** Para el mes de SEPTIEMBRE se anexa: - Listado de personal contratado - Pago de nómina del personal - Planilla seguridad social personal

146

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
		campo y operativo ofertado en el contrato, para el mes de SEPTIEMBRE continua el mismo personal.	- Comprobante de pago al SGSSS, ARL y parafiscales **Anexo Componente Jurídico:** En el mes de enero se enviaros los siguientes documentos del personal contratado: - Hoja de vida - Cedula - Certificados de estudio - Certificados laborales - Tarjeta profesional - Contrato - Certificados de afiliaciones
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.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** cumplió con todas las 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.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025, la Unión Temporal cumplió con todas las obligaciones contractuales
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 presentarse dificultades se deberá informar al departamento para la revisión de la bodega, la cual deberá contar con los mismos requerimientos	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** garantizó y adecuó con base en los requisitos establecidos en el pliego de condiciones del contrato y en la normatividad sanitaria vigente, la bodega principal de almacenamiento de alimentos ubicada en la ciudad de Neiva cuenta con el respectivo CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO FAVORABLE.	**Anexo Componente Técnico:** Para el mes de julio, se enviaron los siguientes documentos de las bodegas: - Oficio radicado a la secretaria de Salud del municipio de la plata.

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	solicitados en el pliego de condiciones del proceso	De igual manera para la bodega auxiliar de distribución ubicada en el municipio de la plata en el mes de enero, abril y julio se realizó gestión escrita a la secretaria de salud municipal para la visita y emisión del concepto sanitario, se está a la espera que la entidad realice la visita.	Para el mes de abril, se enviaron los siguientes documentos de las bodegas: - Oficio radicado a la secretaria de Salud del municipio de la plata. Para el mes de enero, se enviaron los siguientes documentos de las bodegas: Bodega Principal Neiva: - Solicitud visita sanitaria - Acta de inspección sanitaria - Plano esquemático - Documentos profesionales que respalda el plano - Informe fotográfico demarcación y señalización - Contrato - Ficha técnica del cuarto frío Bodega de distribución La Plata: - Oficio radicado a la secretaria de Salud del municipio de la plata.

B. OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA			
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).	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** garantizó el personal necesario para la ejecución del programa, cumpliendo con los requisitos sanitarios vigentes y la resolución 335/2021, realizando su contratación directamente de acuerdo con la legislación laboral vigente,	**Anexo Componente Financiero:** Para el mes de SEPTIEMBRE se anexa: - Relación de nómina - Pago nómina del personal vinculado - Planillas seguridad social - Comprobante de pago al SGSSS, ARL y parafiscales - Certificado representante legal garantizando el recurso humano - **Anexo Componente Jurídico:** - Contrato del personal nuevo vinculado - Contrato otro si de todo el personal - Certificados de afiliación al SGSSS, parafiscales y SENA
2	Afiliar al personal manipulador y al personal contratado incluido el (mínimo requerido) al Sistema de Seguridad Social integral.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** afilió a todo el personal contratado incluido el (mínimo requerido) al Sistema de Seguridad Social integral, según la modalidad de contratación.	**Anexo Componente Financiero:** - Planilla seguridad social personal manipulador - Planilla seguridad social personal administrativo

			- Comprobante de pago salud, pensión, riesgos laborales y caja de compensación, instituto de bienestar familiar y servicio nacional de aprendizaje - Certificación contadora manifestando el cumplimiento pago parafiscales - Documentos del contador **Componente Jurídico:** - Certificados de afiliación al SGSSS, parafiscales y SENA
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	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** presentó 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 se cumple con el mínimo del 20% que fueron priorizados padres de familia de beneficiarios, cabeza de hogar y que no pertenecieran al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia, en cumplimiento de la Ley 2042 de 2020.	**Anexo Componente Jurídico:** - Listado de personal manipulador contratado - Hojas de vida - Copia de cedula - Contrato - Certificado Representante Legal de priorización de los padres de familia de beneficiarios para la contratación, dando cumplimiento al 20% según la priorización. **Anexo Componente Técnico:** - Examen y Certificado medico **Anexo Componente Financiero:** - Relación de nómina y pago nómina del personal vinculado.

321

	en los tres días siguientes al acontecimiento.		- Relación de nómina del personal manipulador correspondiente al 20% padres de familia de beneficiarios
4	En caso de 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.	Este personal fue contratado directamente por **UT ALIMENTOS INTEGRALES** de acuerdo con la legislación laboral vigente, realizando el pago de la seguridad social correspondiente.	**Anexo Componente Financiero:** - Planilla seguridad social **Anexo Componente jurídico:** - Contrato del personal nuevo vinculado - Contrato otro si de todo el personal - Certificado del representante legal
5	Garantizar y adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento mínimas ofertadas, las cuales deberán contar con el respectivo CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO FAVORABLE. Además, la fecha de emisión del 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	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** garantizó y adecuó con base en los requisitos establecidos en el pliego de condiciones del contrato y en la normatividad sanitaria vigente, la bodega principal de almacenamiento de alimentos ubicada en la ciudad de Neiva cuenta con el respectivo CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO FAVORABLE. De igual manera para la bodega auxiliar de distribución ubicada en el municipio de la plata en el mes de enero, abril y julio se realizó gestión escrita a la secretaria de salud municipal para la	**Anexo Componente Técnico:** Para el mes de julio, se enviaron los siguientes documentos de las bodegas: - Oficio radicado a la secretaria de Salud del municipio de la plata. Para el mes de abril, se enviaron los siguientes documentos de las bodegas: - Oficio radicado a la secretaria de Salud del municipio de la plata. Para el mes de enero, se enviaron los siguientes documentos de las bodegas:

	Departamental. Las bodegas de almacenamiento de alimentos principales y satélites deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.	visita y emisión del concepto sanitario, se está a la espera que la entidad realice la visita.	Bodega Principal Neiva: - Solicitud visita sanitaria - Acta de inspección sanitaria - Plano esquemático - Documentos profesionales que respalda el plano - Informe fotográfico demarcación y señalización - Contrato - Ficha técnica del cuarto frío Bodega de distribución La Plata: - Oficio radicado a la secretaria de Salud del municipio de la plata.
6	Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación. grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas. estibas, entre otros.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** en el mes de enero, envío a la entidad la relación de los equipos (cuarto frio, refrigeradores, congeladores, bascula digital, gato hidráulico, carretilla, gramera digital, hidro lavadora) y utensilios (canastillas, estibas etc.), que se disponen en la bodega de almacenamiento de alimentos, llevando a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE.	**Anexo Componente Técnico:** Para el mes de enero, se enviaron los siguientes documentos: - Oficio relación de equipos y utensilios de la bodega
7	Recibir y remitir a la supervisión, el inventario firmado por rector o docente encargado del comedor de los equipos, menaje y utensilios existentes en la sede educativa que vayan a ser utilizados para la modalidad de ración que requiera la entidad, describiendo el estado en que se encuentran. Una vez	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** al inicio de la operación recibió por parte de cada sede educativa el inventario de los equipos, menaje y utensilios existentes en el restaurante escolar, formato que detalla la cantidad y el estado en que se encuentran cada uno al inicio del contrato, lo cual se soportara con el formato de inventario entregado por el personal designado en la sede	**Anexo Componente Técnico:** Para el mes de AGOSTO se envió acta de entrega de inventario y paz y salvo de la sede: - Tesalia IE Pacarni Sede Los Guásimos

	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.	(docente, almacenista, rector) y el acta de entrega de inventario por parte del rector. Para el mes de enero se enviaron los inventarios de las sedes que iniciaron labor en dicho mes. En febrero se envió la documentación de inventario de 2 sedes nuevas que iniciaron servicio. Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** se envía la documentación correspondiente de la sede Guásimos de Tesalia. De las demás sedes aún no aplican, teniendo en cuenta que se encuentra en ejecución la prestación del servicio, se realizara 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.	Para enero se enviaron las actas e inventarios de las sedes que se arrancaron en dicho mes. En el mes de febrero se envió la información de inventarios de las sedes que arrancaron en dicho mes. - Acta y Formato de inventarios La Plata IE Cansarrocines sede Alto Getzen - Acta y Formato de inventarios La Plata IE Cansarrocines sede Las Delicias Con el envío de esta información se completa la entrega de las actas y formatos de inventarios de todas las sedes asignadas.
8	Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la administración Departamental, un Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos de propiedad del Operador y de los equipos existentes en cada comedor escolar, dejando copia en los lugares donde se implementará dicho plan. En el caso de los inventarios de los equipos	De acuerdo con el modelo establecido por la administración Departamental, la **UT ALIMENTOS INTEGRALES** diseñó un Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos los equipos existentes en cada comedor escolar y en las bodegas de almacenamiento, se presentó en los documentos de la fase de alistamiento en el mes de enero y se encuentra aprobado por la entidad contratante.	**Anexo Componente Técnico:** En los documentos de la cuenta del mes enero se radicaron los soportes prueba de envió de este plan. - Oficio de radicación del plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, el cual ya se encuentra aprobado por la ETC

154

	existentes en las sedes educativas. el rector mediante acta indicará el estado en que se encuentran los equipos y hará entrega de ellos al operador. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación, el documento deberá de contener mínimo la siguiente estructura: A) Objetivos, B) Estrategias de respuesta ante contingencias. C) Personas o empresa encargada de su aplicación. D)Fichas técnicas de los equipos F) Método de calibración. G) Hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada comedor escolar. H) El seguimiento de este plan se hará mediante la implementación de los formatos establecidos por la ETC.	Durante el mes de SEPTIEMBRE se implementó en los restaurantes escolares por parte del personal manipulador el chequeo preventivo de cada equipo, el registro de esta actividad se encuentra en el formato de chequeo del mantenimiento en la carpeta del restaurante escolar. De igual manera se realizó mantenimiento preventivo con personal técnico a las sedes programadas por la ETC, donde se presentaron eventualidad y/o fallas de equipos se realizó su respectivo mantenimiento correctivo, dejando registro de estos mantenimientos en los formatos establecidos y adjuntando los soportes correspondientes.	Se envía los soportes (certificado del rector, evidencia fotográfica, formato diligenciado, cuenta de cobro o factura y soporte de pago) del mantenimiento preventivo programado por la ETC realizados en el mes de SEPTIEMBRE a los equipos de las siguientes sedes: - Iquira IE Valencia de la Paz Sede Rio Iquira - La Argentina IE El Pescador Sede Pedro Nel Richard - La Argentina IE Las Toldas Sede Blanquecino - La Plata IE Las Acacias Sede Las Acacias - Nátaga IE Patio Bonito Sede Patio Bonito - Paicol IE Luis Edgar Duran Sede Luis Edgar Duran - Teruel IE Misael Pastrana Borrero Sede Jaime Losada Perdomo - Teruel IE La Mina Sede Gualpi - Tesalia IE Pacarni Sede El Palmito - Yaguará IE Ana Elisa Cuenca Sede Santa Ana Se envía los soportes (certificado del rector, evidencia fotográfica, formato diligenciado, cuenta de cobro o factura y soporte de pago) del mantenimiento correctivo

156

			realizados en el mes de SEPTIEMBRE a los equipos de las siguientes sedes: - La Plata IE Santa Lucia Sede Nueva Irlanda - La Plata IE El Carmelo Sede El Carmelo - La Plata IE El Carmelo Sede Las Mercedes - La Plata IE El Carmelo Sede Fátima - La Plata IE San Sebastián Sede San Sebastián - La Plata IE San Sebastián Sede La Libertad - La Plata IE Monserrate Sede Monserrate Primaria - La Plata IE Marillac Sede Marillac - La Plata IE Luis Carlos Trujillo Polanco Sede San Rafael - La Plata IE Las Acacias Sede Las Acacias - La Plata IE Segovianas Sede El Jazmín - Paicol IE Luis Edgar Duran Sede Caloto - Tesalia IE Pacarni Sede Los Yuyos
9	Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la Administración Departamental un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble,	De acuerdo con el modelo establecido por la administración Departamental y siguiendo lo indicado en la resolución 2674/2013, la **UT ALIMENTOS INTEGRALES** diseñó un Plan de saneamiento básico con los programas	**Anexo Componente Técnico:** En los documentos de la cuenta del mes enero se radicaron los soportes prueba de envió de este plan.

	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. 8.1 Programa de limpieza y desinfección: a)Productos químicos a utilizar con fichas técnicas. B)Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación. C)Cronograma de limpieza y desinfección. D) Formatos de limpieza y desinfección establecidos por la ETC. 8.2 Programa de residuos sólidos a)Diligenciamiento de los formatos de monitoreo y control establecidos por la ETC. 8.3 Programa de control de plagas: a) Sustancias químicas a utilizar con fichas técnicas, b) Definir los métodos de aplicación de acuerdo con las sustancias a utilizar, c)	reglamentarios (limpieza, desinfección, manejo de residuos, control de plagas, calidad del agua), se presentó a la entidad en los documentos de la fase de alistamiento de enero, el cual ya se encuentra aprobado por la ETC. Durante el mes de SEPTIEMBRE se implementó en todos los restaurantes escolares y las bodegas de almacenamiento las actividades descritas en los programas (limpieza, desinfección, manejo de residuos, control de plagas, calidad del agua) del plan de saneamiento, llevando registro de estos procesos en los formatos establecidos dejando copia de estos en la carpeta de la sede educativa y de las bodegas de almacenamiento.	- Oficio de radicación del plan del Plan de Saneamiento Básico, el cual ya se encuentra aprobado por la ETC Se envía copia de los formatos (residuos sólidos, control de plagas, calidad del agua, limpieza y desinfección) diligenciados del seguimiento al plan de saneamiento básico, según muestreo aleatorio del 30% de las sedes educativas de los municipios de: - Iquira - La Argentina - La Plata - Nátaga - Paicol - Teruel Se envía copia de los formatos (residuos sólidos, control de plagas, calidad del agua, limpieza y desinfección) diligenciados del seguimiento al plan de saneamiento básico de las bodegas y centro de distribución ubicadas en: - Neiva - La Plata

178

	Diligenciamiento del cronograma de control de plagas, d) Definir y presentar soportes de autorización por autoridad competente, de la persona natural o jurídica que prestará el servicio. e) Formato de control de plagas establecido por la ETC. 8.3 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.	De acuerdo con el modelo establecido por la administración Departamental y siguiendo lo indicado en la resolución 2674/2013 y demás normas establecidas, la **UT ALIMENTOS INTEGRALES** diseñó un Plan de capacitación continua y permanente, se presentó a la entidad en los documentos de la fase de alistamiento de enero, el cual ya se encuentra aprobado por la ETC. Durante el mes de SEPTIEMBRE se realizó capacitación del personal en la temática **Refuerzo en Técnicas de Almacenamiento, Integridad y responsabilidad laboral, cultura institucional y sentido de pertenencia y alertas frente a perdidas saqueos o disminución de los alimentos,** programada por plan de capacitación. Y para el personal vinculado durante el mes se realizó capacitación en lineamiento básicos y BPM, dejando copia del acta y asistencia de capacitación en la carpeta de cada	**Anexo Componente Técnico:** En los documentos de la cuenta del mes enero se radicaron los soportes prueba de envió de este plan. - Oficio de radicación del plan de la capacitación, el cual ya se encuentra aprobado por la ETC Para el mes de SEPTIEMBRE se adjunta: - Evidencia fotográfica, Actas y asistencia de capacitación en BPM del personal vinculado en dicho mes - Evidencia fotográfica, Actas y asistencia de capacitación en la temática Técnicas de Almacenamiento del mes de SEPTIEMBRE según lo indicado

259

		restaurante escolar y/o bodega de almacenamiento.	en el cronograma para todo el personal. **Anexo Componente Social:** - Evidencia fotográfica, Actas y asistencia de capacitación en la temática Integridad y responsabilidad laboral, cultura institucional y sentido de pertenencia y alertas frente a perdidas saqueos o disminución de los alimentos del mes de SEPTIEMBRE según lo indicado en el cronograma para todo el personal.
11	Presentar el Plan de Rutas en el formato establecido por la UAPA, detallando la periodicidad y días de entrega de víveres y/o ración industrializada, elementos de aseo y combustible (gas), a cada comedor escolar, teniendo en cuenta que las entregas solo se podrán realizar en días hábiles y horas laborales directamente en la sede educativa. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.	De acuerdo con el modelo establecido por la administración Departamental, la **UT ALIMENTOS INTEGRALES** diseñó un Plan de rutas 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 se realizaran en días hábiles y horas laborales, este plan se presentó a la entidad en los documentos de la fase de alistamiento de enero, el cual ya se encuentra aprobado por la ETC, y es verificado por los profesionales de la entidad en cada visita de seguimiento.	**Anexo Componente Técnico:** En los documentos de la cuenta del mes enero se radicaron los soportes prueba de envió de este plan. - Oficio de radicación del plan rutas, el cual ya se encuentra aprobado por la ETC
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	De acuerdo con el modelo establecido por la administración Departamental, la **UT ALIMENTOS INTEGRALES** diseñó un Plan de manejo ambiental para las modalidades de	**Anexo Componente Técnico:**

	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.	atención suministradas (Ración para preparar en sitio y ración industrializada), con el fin de mitigar el impacto que causa al medio ambiente. Este plan se presentó a la entidad en los documentos de la fase de alistamiento de enero, el cual ya se encuentra	En los documentos de la cuenta del mes enero se radicaron los soportes prueba de envió de este plan. - Oficio de radicación del plan de manejo ambiental, el cual ya se encuentra aprobado por la ETC
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.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** presentó un menú especial por cada tipo de complemento, cumpliendo con la adecuación de energía y nutrientes por grupo de edad, para suministrarlo en un evento programado por las instituciones educativas con motivo de las actividades folclóricas del Departamento el cual se presentó en los documentos de la fase de alistamiento para su verificación y aprobación. En el mes de mayo se anexan los oficios realizados por los rectores de las distintas sedes educativas, solicitando autorización para la preparación del menú especial en la festividad de san pedrito institucional de las sedes educativas de los distintos municipios.	**Anexo Componente Técnico:** En los documentos de la cuenta del mes enero se radicaron los soportes prueba de envió de este. - Oficio de radicación para aprobación menú especial **Anexo Componente Nutricional:** Para el mes de mayo se anexaron los oficios de los rectores solicitando la preparación del menú especial, con referencia a las festividades de san pedro de las distintas sedes educativas de los municipios: • Iquira • La Argentina • La Plata • Nátaga • Paicol

126

			• Teruel • Tesalia • Yaguará
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.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** presentó a la entidad el listado de Proveedores utilizados para la ejecución del programa de alimentación escolar de acuerdo con el formato establecido por la UAPA.	**Anexo Componente Técnico:** - Listado de proveedores en el formato de la UAPA información enviada por correo a la entidad. **Para el mes de SEPTIEMBRE se envía:** **Componente Financiero:** - Relación proveedores - Costo detallado - Facturas compras locales - Pago a proveedores - Certificados agricultura como proveedores locales
15	Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la Administración Departamental un programa de selección y evaluación de proveedores y un programa de recibo de alimentos para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento y comedor escolar, el seguimiento se hará mediante la implementación de los formatos establecidos por la ETC. Los programas deben ser entregados para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su	La **UT ALIMENTOS INTEGRALES** diseñó un Programa de selección, evaluación y aprobación de proveedores, presentándose a la entidad en los documentos de la fase de alistamiento de enero. El cual ya se encuentra aprobado por la ETC.	**Anexo Componente Técnico:** En los documentos de la cuenta del mes enero se radicaron los soportes prueba del programa - Oficio de radicación a la ETC del Programa de selección, evaluación y aprobación de proveedores, el cual ya se encuentra aprobado por la ETC

	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.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** tiene la disponibilidad de DOS (02) 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, ambos con su respectiva documentación y concepto sanitario favorable de funcionamiento.	**Anexo Componente Técnico:** En los documentos de la cuenta del mes enero se radicaron los soportes de los vehículos: - Concepto sanitario de vehículos - Documentos de vehículos (SOAT, Técnico Mecánica, Tarjeta De Propiedad). - Documentos conductor vehículos (hoja de vida, cedula, examen de laboratorio, certificado médico, licencia de conducción y capacitación en BPM)

ALIMENTOS INTEGRALES

C. 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 para el transporte de alimentos perecederos y no perecederos tal que por su naturaleza se garantice la cadena de frio de acuerdo con lo indicado en el rótulo del alimento, así como, en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, dando cumplimiento al Plan de Rutas aprobado.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** realizó el transporte de las materias primas e insumos requeridos para la prestación del servicio 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.	**Anexo Componente Técnico:** En los documentos de la cuenta del mes enero se radicaron los soportes de los vehículos: - Concepto sanitario de vehículos - Documentos de vehículos (SOAT, Técnico Mecánica, Tarjeta De Propiedad). - Documentos conductor vehículos (hoja de vida, cedula, examen de laboratorio, certificado médico, licencia de conducción y capacitación en BPM)
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 largos) y en caso de suspensión del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias u otras causas.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** al inicio de la operación (enero), el día anterior a la primera entrega de víveres, se realizó la jornada de limpieza y desinfección en cada comedor escolar que incluyó planta física, equipos, utensilios y mobiliario. Para el mes de abril durante el receso escolar de semana santa, se realizó nuevamente la jornada de limpieza y desinfección de choque en cada comedor escolar que incluyó planta física, equipos, utensilios y mobiliario. Para el mes de julio durante el receso escolar de mitad de año, se realizó nuevamente la jornada de	**Anexo Componente Técnico:** Para los meses de enero, abril y julio se anexo: - Muestra fotográfica aleatoria al 50% de las sedes de la jornada de limpieza y desinfección realizada - Formato jornada de limpieza y desinfección del 100% de las sedes

		limpieza y desinfección de choque en cada comedor escolar que incluyó planta física, equipos, utensilios y mobiliario. Se garantizara esta jornada de choque después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos) y en caso de suspensión del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias u otras causas.	En los documentos de la cuenta del mes abril se radicaron los soportes: - Muestra fotográfica aleatoria al 50% de las sedes de la jornada de limpieza y desinfección realizada - Formato jornada de limpieza y desinfección del 100% de las sedes En los documentos de la cuenta del mes enero se radicaron los soportes: - Muestra fotográfica aleatoria al 50% de las sedes de la jornada de limpieza y desinfección realizada - Formato jornada de limpieza y desinfección del 100% de las sedes
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	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** garantizo uso exclusivo de la bodega de almacenamiento para el manejo de los alimentos, la cual se encuentra dotada, demarcada, señalizada conforme a la normatividad sanitaria vigente y cuenta con los equipos (cuarto frio, refrigeradores, congeladores, bascula digital, termómetro, gato hidráulico, carretilla, gramera digital, hidro lavadora) y utensilios (canastillas, estibas etc.), mínimos necesarios para garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos.	**Anexo Componente Técnico:** Para el mes de julio, se enviaron los siguientes documentos: Bodega de distribución La Plata: - Oficio radicado a la secretaria de Salud del municipio de la plata. Para el mes de marzo, se enviaron los siguientes documentos: Bodega de distribución La Plata:

	deberán estar fabricados en los materiales que cumplan con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.		- Oficio radicado a la secretaria de Salud del municipio de la plata. Para el mes de enero, se enviaron los siguientes documentos: - Oficio relación de equipos y utensilios de la bodega - Solicitud visita sanitaria bodega - Acta de inspección sanitaria bodega - Plano esquemático bodega - Documentos profesionales que respalda el plano - Informe fotográfico demarcación y señalización bodega - Contrato bodega - Ficha técnica de los equipos Bodega de distribución La Plata: - Oficio radicado a la secretaria de Salud del municipio de la plata.
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.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** para cada restaurante escolar de acuerdo con los cupos asignados por la SED, se realizaron las remisiones de entrega víveres en los formatos establecidos por la UAPA según la modalidad que corresponda (ración para preparar en sitio y ración industrializada) como lo indica la Resolución 335 de 2021, dejando copia de este documento en el comedor escolar.	**Anexo Componente Nutricional:** Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025. Para la ración preparada en sitio se anexa copia de: - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Iquira - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares La Argentina

			- Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares La Plata - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Nátaga - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Paicol - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Teruel - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Tesalia Para la ración Industrializada se anexa copia de Remisiones de entrega de víveres restaurante escolares: - Iquira IE María Auxiliadora Sede Daniel Castro - Iquira IE María Auxiliadora Sede María Auxiliadora - La Argentina IE Elisa Borrero Pastrana Sede Montoya Gaviria - La Plata IE Segovianas Sede El Bosque - Paicol IE Luis Edgar Duran Ramírez Sede La Orquídea
5	Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos en los formatos establecidos por la UAPA, en un tiempo no mayo a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo, sin afectar la prestación del	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** con base a los reportes enviados en los planes de mejora recibidos por la ETC y demás actores informados, se garantizó en el tiempo establecido en el contrato (no mayor a 24 horas) la entrega de los	**Anexo Componente Técnico:** Para el mes de SEPTIEMBRE se anexan los soportes que prueban el recibo y envío de los planes de mejora Así:

	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.	productos requeridos, sin afectar la prestación del servicio, lo cual se registró en el formato establecido por la UAPA.	- Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 19 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 20 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 21 y 22 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 25 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 26 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 27 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 27 de agosto Bod - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 28 y 29 de agosto - - Oficio SAC HUI2025EE027170 visitas 03, 04, 05 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 03, 04, 05 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027284 visitas 08 de septiembre

			- Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 08 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027522 visitas 08 y 09 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 08 y 09 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027524 visitas 10 de septiembre bodega - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 10 de septiembre Bodega - Oficio SAC HUI2025EE027826 visitas 11 y 12 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 11 y 12 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027974 visitas 15 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 15 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE028063 visitas 16 y 17 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 16 y 17 de septiembre

			- Oficio SAC HUI2025EE028161 visitas 18 y 19 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 18 y 19 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE028162 visitas 18 de septiembre Bodega - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 18 de septiembre Bodega - Oficio SAC HUI2025EE029178 visitas 23 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE029182 visitas 24, 25 y 29 de septiembre
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	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** cumplió con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza, desinfección procurando el uso de detergentes, desinfectantes y jabones amigables con el medio ambiente, de acuerdo con, lo exigido con el "Anexo técnico de calidad e inocuidad y la Resolución 00335 de 2021, insumos de aseo que permanecieron en adecuadas condiciones en el área establecida del restaurante escolar. Dejando copia del registro de esta entrega a través en la remisión de aseo que se encuentra archivada en la carpeta de cada sede.	**Anexo Componente Técnico:** - Remisiones de entrega y recibo de los productos de aseo en cada restaurante escolar durante el mes de septiembre.

	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.		
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 ayudant',11"--. (en caso de tenerlo), mantenimiento de unidades de frío. La matrícula del vehículo, copia del SOAT. copia de 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.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** conto con una carpeta física que tiene copia de los documentos del vehículo (acta de inspección sanitaria otorgada por la Secretaria de Salud municipal, mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, técnico mecánica, copia del SOAT) y del personal manipulador transportador (hoja de vida, cedula, examen de laboratorio, certificado médico, licencia de conducción y capacitación en BPM), la copia de esta documentación se encuentra en la bodega de almacenamiento y en el vehículo transportador.	**Anexo Componente Técnico:** En los documentos de la cuenta del mes enero se radicaron los soportes de los vehículos: - Concepto sanitario de vehículos - Documentos de vehículos (SOAT, Técnico Mecánica, Tarjeta De Propiedad). - Documentos conductor vehículos (hoja de vida, cedula, examen de laboratorio, certificado médico, licencia de conducción y capacitación en BPM)
8	Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** dotó al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos dando cumplimiento	**Anexo Componente Técnico:** Durante el mes de SEPTIEMBRE se envía acta y/o formato de la entrega de dotación

	elementos exigidos y descritos en la siguiente tabla: IMPLEMENTOS / CANTIDAD/CONTRATO Tapabocas: 2 Uniforme: 2 Zapatos: 2 pares Gorro: 2 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.	con las características mínimas en la legislación sanitaria vigente. Durante el mes de SEPTIEMBRE en los restaurantes escolares y bodegas de almacenamiento, donde hubo cambio de personal la unión temporal realizo entrega de la dotación correspondiente, registrando su cumplimiento en el acta y/o formato establecido por la ETC. Para el personal antiguo durante el mes de marzo se realizó la entrega de la segunda dotación, dando cumplimiento a lo establecido en el contrato.	realizada al personal que ingreso en los siguientes restaurantes escolares: - Iquira IE El Cristóbal Colon Sede Villa Café - Iquira IE Valencia de la Paz Sede Alto Lejanías - La Plata IE Cansarrocines Sede Bajo Getzen - La Plata IE Cansarrocines Sede Las Delicias - Nataga IE Patio Bonito Sede El Diamante
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.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** realizó el pago del personal manipulador de alimentos dentro de los siguientes CINCO (05) días hábiles al vencimiento del mes de prestación del servicio.	**Anexo Componente Financiero:** - Relación de nómina - Soportes Pago nómina del personal manipulador vinculado
10	En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar de forma inmediata el personal manipulador que por su estado de salud represente	El personal manipulador que laboro durante el mes de SEPTIEMBRE en los restaurantes escolares y bodegas de almacenamiento de la **UT ALIMENTOS INTEGRALES** cumplieron con	**Anexo Componente Técnico:** Durante el mes de enero y febrero se enviaron las copias de los siguientes

	riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.	estado de salud adecuado que no represento riesgo de contaminación, llevando a cabo adecuadamente las operaciones de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de las raciones.	documentos del personal manipulador con el que inicio el programa: - Exámenes médicos - Certificado médico Para SEPTIEMBRE se envía copia de los siguientes documentos del personal que ingreso durante el mes: - Exámenes médicos - Certificado médico - Certificado del representante legal manifestando cumplimiento de esta obligación
11	Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el 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	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** conto con una carpeta física que tiene copia de los documentos de cada uno de los manipuladores de alimentos (hoja de vida, cedula, examen de laboratorio, certificado médico, certificado de afiliación al SGSSS, acta y asistencia de capacitación en las temáticas descritas en el plan), la copia de esta documentación se encuentra en la bodega de almacenamiento y en los restaurantes escolares.	**Anexo Componente Técnico:** Durante el mes de enero y febrero se enviaron las copias de los documentos (examen, certificado médico y capacitaciones) del personal manipulador de los restaurantes escolares y bodegas de almacenamiento con el que inicio y están laborando en el programa. Para SEPTIEMBRE se envía copia de los siguientes documentos del personal que ingreso durante el mes: - Exámenes médicos - Certificado médico - Actas y asistencia de capacitación en la temática inicial exigida

	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.		**Anexo Componente Jurídico:** Para SEPTIEMBRE se envía copia de los siguientes documentos del personal que ingreso durante el mes: - Hoja de vida - Cedula - Contrato - Certificados de afiliación al SGSSS - Contratos
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.	La **UT ALIMENTOS INTEGRALES** durante el mes de SEPTIEMBRE suministro los víveres necesarios para la preparación y/o entrega de la ración según la modalidad correspondiente (ración preparada en sitio complemento AM/PM, Almuerzo y ración industrializada) en cada una de las sedes, garantizando la entrega a los beneficiarios de cada uno de los componentes que establece el ciclo de menú autorizado por la ETC, desde el primer día de prestación del servicio del mes (01/09/2025 al 30/09/2025).	**Anexo Componente Nutricional:** Como prueba del cumplimiento Para la ración preparada en sitio se anexa copia de: - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Iquira - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares La Argentina - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares La Plata - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Nátaga - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Paicol - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Teruel - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Tesalia

			para la ración Industrializada se anexa copia de remisiones de víveres de los restaurantes escolares: - Iquira IE María Auxiliadora Sede Daniel Castro - Iquira IE María Auxiliadora Sede María Auxiliadora - Iquira IE Valencia de la Paz Sede Alto Lejanías - La Argentina IE Elisa Borrero Pastrana Sede Montoya Gaviria - La Plata IE Segovianas Sede El Bosque - Paicol IE Luis Edgar Duran Ramírez Sede La Orquídea - **Anexo Componente Técnico:** Se anexa copia de kardex según muestreo aleatorio de las sedes educativas
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.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** en la cuenta del mes de enero se anexaron las 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. Para el mes de marzo se envió a la entidad los documentos técnicos de la nueva marca del proteico (pechuga de pollo).	**Anexo Componente Técnico:** Para el mes de septiembre se envió las fichas técnicas y verificación de Invima de los siguientes alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares. • Aceite Maite Para septiembre, se envió la copia de la ficha técnica, estudio de vida útil, resolución y acta de visita Invima planta de desposte y

		Para el mes de mayo se envió a la entidad los documentos técnicos de la nueva marca de: • proteico (carne de cerdo) • Leche • Kumis • Aceite • Chocolate • Arveja • Kumis Para el mes de Julio se envió a la entidad los documentos técnicos de las nuevas marcas de los siguientes alimentos: • Arroz • Aceite • Azúcar • Pasta Y se envió actualización del registro sanitario de los siguientes alimentos: • Bocadillo • Leche Entera UHT Y se envió Documentos del proteico: • Carne de res de la asociación cárnicos del Huila (AONA) Para el mes de AGOSTO se envió a la entidad los siguientes documentos técnicos del proteico de la carne de cerdo res:	planta de beneficio, microbiológicos, de los siguientes alimentos: • Carne de res Nutrialimentos Cárnicos • Carne de cerdo Nutrialimentos Cárnicos De igual manera, se envió la copia de la ficha técnica, estudio de vida útil, microbiológicos y consolidado sensorial, de los siguientes alimentos: • Carne de cerdo de la asociación cárnicos del Huila (AONA) • Carne de res de la Para el mes de AGOSTO se envió las fichas técnicas y verificación de Invima de los siguientes alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares. • Agua La Fuente • Cebada La Garantía • Frijol Maritza Para AGOSTO, se envió la copia de la ficha técnica, estudio de vida útil, resolución Invima, acta de visita Invima de la planta de sacrificio y desposte, resolución Invima, de los siguientes alimentos:

126

		• Ficha Técnica Goloso • Ficha Técnica Aona • Resolución planta de desposte Oinc • Acta visita Invima planta de desposte Oinc • Resolución planta de desposte Frigotimana • Acta visita Invima planta de desposte Frigotimana • Resolución Invima Goloso • Acta visita Invima Goloso • Resolución Invima Aona • Acta visita Invima Aona • Estudio de vida útil • microbiológicos De igual manera se remitieron los siguientes documentos del proteico de la carne de res Marca Aona: • Ficha Técnica Aona • Acta de recepción vida útil Igualmente se remitieron los siguientes documentos del proteico de la carne de res y carne de cerdo Marca Nutrialimentos Cárnicos: • Ficha Técnica Carne de res • Ficha Técnica Carne de cerdo • Resolución planta de beneficio	• Carne de cerdo de la asociación cárnicos del Huila (AONA) • Carne de res Nutrialimentos Cárnicos • Carne de cerdo Nutrialimentos Cárnicos Para el mes de Julio se envió las fichas técnicas y verificación de Invima de los siguientes alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares. • Arroz Roa- Flor Huila • Aceite Oleopita • Azúcar Ideal • Pasta La Nieve De igual manera para Julio, se envió la copia del registro sanitario actualizado de los siguientes alimentos: • Bocadillo Claveles • Leche Entera UH Doña Leche Para Julio, se envió la copia de la ficha técnica, estudio de vida útil, resolución Invima, acta de visita Invima de la planta y resolución Invima matadero Ceagrodex, de los siguientes alimentos: • Carne de res de la asociación cárnicos del Huila (AONA)

		• Acta visita Invima planta de beneficio • Resolución planta de Desposte • Acta visita Invima planta de desposte • Estudio de vida útil • Acta de recepción vida útil Carne de res • Estudio de vida útil Carne de cerdo • Microbiológicos Carne de res • Microbiológicos Carne de cerdo Del mismo modo se remitieron las fichas técnicas y verificación Invima de las nuevas marcas de los siguientes alimentos: • Agua La Fuente • Cebada La Garantía • Frijol Maritza Para el mes de SEPTIEMBRE se envió a la entidad los siguientes documentos técnicos del proteico de la carne de cerdo y res: • Ficha Técnica Carne de Cerdo Nutrialimentos • Ficha Técnica Carne de res Nutrialimentos • Resolución planta de desposte Carnes y derivados cárnicos • Acta visita Invima planta de desposte Carnes y derivados cárnicos • Resolución Invima Nutrialimentos • Acta visita Invima Nutrialimentos • Estudio de vida útil carne de cerdo Nutrialimentos • Estudio de vida útil carne de res Nutrialimentos	Para el mes de Junio se envió la ficha técnica, resolución de Invima, visita Invima, microbiológicos y estudio de vida útil de: - Carne de res. De igual manera para el mes de Junio se envió las fichas técnicas y verificación de Invima de los siguientes alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares. Fichas técnicas y verificación Invima de los productos: Azúcar Para el mes de mayo se envió la ficha técnica, resolución de Invima, visita Invima, microbiológicos y estudio de vida útil de: - Carne de Cerdo. De igual manera para el mes de mayo se envió las fichas técnicas y verificación de Invima de los siguientes alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares. Fichas técnicas y verificación Invima de los productos: Leche, Kumis, Aceite, Chocolate, Arveja Para el mes de marzo se envió la ficha técnica, resolución de Invima, visita Invima, microbiológicos y estudio de vida útil de:

128

		• Microbiológicos carne de res Nutrialimentos • Microbiológicos carne de cerdo Nutrialimentos De igual manera se remitieron los documentos técnicos de la carne de res y de cerdo de: • Ficha Técnica Carne de Cerdo Aona • Ficha Técnica Aona • Estudio de vida útil Carne de Cerdo Aona Congelada • Estudio de vida útil Carne de Cerdo Aona Refrigerada • Estudio de vida útil Carne de res Aona Congelada • Estudio de vida útil Carne de res Aona Refrigerada • Microbiológicos Carne de Cerdo Aona • microbiológicos Carne de Res Aona • Consolidado Sensorial Carne de Cerdo Aona • Consolidado Sensorial Carne de Res Aona Del mismo modo se remitieron las fichas técnicas y verificación Invima de las nuevas marcas de los siguientes alimentos: • Aceite Maite	- pechuga de pollo. Para el mes de enero se enviaron las fichas técnicas y verificación de Invima de todos los alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares. - Fichas técnicas y verificación Invima de los productos: aceite de soya, agua potable, arroz, avena, lecha ATH, azúcar, pierna corriente, carne res, carne cerdo, pollo, kumis, chocolate, pasta, frijol, galleta, harina trigo, harina maíz, huevo, leche, lenteja, margarina, masmelo, pan queso, pan tajado, pechuga, yogurt, bocadillo, panela, cebada, huevos, panelitas.
14	Publicar la planeación del ciclo de menús establecido por la ETC, en un lugar visible en el comedor escolar.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** publicó la planeación del ciclo de menús establecido por la ETC, en un lugar visible en los comedores	**Anexo Componente Técnico:**

129

		escolares, lo cual se acredita con el certificado emitido por cada rector de las sedes	En la cuenta del mes de enero y febrero se anexaron como soportes los siguientes documentos: - Certificado de los rectores expresando el cumplimiento de esta obligación - Evidencia fotográfica de la publicación de los ciclos de menús, en cada sede educativa.
15	Mantener en una carpeta en cada comedor escolar los documentos correspondientes al ciclo de menús, análisis nutricional (cantidades de alimentos en pesos neto y bruto), guías de preparación (en caso de ración para preparar en sitio y comida caliente transportada) y lista de intercambios, así como, los formatos de Remisión y Entrega de Víveres y de Reposición de Faltantes debidamente diligenciados como lo establece la UAPA, para ser consultados por las diferentes personas que realicen acciones de vigilancia y control.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** cuenta en cada sede educativa con una carpeta la cual contiene copia de los documentos de la minuta (ciclos de menús, análisis nutricional, guías de preparación y listas de intercambio) y de igual manera cuenta con la copia de la remisión de los víveres entregados en cada semana, los formatos de las reposiciones realizadas, como lo establece la UAPA, para que puedan ser consultados y verificados por las diferentes actores y entidades que realicen acciones de vigilancia y control.	**Anexo Componente Técnico:** En la cuenta del mes de enero se anexo como soportes los siguientes documentos: - Formato entrega documentos al personal manipulador - Registro fotográfico planeación del ciclo de menús - Certificado rectores publicación valla visibilidad - Registro fotográfico publicación valla visibilidad **Anexo Componente Nutricional:** - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Iquira - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares La Argentina - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares La Plata

			- Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Nátaga - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Paicol - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Teruel - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Tesalia - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Yaguará
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.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** realizó el cálculo de la demanda real de alimentos para el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 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.	**Anexo Componente Financiero:** - Formato MEN de compras locales alimentos MEN - Formato MEN demanda, bienes y servicios MEN - Formatos compras de la SED - Relación de facturas
17	Realizar un taller de estandarización de porciones de alimentos de acuerdo con 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	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** por plan de capacitación se realizó en el mes de marzo el taller de Cumplimiento Y Aplicación De Los Ciclos De Menús Y Guias De Preparación, Intercambios De Bloque Y Estandarización De Porciones, de acuerdo con 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. En la capacitación se despejo dudas al personal manipulador sobre la interpretación de minutas y guias de preparación.	**Anexo Componente Técnico:** Para el mes de marzo se realizó la capacitación en Cumplimiento Y Aplicación De Los Ciclos De Menús Y Guias De Preparación, Intercambios De Bloque Y Estandarización De Porciones, en los restaurantes escolares de la zona, se adjunta: - Evidencia fotográfica, Acta, asistencia de capacitación Personal Restaurantes escolares municipio Iquira - Evidencia fotográfica, Acta, asistencia de capacitación

			Personal Restaurantes escolares municipio La Argentina - Evidencia fotográfica, Acta, asistencia de capacitación Personal Restaurantes escolares municipio La Plata - Evidencia fotográfica, Acta, asistencia de capacitación Personal Restaurantes escolares municipio Nátaga - Evidencia fotográfica, Acta, asistencia de capacitación Personal Restaurantes escolares municipio Paicol - Evidencia fotográfica, Acta, asistencia de capacitación Personal Restaurantes escolares municipio Teruel - Evidencia fotográfica, Acta, asistencia de capacitación Personal Restaurantes escolares municipio Tesalia - Evidencia fotográfica, Acta, asistencia de capacitación Personal Restaurantes escolares municipio Yaguará
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	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** realizo a la entidad solicitud de intercambios de alimentos durante el periodo comprendido 01/09/2025 al 30/09/2025 de acuerdo con los parámetros	**Anexo Componente Nutricional:** La Unión Temporal en el mes de SEPTIEMBRE realizo los intercambios y se adjunta los siguientes soportes:

	en cada modalidad de atención, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo. Solicitar por escrito, con mínimo 5 día hábiles de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la entidad territorial, evidenciar la gestión adelantada y la imposibilidad de suministro del alimento anexando el formato de solicitud de intercambio, 3 certificados soporte de proveedores con número de NIT, dirección y número de contacto, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio; al presentar esta solicitud la entidad puede aprobar o desaprobar el uso del intercambio solicitado luego del estudio de la solicitud según sea el caso.	establecidos en la Resolución 00335 del 2021, sin exceder a la cantidad permitida por ciclo de menú.	- Oficio, de solicitud de intercambio con los soportes requeridos (formato y certificado de proveedor), para la semana del 1 al 5 de septiembre. - Oficio SAC del 28 de agosto 2025 enviado por ETC aprobación de intercambio para la semana del del 1 al 5 de septiembre. - Oficio, de solicitud de intercambio con los soportes requeridos (formato y certificado de proveedor), para la semana del 15 al 19 de septiembre. - Oficio SAC del 11 de septiembre 2025 enviado por ETC aprobación de intercambio para la semana del 15 al 19 de septiembre. - Oficio, de solicitud de intercambio en bloque con los soportes requeridos, para la semana del 15 al 19 de septiembre. - Oficio SAC del 11 de septiembre 2025 enviado por ETC aprobación de intercambio en bloque para la semana del 15 al 19 de septiembre.

183

			- Oficio, de solicitud de intercambio con los soportes requeridos (formato y certificado de proveedor), para la semana del 22 al 26 de septiembre. - Oficio SAC del 17 de septiembre 2025 enviado por ETC aprobación de intercambio para la semana del 22 al 26 de septiembre. - Oficio, de solicitud de intercambio con los soportes requeridos (formato y certificado de proveedor), para la semana del 29 de septiembre al 3 de octubre. - Oficio SAC del 23 de septiembre 2025 enviado por ETC aprobación de intercambio para la semana del 29 de septiembre al 3 de octubre.
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	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** garantizó la porción servida de cada uno de los componentes establecidos en el ciclo de menús aprobado, por nivel educativo y tipo de complemento para el periodo del Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025	**Anexo Componente Financiero:** - Certificación de cobertura atendida. - Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada

	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.		por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios correspondientes a la Zona 4 del departamento de Huila. **Anexo Componente Nutricional:** Como prueba del cumplimiento se anexa copia de: - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Iquira - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares La Argentina - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares La Plata - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Nátaga - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Paicol - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Teruel - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Tesalia **Anexo Componente Técnico:** - Se anexa copia de kardex según muestreo aleatorio de las sedes educativas

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.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** garantizó que los productos alimenticios que por sus características lo requirieran, contara con el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios conforme a lo establecido en la normatividad vigente. En la cuenta del mes de enero se anexaron las 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. Para el mes de marzo se envió a la entidad los documentos técnicos de la nueva marca del proteico (pechuga de pollo). Para el mes de mayo se envió a la entidad los documentos técnicos de las nuevas marcas de los siguientes alimentos: • proteico (carne de cerdo) • Leche • Kumis • Aceite • Chocolate • Arveja • Kumis Para el mes de Junio se envió a la entidad los documentos técnicos de las nuevas marcas de los siguientes alimentos: • proteico (carne de res) • Azúcar	**Anexo Componente Técnico:** Para el mes de septiembre se envió las fichas técnicas y verificación de Invima de los siguientes alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares. • Aceite Maite Para septiembre, se envió la copia de la ficha técnica, estudio de vida útil, resolución y acta de visita Invima planta de desposte y planta de beneficio, microbiológicos, de los siguientes alimentos: • Carne de res Nutrialimentos Cárnicos • Carne de cerdo Nutrialimentos Cárnicos De igual manera, se envió la copia de la ficha técnica, estudio de vida útil, microbiológicos y consolidado sensorial, de los siguientes alimentos: • Carne de cerdo de la asociación cárnicos del Huila (AONA) • Carne de res de la Para el mes de AGOSTO se envió las fichas técnicas y verificación de Invima de los siguientes alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares. • Agua La Fuente

1786

		Para el mes de julio se envió a la entidad los documentos técnicos de las nuevas marcas de los siguientes alimentos: • Arroz • Aceite • Azúcar • Pasta Y se envió actualización del registro sanitario de los siguientes alimentos: • Bocadillo • Leche Entera UHT Y se envió Documentos del proteico: Carne de res de la asociación cárnicos del Huila (AONA) Para el mes de AGOSTO se envió a la entidad los siguientes documentos técnicos del proteico de la carne de cerdo res: • Ficha Técnica Goloso • Ficha Técnica Aona • Resolución planta de desposte Oinc • Acta visita Invima planta de desposte Oinc • Resolución planta de desposte Frigotimana • Acta visita Invima planta de desposte Frigotimana • Resolución Invima Goloso • Acta visita Invima Goloso • Resolución Invima Aona	• Cebada La Garantía • Frijol Maritza Para AGOSTO, se envió la copia de la ficha técnica, estudio de vida útil, resolución Invima, acta de visita Invima de la planta de sacrificio y desposte, resolución Invima, de los siguientes alimentos: • Carne de cerdo de la asociación cárnicos del Huila (AONA) • Carne de res Nutrialimentos Cárnicos • Carne de cerdo Nutrialimentos Cárnicos Para el mes de julio se envió las fichas técnicas y verificación de Invima de los siguientes alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares. • Arroz Roa- Flor Huila • Aceite Oleopita • Azúcar Ideal • Pasta La Nieve De igual manera para julio, se envió la copia del registro sanitario actualizado de los siguientes alimentos: • Bocadillo Claveles • Leche Entera UH Doña Leche

		• Acta visita Invima Aona • Estudio de vida útil • microbiológicos De igual manera se remitieron los siguientes documentos del proteico de la carne de res Marca Aona: • Ficha Técnica Aona • Acta de recepción vida útil Igualmente se remitieron los siguientes documentos del proteico de la carne de res y carne de cerdo Marca Nutrialimentos Cárnicos: • Ficha Técnica Carne de res • Ficha Técnica Carne de cerdo • Resolución planta de beneficio • Acta visita Invima planta de beneficio • Resolución planta de Desposte • Acta visita Invima planta de desposte • Estudio de vida útil • Acta de recepción vida útil Carne de res • Estudio de vida útil Carne de cerdo • Microbiológicos Carne de res • Microbiológicos Carne de cerdo Del mismo modo se remitieron las fichas técnicas y verificación Invima de las nuevas marcas de los siguientes alimentos: • Agua La Fuente • Cebada La Garantía	Para julio, se envió la copia de la ficha técnica, estudio de vida útil, resolución Invima, acta de visita Invima de la planta y resolución Invima matadero Ceagrodex, de los siguientes alimentos: • Carne de res de la asociación cárnicos del Huila (AONA) Para el mes de Junio se envió la ficha técnica, resolución de Invima, visita Invima, microbiológicos y estudio de vida útil de: - Carne de Res. De igual manera para el mes de Junio se envió las fichas técnicas y verificación de Invima de los siguientes alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares. Fichas técnicas y verificación Invima de los productos: Azúcar Para el mes de mayo se envió la ficha técnica, resolución de Invima, visita Invima, microbiológicos y estudio de vida útil de: - Carne de Cerdo. De igual manera para el mes de mayo se envió las fichas técnicas y verificación de Invima de los siguientes alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares.

		• Frijol Maritza Para el mes de SEPTIEMBRE se envió a la entidad los siguientes documentos técnicos del proteico de la carne de cerdo y res: • Ficha Técnica Carne de Cerdo Nutrialimentos • Ficha Técnica Carne de res Nutrialimentos • Resolución planta de desposte Carnes y derivados cárnicos • Acta visita Invima planta de desposte Carnes y derivados cárnicos • Resolución Invima Nutrialimentos • Acta visita Invima Nutrialimentos • Estudio de vida útil carne de cerdo Nutrialimentos • Estudio de vida útil carne de res Nutrialimentos • Microbiológicos carne de res Nutrialimentos • Microbiológicos carne de cerdo Nutrialimentos De igual manera se remitieron los documentos técnicos de la carne de res y de cerdo de: • Ficha Técnica Carne de Cerdo Aona • Ficha Técnica Aona • Estudio de vida útil Carne de Cerdo Aona Congelada • Estudio de vida útil Carne de Cerdo Aona Refrigerada • Estudio de vida útil Carne de res Aona Congelada	Fichas técnicas y verificación Invima de los productos: Leche, Kumis, Aceite, Chocolate, Arveja En el mes de marzo se envió la ficha técnica, resolución de Invima, visita Invima, microbiológicos y estudio de vida útil de: - pechuga de pollo. Para el mes de enero se enviaron las fichas técnicas y verificación de Invima de todos los alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares. Fichas técnicas y verificación Invima de los productos: aceite de soya, agua potable, arroz, avena, lecha ATH, azúcar, pierna corriente, carne res, carne cerdo, pollo, kumis, chocolate, pasta, frijol, galleta, harina trigo, harina maíz, huevo, leche, lenteja, margarina, masmelo, pan queso, pan tajado, pechuga, yogurt, bocadillo, panela, cebada, huevos, panelitas.

1289

		• Estudio de vida útil Carne de res Aona Refrigerada • Microbiológicos Carne de Cerdo Aona • microbiológicos Carne de Res Aona • Consolidado Sensorial Carne de Cerdo Aona • Consolidado Sensorial Carne de Res Aona Del mismo modo se remitieron las fichas técnicas y verificación Invima de las nuevas marcas de los siguientes alimentos: • Aceite Maite	
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.	Los alimentos (abarrotes, proteicos, agua, lácteos etc.) suministrados por la **UT ALIMENTOS INTEGRALES** en los restaurantes escolares, cumplen 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. Como respaldo en la cuenta del mes de enero se anexaron las fichas técnicas de cada uno de los alimentos entregados y la verificación Invima que prueba que estos alimentos cumplen con lo requerido en la resolución sanitaria y de rotulado. Para el mes de marzo se envió a la entidad los documentos técnicos de la nueva marca del proteico (pechuga de pollo).	**Anexo Componente Técnico:** Para el mes de septiembre se envió las fichas técnicas y verificación de Invima de los siguientes alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares. • Aceite Maite Para septiembre, se envió la copia de la ficha técnica, estudio de vida útil, resolución y acta de visita Invima planta de desposte y planta de beneficio, microbiológicos, de los siguientes alimentos: • Carne de res Nutrialimentos Cárnicos • Carne de cerdo Nutrialimentos Cárnicos De igual manera, se envió la copia de la ficha técnica, estudio de vida útil,

1292

		Para el mes de mayo se envió a la entidad los documentos técnicos de las nuevas marcas de los siguientes alimentos: • proteico (carne de cerdo) • Leche • Kumis • Aceite • Chocolate • Arveja • Kumis Para el mes de Junio se envió a la entidad los documentos técnicos de las nuevas marcas de los siguientes alimentos: • proteico (carne de res) • Azúcar Para el mes de julio se envió a la entidad los documentos técnicos de las nuevas marcas de los siguientes alimentos: • Arroz • Aceite • Azúcar • Pasta Y se envió actualización del registro sanitario de los siguientes alimentos: • Bocadillo • Leche Entera UHT	microbiológicos y consolidado sensorial, de los siguientes alimentos: • Carne de cerdo de la asociación cárnicos del Huila (AONA) • Carne de res de la Para el mes de AGOSTO se envió las fichas técnicas y verificación de Invima de los siguientes alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares. • Agua La Fuente • Cebada La Garantía • Frijol Maritza Para AGOSTO, se envió la copia de la ficha técnica, estudio de vida útil, resolución Invima, acta de visita Invima de la planta de sacrificio y desposte, resolución Invima, de los siguientes alimentos: • Carne de cerdo de la asociación cárnicos del Huila (AONA) • Carne de res Nutrialimentos Cárnicos • Carne de cerdo Nutrialimentos Cárnicos Para el mes de julio se envió las fichas técnicas y verificación de Invima de los siguientes alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares. • Arroz Roa- Flor Huila

		Y se envió Documentos del proteico: • Carne de res de la asociación cárnicos del Huila (AONA) Para el mes de AGOSTO se envió a la entidad los siguientes documentos técnicos del proteico de la carne de cerdo res: • Ficha Técnica Goloso • Ficha Técnica Aona • Resolución planta de desposte Oinc • Acta visita Invima planta de desposte Oinc • Resolución planta de desposte Frigotimana • Acta visita Invima planta de desposte Frigotimana • Resolución Invima Goloso • Acta visita Invima Goloso • Resolución Invima Aona • Acta visita Invima Aona • Estudio de vida útil • microbiológicos De igual manera se remitieron los siguientes documentos del proteico de la carne de res Marca Aona: • Ficha Técnica Aona • Acta de recepción vida útil Igualmente se remitieron los siguientes documentos del proteico de la carne de res y carne de cerdo Marca Nutrialimentos Cárnicos:	• Aceite Oleopita • Azúcar Ideal • Pasta La Nieve De igual manera para julio, se envió la copia del registro sanitario actualizado de los siguientes alimentos: • Bocadillo Claveles • Leche Entera UH Doña Leche Para julio, se envió la copia de la ficha técnica, estudio de vida útil, resolución Invima, acta de visita Invima de la planta y resolución Invima matadero Ceagrodex, de los siguientes alimentos: • Carne de res de la asociación cárnicos del Huila (AONA) Para el mes de Junio se envió la ficha técnica, resolución de Invima, visita Invima, microbiológicos y estudio de vida útil de: - Carne de Res. De igual manera para el mes de Junio se envió las fichas técnicas y verificación de Invima de los siguientes alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares. Fichas técnicas y verificación Invima de los productos: Azúcar

1292

		• Ficha Técnica Carne de res • Ficha Técnica Carne de cerdo • Resolución planta de beneficio • Acta visita Invima planta de beneficio • Resolución planta de Desposte • Acta visita Invima planta de desposte • Estudio de vida útil • Acta de recepción vida útil Carne de res • Estudio de vida útil Carne de cerdo • Microbiológicos Carne de res • Microbiológicos Carne de cerdo Del mismo modo se remitieron las fichas técnicas y verificación Invima de las nuevas marcas de los siguientes alimentos: • Agua La Fuente • Cebada La Garantía • Frijol Maritza Para el mes de SEPTIEMBRE se envió a la entidad los siguientes documentos técnicos del proteico de la carne de cerdo y res: • Ficha Técnica Carne de Cerdo Nutrialimentos • Ficha Técnica Carne de res Nutrialimentos • Resolución planta de desposte Carnes y derivados cárnicos • Acta visita Invima planta de desposte Carnes y derivados cárnicos • Resolución Invima Nutrialimentos • Acta visita Invima Nutrialimentos	Para el mes de mayo se envió la ficha técnica, resolución de Invima, visita Invima, microbiológicos y estudio de vida útil de: - Carne de Cerdo. De igual manera para el mes de mayo se envió las fichas técnicas y verificación de Invima de los siguientes alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares. Fichas técnicas y verificación Invima de los productos: Leche, Kumis, Aceite, Chocolate, Arveja En el mes de marzo se envió la ficha técnica, resolución de Invima, visita Invima, microbiológicos y estudio de vida útil de: - pechuga de pollo. Para el mes de enero se enviaron las fichas técnicas y verificación de Invima de todos los alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares. - Fichas técnicas y verificación Invima de los productos: aceite de soya, agua potable, arroz, avena, lecha ATH, azúcar, pierna corriente, carne res, carne cerdo, pollo, kumis, chocolate, pasta, frijol, galleta, harina trigo, harina maíz, huevo, leche, lenteja,

ALIMENTOS INTEGRALES

373

		• Estudio de vida útil carne de cerdo Nutrialimentos • Estudio de vida útil carne de res Nutrialimentos • Microbiológicos carne de res Nutrialimentos • Microbiológicos carne de cerdo Nutrialimentos De igual manera se remitieron los documentos técnicos de la carne de res y de cerdo de: • Ficha Técnica Carne de Cerdo Aona • Ficha Técnica Aona • Estudio de vida útil Carne de Cerdo Aona Congelada • Estudio de vida útil Carne de Cerdo Aona Refrigerada • Estudio de vida útil Carne de res Aona Congelada • Estudio de vida útil Carne de res Aona Refrigerada • Microbiológicos Carne de Cerdo Aona • microbiológicos Carne de Res Aona • Consolidado Sensorial Carne de Cerdo Aona • Consolidado Sensorial Carne de Res Aona Del mismo modo se remitieron las fichas técnicas y verificación Invima de las nuevas marcas de los siguientes alimentos: • Aceite Maite	margarina, masmelo, pan queso, pan tajado, pechuga, yogurt, bocadillo, panela, cebada, huevos, panelitas.

22	Solicitar a los proveedores copia de la visita de autorización sanitaria ante el INVIMA del establecimiento de beneficio, desposte, desprese; en la que se evidencie el concepto sanitario obtenido en cuanto a los alimentos proteicos tales como: carne de cerdo, carne de res y pollo. Los establecimientos que sean referenciados para cada uno de los alimentos deben estar relacionados en la base de datos de Plantas de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores que cumplen con los requisitos sanitarios exigidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones reglamentarias (Debe anexarse cada vez que se cambie el proveedor).	UT ALIMENTOS INTEGRALES suministró alimentos proteicos que cumplieron con las condiciones técnicas sanitarias y las plantas donde se realiza el desposte y despiece de estos alimentos, cuentan con autorización sanitaria del Invima y cumplen con los requisitos sanitarios exigidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones reglamentarias. Como respaldo en la cuenta del mes de enero se anexaron los documentos sanitarios (visita Invima, resolución planta de desposte y despiece, ficha técnica del alimento) de los proveedores de proteicos. Para el mes de marzo se envió a la entidad los documentos técnicos de los documentos sanitarios (visita Invima, resolución planta de desposte y despiece, ficha técnica del alimento) de la nueva marca del proteico (pechuga de pollo). Para el mes de mayo se envió a la entidad los documentos técnicos de los documentos sanitarios (visita Invima, resolución planta de desposte y despiece, ficha técnica del alimento) de la nueva marca del proteico (carne de cerdo). Para el mes de Junio se envió a la entidad los documentos técnicos de los documentos sanitarios (visita Invima, resolución planta de desposte y despiece, ficha técnica del alimento) de la nueva marca del proteico (carne de res). Para el mes de Julio se envió a la entidad los documentos técnicos de los documentos	**Anexo Componente Técnico:** Para el mes de SEPTIEMBRE se envió a la entidad los siguientes documentos técnicos del proteico de la carne de cerdo y res: – Ficha Técnica Carne de Cerdo Nutrialimentos – Ficha Técnica Carne de res Nutrialimentos – Resolución planta de desposte Carnes y derivados cárnicos – Acta visita Invima planta de desposte Carnes y derivados cárnicos – Resolución Invima Nutrialimentos – Acta visita Invima Nutrialimentos – Estudio de vida útil carne de cerdo Nutrialimentos – Estudio de vida útil carne de res Nutrialimentos – Microbiológicos carne de res Nutrialimentos – Microbiológicos carne de cerdo Nutrialimentos De igual manera se remitieron los documentos técnicos de la carne de res y de cerdo de: – Ficha Técnica Carne de Cerdo Aona – Ficha Técnica Aona

1795

		sanitarios (visita Invima, resolución planta de desposte y despiece, ficha técnica del alimento) de la nueva marca del proteico (carne de res). Para el mes de AGOSTO se envió a la entidad los documentos técnicos de los documentos sanitarios (visita Invima, resolución planta de desposte y despiece, ficha técnica del alimento) de la nueva marca del proteico (carne de res y carne de cerdo). Para el mes de SEPTIEMBRE se envió a la entidad los documentos técnicos de los documentos sanitarios (visita Invima, resolución planta de desposte y despiece, ficha técnica del alimento) de la nueva marca del proteico (carne de res y carne de cerdo) Nutrialimentos cárnicos SAS De igual manera se enviaron los documentos técnicos de los documentos sanitarios (ficha técnica del alimento, estudio de vida útil y microbiológicos) de la nueva marca del proteico (carne de res y carne de cerdo) Aona.	– Estudio de vida útil Carne de Cerdo Aona Congelada – Estudio de vida útil Carne de Cerdo Aona Refrigerada – Estudio de vida útil Carne de res Aona Congelada – Estudio de vida útil Carne de res Aona Refrigerada – Microbiológicos Carne de Cerdo Aona – microbiológicos Carne de Res Aona – Consolidado Sensorial Carne de Cerdo Aona – Consolidado Sensorial Carne de Res Aona En el mes de AGOSTO se envió resolución de Invima, visita Invima, del proveedor de: - Carne de res Aona - Carne de cerdo Aona - Carne de res Nutrialimentos cárnicos - Carne de cerdo Nutrialimentos Cárnicos En el mes de julio se envió resolución de Invima, visita Invima, del proveedor de: - Carne de res Aona

296

			En el mes de Junio se envió resolución de Invima, visita Invima, del proveedor de: - Carne de res En el mes de mayo se envió resolución de Invima, visita Invima, del proveedor de: - Carne de cerdo. En el mes de marzo se envió resolución de Invima, visita Invima, del proveedor de: - pechuga de pollo. Para el mes de enero se enviaron los siguientes documentos de los proveedores de los proteicos: - Carne de res - Carne de cerdo - Pechuga de pollo
23	Solicitar copia del estudio de vida útil otorgado por el proveedor para los alimentos proteicos tales como: res, cerdo, pollo y queso	UT ALIMENTOS INTEGRALES suministró alimentos proteicos que cumplieron con las condiciones técnicas sanitarias y condiciones de su vida útil optimas, las plantas donde se realiza el desposte y despiece de estos alimentos cuentan con autorización sanitaria del Invima y cumplen con los requisitos sanitarios exigidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones reglamentarias. Como respaldo en la cuenta del mes de enero se anexo la copia del estudio de vida útil de los	**Anexo Componente Técnico:** En el mes de SEPTIEMBREse envió el estudio de vida útil de: - Carne de res - Carne de cerdo En el mes de AGOSTO se envió el estudio de vida útil de: - Carne de res - Carne de cerdo

159

		proteicos (carne de res, carne de cerdo, pechuga de pollo y queso). Para el mes de marzo se envió a la entidad los documentos técnicos de la nueva marca del proteico (pechuga de pollo). Los proveedores de los alimentos proteicos (carne res, carne de cerdo y queso) suministrados continuaron siendo los mismas del mes anterior. Para el mes de mayo se envió a la entidad los documentos técnicos de la nueva marca del proteico (carne de cerdo). Los proveedores de los alimentos proteicos (carne res, pechuga de pollo y queso) suministrados continuaron siendo los mismas del mes anterior. Para el mes de Junio se envió a la entidad los documentos técnicos de la nueva marca del proteico (carne de res). Los proveedores de los alimentos proteicos (carne de cerdo, pechuga de pollo y queso) suministrados continuaron siendo los mismas del mes anterior. Para el mes de julio se envió a la entidad los documentos técnicos de la nueva marca del proteico (carne de res). Los proveedores de los alimentos proteicos (carne de cerdo, pechuga de pollo y queso) suministrados continuaron siendo los mismas del mes anterior. Para el mes de AGOSTO se envió a la entidad los documentos técnicos de las nuevas marcas de los proteicos (carne de res, carne de cerdo). Los	En el mes de julio se envió el estudio de vida útil de: - Carne de res En el mes de Junio se envió el estudio de vida útil de: - Carne de res En el mes de mayo se envió el estudio de vida útil de: - Carne de cerdo. En el mes de marzo se envió el estudio de vida útil de: - pechuga de pollo. Para el mes de enero se enviaron los siguientes documentos de los proteicos (carne de res, carne de cerdo, pechuga de pollo y queso): - Estudio vida útil

458

		proveedores de los alimentos proteicos (pechuga de pollo y queso) suministrados continuaron siendo los mismas del mes anterior Para el mes de AGOSTO se envió a la entidad los documentos técnicos de las nuevas marcas de los proteicos (carne de res, carne de cerdo) Nutrialimentos cárnicos y Aona. Los proveedores de los alimentos proteicos (pechuga de pollo y queso) suministrados continuaron siendo los mismas del mes anterior	
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.	**La UT ALIMENTOS INTEGRALES**, para el mes de septiembre se realizó la toma de muestras microbiológicas a los alimentos, superficies, personal manipulador, de las sedes educativas programadas por la entidad gubernamental bajo la modalidad ración preparada en sitio (RPS) de los municipios de: • Iquira • La Plata • Paicol • Teruel	**Anexo Componente Técnico:** Para el mes de septiembre se adjunta registro fotográfico y resultados del muestreo microbiológico realizado a las siguientes sedes educativas: - Iquira IE Valencia de la Paz Sede Valencia de la Paz - Iquira IE Valencia de la Paz Sede El Quebrando - La Plata IE Monserrate Sede Monserrate - La Plata IE San Sebastián Sede San Sebastián - La Plata IE Carmelo Sede EL Carmelo - La Plata IE Gallego Sede Bajo Villa Mercedes - Paicol IE Luis Edgar Duran Sede Caloto

			- Paicol IE Luis Edgar Duran Sede Regulo Suarez - Paicol IE Luis Edgar Duran Sede El Carmen - Paicol IE Luis Edgar Duran Sede La Cumbre - Tesalia IE Otoniel Rojas Correa Sede Luis Carlos Trujillo - Tesalia IE Pacarni Sede El Sinaí
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.	**La UT ALIMENTOS INTEGRALES**, para el mes de septiembre se realizó la toma de muestras microbiológicas a los alimentos, superficies, personal manipulador, de las sedes educativas programadas por la entidad gubernamental bajo la modalidad ración Industrializada (RI de los municipios de: • Iquira • La Argentina • La Plata • Paicol	**Anexo Componente Técnico:** Para el mes de septiembre se adjunta registro fotográfico y resultados del muestreo microbiológico realizado a las siguientes sedes educativas: - Iquira IE María Auxiliadora Sede María Auxiliadora - La Argentina IE Elisa Borrero de Pastrana Sede Montoya - La Plata IE Segovianas Sede El Bosque - Paicol IE Luis Edgar Duran Sede Las Orquídeas
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	**La UT ALIMENTOS INTEGRALES**, para el mes de SEPTIEMBRE, conservo muestras testigos de los alimentos (proteínas, ensalada y bebida) en las sedes principales de las instituciones educativas las cuales se rotularon y fueron descartadas en el tiempo reglamentario (72 horas).	**Anexo Componente Técnico:** - Certificado representante legal del cumplimiento de esta obligación

180

	alto riesgo, de acuerdo con lo establecido en las normas de muestreo, tales como alimentos proteicos, ensaladas y bebidas durante las setenta y dos (72) horas posteriores a la preparación de los mismos, las cuales deben ser rotuladas con fecha, hora de servido, tipo de menú y persona responsable del proceso, éstas deben ser almacenadas acorde con la naturaleza del producto (en refrigeración, congelación o temperatura ambiente) para la realización de pruebas microbiológicas en caso de requerirse.		
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.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025, en las sedes que conforman la zona 4 no se presentó ningún requerimiento ni solicitud sobre enfermedad transmitida por alimentos (ETA). En el caso que se presenten estas eventualidades, la **UNION TEMPORAL ALIMENTOS INTEGRALES** atenderá de inmediato los hallazgos reportados por las entidades correspondientes, para realizar las acciones pertinentes buscando la mejora continua.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025, en las sedes que conforman la zona 4 no se presentó ningún requerimiento ni solicitud sobre enfermedad transmitida por alimentos (ETA).
28	Informar de inmediato por escrito al Departamento del Huila, a la supervisión y al Rector de la institución	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 la **UT ALIMENTOS INTEGRALES** informo de inmediato por escrito a los actores del programa	**Anexo Componente Técnico:**

	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.	(ETC municipal, ETC departamental y rector) las deficiencias de infraestructura y las falencias de equipos, menaje e utensilios que se evidenciaron en algunas sedes educativas, que impiden la correcta ejecución del programa, de acuerdo a lo descrito en la resolución 335/2021. informó 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 impidieron la ejecución del programa de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 de 2021.	En el mes de SEPTIEMBRE se realizó gestión escrita sobre la necesidad de dotación de equipos, utensilios y/o menaje de las siguientes sedes educativas: – Iquira IE María Auxiliadora Sede Daniel Castro – Iquira IE María Auxiliadora Sede María Auxiliadora – La Argentina IE Betania Sede El Carmen – La Argentina IE Betania Sede La Unión – La Argentina IE Betania Sede Betania – La Argentina IE El Pescador Sede El Pescador – La Argentina IE Las Toldas Sede Buenos Aires – La Argentina IE Las Toldas Sede Lourdes – La Argentina IE Las Toldas Sede El Rosario – La Argentina IE Las Toldas Sede El Mirador – La Argentina IE Las Toldas Sede Las Toldas – La Plata IE EL Carmelo Sede Bajo Cañada – La Plata IE Luis Carlos Trujillo Polanco Sede San Rafael

1852

			– La Plata IE Villa Losada Sede La Guinea – La Plata IE Campestre San Jose Sede Campestre San Jose – Nataga IE Las Mercedes Sede La Cascajosa – Paicol IE Luis Edgar Duran Sede La Cumbre – Tesalia IE El Rosario Sede Divino Niño – Tesalia IE Pacarni Sede El Vergel – Tesalia IE Pacarni Sede El Sinaí – Teruel IE La Primavera Sede Castilla – Yaguará IE Ana Elisa Cuenca Sede Santa Ana En el mes de SEPTIEMBRE se realizó gestión escrita sobre las fallas de infraestructura de las siguientes sedes educativas: – Iquira IE María Auxiliadora Sede El Chaparro – Iquira IE María Auxiliadora Sede El Meson – La Argentina IE Betania Sede Betania – La Argentina IE Betania Sede El Progreso – La Argentina IE El Pensil Sede El Pensil

			– La Plata IE Cansarrocines Sede Bajo Getzen – Nataga IE Las Mercedes Sede La Cascajosa – Teruel IE La Primavera Sede Castilla – Tesalia IE El Rosario Sede Concentración Escolar Mixta – Yaguará IE Ana Elisa Cuenca Sede Santa Ana
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 de 2021 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	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025, la Unión Temporal suministro ración industrializada con previa autorización de la ETC, en las sedes que presentaron situaciones por fallas de infraestructura y/o por situaciones de emergencia en los municipios de Iquira, La Argentina, La Plata y Paicol.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025, la Unión Temporal ejecuto con normalidad el programa PAE, suministrando la ración industrializada en las sedes autorizadas por la ETC. **Anexo Componente Financiero:** Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de las siguientes sedes: - Iquira IE María Auxiliadora Sede Daniel Castro - Iquira IE María Auxiliadora Sede María Auxiliadora - La Argentina IE Elisa Borrero Pastrana Sede Montoya Gaviria - La Plata IE Segovianas Sede El Bosque - Paicol IE Luis Edgar Duran Ramírez Sede La Orquídea

1854

	comedor donde se preparan los alimentos.		**Anexo Componente Nutricional:** Remisiones de entrega de víveres restaurante escolares: - Iquira IE María Auxiliadora Sede Daniel Castro - Iquira IE María Auxiliadora Sede María Auxiliadora - Iquira IE Valencia de la Paz Sede Alto Lejanías - Iquira IE Valencia de la Paz Sede El Retiro a partir del 21 de SEPTIEMBRE paso a RPS - La Argentina IE Elisa Borrero Pastrana Sede Montoya Gaviria - La Plata IE Segovianas Sede El Bosque - Paicol IE Luis Edgar Duran Ramírez Sede La Orquídea
30	Los intercambios de alimentos para la modalidad Ración Industrializada, solo se podrán autorizar previa concertación y autorización por la ETC, siempre y cuando medie justa causa y esta amerite que sea la única opción presentada para no entorpecer el normal desarrollo del programa. Es de aclarar que aquel intercambio autorizado para el caso específico, en ninguna de las situaciones podrá ser	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 la Unión Temporal solicito intercambios para la ración industrializada los cuales se enviaron con los soportes pertinentes, siendo aprobados por la profesional en nutrición de la ETC. .	**Anexo Componente Nutricional:** Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 la Unión Temporal realizo intercambios de alimentos para la ración industrializada y estos fueron aprobados por la ETC Así: - Oficio, de solicitud de intercambio con los soportes requeridos (formato y certificado de proveedor), para la semana del 1 al 5 de septiembre.

189

	reiterativo aplicarse de manera periódica.		- Oficio SAC del 28 de agosto enviado por ETC aprobación de intercambio para la semana del del 1 al 5 de septiembre. - Oficio, de solicitud de intercambio con los soportes requeridos (formato y certificado de proveedor), para la semana del 8 al 12 de septiembre. - Oficio SAC del 03 de septiembre 2025 enviado por ETC aprobación de intercambio para la semana del del 8 al 12 de septiembre.
31	Dar aplicación a la microprogramación donde se autorizan las raciones 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 (8) ocho días de antelación a las entregas del mes que corresponda.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 UT **ALIMENTOS INTEGRALES** dio aplicación a la microprogramación enviada por la SED PAE Huila donde se autorizaron las raciones a suministrar por sede educativa.	**Anexo Componente Financiero:** - Certificación de cobertura atendida. - Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios correspondientes a la Zona 4 del departamento de Huila.

1806

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 del pago del mantenimiento realizado al técnico calificado, conforme al certificado emitido por el rector o docente.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** garantizó el adecuado funcionamiento de los equipos de bodegas y comedores escolares, verificando que se utilizaran de manera correcta conforme las condiciones en las cuales fueron recibidas en cada comedor escolar. Durante el mes de SEPTIEMBRE se implementó en los restaurantes escolares por parte del personal manipulador el chequeo preventivo de cada equipo, el registro de esta actividad se encuentra en el formato de chequeo del mantenimiento en la carpeta del restaurante escolar. De igual manera se realizó mantenimiento preventivo con personal técnico a las sedes programadas por la ETC, donde se presentaron eventualidad y/o fallas de equipos se realizó su respectivo mantenimiento correctivo, dejando registro de estos mantenimientos en los formatos establecidos y adjuntando los soportes correspondientes. En el último mes que se tiene programado para prestar servicio, la Unión Temporal realizará la devolución de los utensilios, menaje y muebles, con las mismas características técnicas recibidas al inicio de la operación del programa.	**Anexo Componente Técnico:** En los documentos de la cuenta del mes enero se radicaron los soportes prueba de envió de este plan. - Oficio de radicación del plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, el cual ya se encuentra aprobado por la ETC Se envía los soportes (certificado del rector, evidencia fotográfica, formato diligenciado, cuenta de cobro o factura y soporte de pago) del mantenimiento preventivo programado por la ETC realizados en el mes de SEPTIEMBRE a los equipos de las siguientes sedes: - Iquira IE Valencia de la Paz Sede Rio Iquira - La Argentina IE El Pescador Sede Pedro Nel Richard - La Argentina IE Las Toldas Sede Blanquecino - La Plata IE Las Acacias Sede Las Acacias - Nataga IE Patio Bonito Sede Patio Bonito - Paicol IE Luis Edgar Duran Sede Luis Edgar Duran - Teruel IE Misael Pastrana Borrero Sede Jaime Losada Perdomo

1894

			– Teruel IE La Mina Sede Gualpi – Tesalia IE Pacarni Sede El Palmito – Yaguará IE Ana Elisa Cuenca Sede Santa Ana Se envía los soportes (certificado del rector, evidencia fotográfica, formato diligenciado, cuenta de cobro o factura y soporte de pago) del mantenimiento correctivo realizados en el mes de SEPTIEMBRE a los equipos de las siguientes sedes: • La Plata IE Santa Lucia Sede Nueva Irlanda • La Plata IE El Carmelo Sede El Carmelo • La Plata IE El Carmelo Sede Las Mercedes • La Plata IE El Carmelo Sede Fátima • La Plata IE San Sebastián Sede San Sebastián • La Plata IE San Sebastián Sede La Libertad • La Plata IE Monserrate Sede Monserrate Primaria • La Plata IE Marillac Sede Marillac • La Plata IE Luis Carlos Trujillo Polanco Sede San Rafael • La Plata IE Las Acacias Sede Las Acacias

1803

			• La Plata IE Segovianas Sede El Jazmín • Paicol IE Luis Edgar Duran Sede Caloto • Tesalia IE Pacarni Sede Los Yuyos
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.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** realizó mantenimiento correctivo con personal técnico en las sedes donde se presentaron eventualidad y/o fallas de equipos, dejando registro de este mantenimiento en el formato establecido por la ETC y adjuntando los soportes correspondientes.	**Anexo Componente Técnico:** Se envía los soportes (certificado del rector, evidencia fotográfica, formato diligenciado, cuenta de cobro o factura y soporte de pago) del mantenimiento correctivo realizados en el mes de SEPTIEMBRE a los equipos de las siguientes sedes: - Iquira IE María Auxiliadora Sede Villa María - La Argentina IE El Pescador sede El Pescador - La Argentina IE Las Toldas Sede La Esperanza - La Argentina IE Las Toldas Sede Las Toldas - La Plata IE Campestre San Jose Sede La Orquidea - La Plata IE Las Acacias Sede Las Acacias - La Plata IE Tecnico Agrícola Sede La Azufrada - La Plata IE Tecnico Agrícola Sede San Antonio - La Plata IE San Vicente Sede San Vicente

1805

			- Paicol IE Luis Edgar Duran Sede El Vergel - Teruel IE La Primavera Sede Almorzadero - Tesalia IE El Rosario Sede Concentración Escolar Mixta - Tesalia IE Otoniel Rojas Correa Sede Guacharaco - Yaguará IE Ana Elisa Cuenca Sede Letrán - Yaguará IE Ana Elisa Cuenca Sede Santa Ana
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.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** se envía la documentación correspondiente de la sede Guásimos de Tesalia. De las demás sedes aún no aplican, teniendo en cuenta que se encuentra en ejecución la prestación del servicio, se realizara 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.	Para el mes de AGOSTO se envía acta de entrega de inventario y paz y salvo de la sede: - Tesalia IE Pacarni Sede Los Guásimos De las demás sedes se realizar acta entrega inventario al finalizar la prestación del servicio
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	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** durante el mes de SEPTIEMBRE en todas las etapas de la operación se implementó en los restaurantes escolares como bodegas de almacenamiento, las actividades descritas en los programas del plan de saneamiento básico, las cuales fueron documentadas en los respectivos formatos	**Anexo Componente Técnico:** Se envía copia de los formatos (residuos sólidos, control de plagas, calidad del agua, limpieza y desinfección) diligenciados del seguimiento al plan de saneamiento básico, según muestreo aleatorio del 30%

	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.	(residuos sólidos, control de plagas, calidad del agua, limpieza y desinfección). Para el mes de SEPTIEMBRE se radicaron a la entidad, una muestra aleatoria del 30% de los formatos de saneamiento diligenciados de los comedores escolares, y también los de las bodegas de almacenamiento.	de las sedes educativas de los municipios de: - Iquira - La Argentina - La Plata - Nátaga - Paicol - Teruel Se envía copia de los formatos (residuos sólidos, control de plagas, calidad del agua, limpieza y desinfección) diligenciados del seguimiento al plan de saneamiento básico de las bodegas y centro de distribución ubicadas en: - Neiva - La Plata
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.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** dentro de los primeros 5 días del mes de SEPTIEMBRE entregó en cada comedor escolar los formatos de seguimiento a los programas del plan de saneamiento básico formatos (residuos sólidos, control de plagas, calidad del agua, limpieza y desinfección) para que se registre las actividades diarias realizadas. Información que pudo ser corroborada por los profesionales de la ETC, en las visitas realizadas durante el mes a las distintas sedes educativas. Para el mes de SEPTIEMBRE se radicaron a la entidad, una muestra aleatoria del 30% que	**Anexo Componente Técnico:** Se envía copia de los formatos (residuos sólidos, control de plagas, calidad del agua, limpieza y desinfección) diligenciados del seguimiento al plan de saneamiento básico, según muestreo aleatorio del 30% de las sedes educativas de los municipios de: - Iquira - La Argentina - La Plata - Nátaga - Paicol

18/11

		prueba la entrega para el diligenciamiento de los formatos de saneamiento de los comedores escolares, y también los de las bodegas de almacenamiento.	- Teruel Se envía copia de los formatos (residuos sólidos, control de plagas, calidad del agua, limpieza y desinfección) diligenciados del seguimiento al plan de saneamiento básico de las bodegas y centro de distribución ubicadas en: - Neiva - La Plata
37	Entregar en cada comedor escolar leche entera Ultra-Alta-Temperatura (UHT) Leche Larga Vida conforme a lo dispuesto en el Anexo 2. Fichas técnicas de alimentos, grupo: Lácteos — Leche Ultra-Alta-Temperatura (UAT)/(UHT) Leche larga vida de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 de 2021. Lo anterior para dar cumplimiento al Decreto 248 de 2021 en aras de fortalecer las compras locales y los circuitos cortos de comercialización.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** entregó en cada comedor escolar leche entera Ultra-Alta-Temperatura (UHT) Leche Larga Vida conforme a lo dispuesto en el Anexo 2. Fichas técnicas de alimentos, grupo: Lácteos – Leche Ultra-Alta Temperatura (UAT)/(UHT) Leche larga vida de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 de 2021, dando cumplimiento al Decreto 248 de 2021 fortaleciendo las compras locales y los circuitos cortos de comercialización.	**Anexo Componente Nutricional:** Como prueba del cumplimiento de la entrega del alimento lácteo. Para la ración preparada en sitio se anexa copia de: - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Iquira - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares La Argentina - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares La Plata - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Nátaga - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Paicol - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Teruel - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Tesalia

1812

			para la ración Industrializada se anexa copia de las remisiones de entrega de víveres de los restaurantes escolares: - Iquira IE María Auxiliadora Sede Daniel Castro - Iquira IE María Auxiliadora Sede María Auxiliadora - Iquira IE Valencia de la Paz Sede Alto Lejanías - Iquira IE Valencia de la Paz Sede El Retiro a partir del 21 de SEPTIEMBRE paso a RPS - La Argentina IE Elisa Borrero Pastrana Sede Montoya Gaviria - La Plata IE Segovianas Sede El Bosque - Paicol IE Luis Edgar Duran Ramírez Sede La Orquídea
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.	Durante el mes de SEPTIEMBRE, la UT **ALIMENTOS INTEGRALES** realizo capacitación del personal en la temática **Refuerzo en Técnicas de Almacenamiento, Integridad y responsabilidad laboral, cultura institucional y sentido de pertenencia y alertas frente a perdidas saqueos o disminución de los alimentos,** mes de SEPTIEMBRE programada por plan de capacitación aprobado. Y para el personal vinculado durante el mes se realizó capacitación en **lineamiento básicos y BPM**, dejando copia del acta y asistencia de	**Anexo Componente Técnico:** Para el mes de SEPTIEMBRE se adjunta: - Evidencia fotográfica, Actas y asistencia de capacitación en BPM del personal vinculado en dicho mes - Evidencia fotográfica, Actas y asistencia de capacitación en la temática Técnicas de Almacenamiento de SEPTIEMBRE, según lo indicado

1813

		capacitación en la carpeta de cada restaurante escolar y/o bodega de almacenamiento.	en el cronograma de capacitación para todo el personal. **Anexo Componente Social:** - Evidencia fotográfica, Actas y asistencia de capacitación en la temática Integridad y responsabilidad laboral, cultura institucional y sentido de pertenencia y alertas frente a perdidas saqueos o disminución de los alimentos de SEPTIEMBRE, según lo indicado en el cronograma de capacitación para todo el personal.
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	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** implementó un programa de Salud Ocupacional dirigido al personal manipulador de alimentos con el fin de prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos entre otros. Durante el mes de marzo se envía copia a la ETC del programa de seguridad y salud en el trabajo Y certificado emitido por la ARL. Para el mes de junio y julio como parte de la implementación del programa de SST se realizó capacitación al personal manipulador en las generalidades de **Seguridad y Salud En El Trabajo Parte 1 y parte 2.**	Se está implementando el programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial para la zona 4. **Anexo Componente técnico:** Se anexaron para los meses de junio y julio las actas y asistencia de capacitación a todo el personal en la temática de Seguridad y Salud En El trabajo de los siguientes municipios: • Iquira • La Argentina • La Plata • Nátaga • Paicol • Teruel

1814

	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.		• Tesalia • Yaguará **Anexo Componente jurídico:** Para el mes de SEPTIEMBRE se anexa: - Certificado representante legal cumplimiento de esta obligación **Anexo Componente Social:** Para el mes de enero y marzo se remitió: - Certificado ARL - Copia programa SST
40	Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** identificó y señalizó con avisos elaborados en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conformaron los comedores escolares.	En la cuenta del mes de enero y febrero se anexo como soportes los siguientes documentos **Anexo Componente Social:** - Certificado rectores cumplimiento de esta obligación - Registro fotográfico
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.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** publicó en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual cumplió con las especificaciones de diseño e información definidas por la UAPA.	En la cuenta del mes de enero y febrero se anexo como soportes los siguientes documentos **Anexo Componente Social:** - Certificado rectores cumplimiento de esta obligación - Registro fotográfico

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.	Para el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 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 de la entidad en los archivos de planes de mejora dentro del tiempo estipulado.	**Anexo Componente Técnico** Para el mes de SEPTIEMBRE se anexan los soportes que prueban el recibo y envío de los planes de mejora Así: - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 19 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 20 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 21 y 22 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 25 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 26 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 27 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 27 de agosto Bod - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 28 y 29 de agosto - - Oficio SAC HUI2025EE027170 visitas 03, 04, 05 de septiembre

1816

			- Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 03, 04, 05 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027284 visitas 08 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 08 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027522 visitas 08 y 09 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 08 y 09 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027524 visitas 10 de septiembre bodega - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 10 de septiembre Bodega - Oficio SAC HUI2025EE027826 visitas 11 y 12 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 11 y 12 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027974 visitas 15 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 15 de septiembre

1817

			- Oficio SAC HUI2025EE028063 visitas 16 y 17 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 16 y 17 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE028161 visitas 18 y 19 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 18 y 19 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE028162 visitas 18 de septiembre Bodega - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 18 de septiembre Bodega - Oficio SAC HUI2025EE029178 visitas 23 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE029182 visitas 24, 25 y 29 de septiembre
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	Para el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 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 de la entidad en los archivos de planes de mejora dentro del tiempo estipulado.	**Anexo Componente Técnico** Para el mes de SEPTIEMBRE se anexan los soportes que prueban el recibo y envío de los planes de mejora Así: - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 19 de agosto

1818

	actores PAE los cuales serán enviados en días hábiles.		- Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 20 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 21 y 22 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 25 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 26 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 27 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 27 de agosto Bod - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 28 y 29 de agosto - - Oficio SAC HUI2025EE027170 visitas 03, 04, 05 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 03, 04, 05 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027284 visitas 08 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 08 de septiembre

1819

			- Oficio SAC HUI2025EE027522 visitas 08 y 09 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 08 y 09 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027524 visitas 10 de septiembre bodega - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 10 de septiembre Bodega - Oficio SAC HUI2025EE027826 visitas 11 y 12 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 11 y 12 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027974 visitas 15 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 15 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE028063 visitas 16 y 17 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 16 y 17 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE028161 visitas 18 y 19 de septiembre

1825

			- Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 18 y 19 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE028162 visitas 18 de septiembre Bodega - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 18 de septiembre Bodega - Oficio SAC HUI2025EE029178 visitas 23 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE029182 visitas 24, 25 y 29 de septiembre
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.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES,** recibió visitas por parte de la supervisión del PAE y las efectuadas por los diferentes entes de control	**Anexo Componente Técnico:** - Acta visita bodega La Plata fecha 04/09/2025 - Acta visita bodega Neiva fecha 10/09/2025 - Acta visita bodega la Plata fecha 19/09/2025
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.	Para el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 Participamos y facilitamos la información requerida en los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en algunas instituciones educativas que realizaron la invitación a la unión temporal.	**Anexo Componente Social:** Durante el mes de SEPTIEMBRE fuimos convocados y asistimos a los siguientes comités CAE:

1871

			- Iquira Acta y Asistencia Comité CAE IE María Auxiliadora el 11 de septiembre de 2025 - La Argentina Asistencia Comité CAE IE El Pescador el 02 de septiembre de 2025 - La Plata Acta y Asistencia Comité CAE IE San Vicente el 17 de septiembre de 2025 - Teruel Asistencia Comité CAE IE La Mina el 24 de septiembre de 2025 - Tesalia Asistencia Comité CAE IE Otoniel Rojas Correa 10 de septiembre de 2025 - Tesalia Asistencia Comité CAE IE Pacarni el 15 de septiembre de 2025 - Yaguará Acta y Asistencia Comité CAE IE Ana Elisa Cuenca el 10 de septiembre de 2025 - Nota aclaratoria Representante Legal de soportes comités CAE Durante el mes de SEPTIEMBRE fuimos convocados a comités PAE Municipales: - Asistencia Comité PAE Teruel 16 de septiembre de 2025 - Certificado Representante Legal

1822

46	Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos del MEN — UAPA.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES,** para la vigencia del presente contrato, la unión temporal realizo todas las capacitaciones programadas al 100% de las instituciones educativas, cumpliendo con la obligación descrita. De igual manera, en la propuesta de hábitos, en cada comedor durante el mes de febrero se realizó la publicación de la señalización que describe ejemplos de hábitos de vida saludable que los beneficiarios del restaurante escolar pueden implementar.	**Anexo Componente Nutricional:** - Certificado del representante legal donde manifiesta que ya se cumplió con todas las capacitaciones en hábitos de vida saludable establecidos en cada una de las instituciones educativas principales ejecutadas para la vigencia 2025.
47	Suscribir con el supervisor las actas mensuales de la ejecución y rendir Informe de resultados.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** , suscribió con el supervisor las actas mensuales de la ejecución y con el presente informe, rindió resultados de la prestación del servicio PAE durante el periodo del Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025	Se realiza acta e informe correspondiente al periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 para la revisión de la supervisión
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	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** , dispuso 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 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. c). Listado de personal vinculado al	**Anexo Componente Técnico:** - Certificado representante legal que describe el cumplimiento de esta obligación

1823

	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.	programa. d). Carpeta de control de planes de mejoramiento resultantes de los hallazgos reportados en el proceso de monitoreo y control.	
49	Soportar debidamente, tanto contable como financieramente todos los ingresos y egresos, mantenerlos ordenados y archivados en medio físico y magnético. disponibles en cualquier momento que se requiera.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** , soportó debidamente, tanto contable como financieramente todos los ingresos y egresos, los cuales se mantienen ordenados y archivados en medio físico y magnético, disponibles para su consulta.	**Componente Financiero:** - Costo detallado - Facturas compras locales - Pago a proveedores
50	Disponer de las hojas de vida del personal administrativo y operativo solicitado, para su verificación durante la ejecución del contrato, por parte de la supervisión, garantizando que cumpla con los requisitos establecidos de formación y experiencia. En el evento de requerirse en el transcurso de la operación del cambio de personal, el proponente deberá informar y enviar a la supervisión para su aprobación, los documentos que acrediten las mismas condiciones de idoneidad del nuevo personal.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** , dispuso de las hojas de vida del personal administrativo y operativo solicitado, para su verificación durante la ejecución del contrato, por parte de la supervisión, el cual cumple con los requisitos establecidos de formación y experiencia.	**Anexo Componente jurídico:** Se envía del personal vinculado durante el mes de SEPTIEMBRE, los siguientes documentos: - Hoja de vida - Cedula - Contrato - Certificados de afiliaciones - Certificado del representante legal de la idoneidad del personal contratado

1824

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 lista de 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.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES,** para la vigencia del presente contrato, la unión temporal realizo todas las capacitaciones programadas al 100% de las instituciones educativas, cumpliendo con la obligación descrita. De igual manera, en la propuesta de hábitos, en cada comedor durante el mes de febrero se realizó la publicación de la señalización que describe ejemplos de hábitos de vida saludable que los beneficiarios del restaurante escolar pueden implementar.	**Anexo Componente Nutricional:** - Certificado del representante legal donde manifiesta que ya se cumplió con todas las capacitaciones en hábitos de vida saludable establecidos en cada una de las instituciones educativas principales ejecutadas para la vigencia 2025.
52	Enviar a la supervisión del contrato, en el evento de requerirse un cambio de	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** no se requirió	**Anexo Componente Técnico:**

1825

	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.	cambio de vehículos se utilizaron los mismos presentados en la fase de alistamiento; la **UT ALIMENTOS INTEGRALES** tuvo la disponibilidad de los 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, con su respectiva documentación y concepto sanitario favorable de funcionamiento.	Para el mes de SEPTIEMBRE se anexa: - Certificado del representante legal Durante el mes de enero se anexaron los siguientes documentos: - Concepto sanitario de vehículos - Documentos de vehículos (SOAT, Técnico Mecánica, Tarjeta De Propiedad).
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.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025, la Unión Temporal continúo suministrando ración industrializada a las mismas sedes autorizadas por el CAE y la ETC el mes anterior, las cuales presentaron situaciones por fallas de infraestructura y/o por situaciones de emergencia en los municipios de Iquira, La Argentina y Paicol.	**Componente Financiero:** Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de las siguientes sedes: - Iquira IE María Auxiliadora Sede Daniel Castro - Iquira IE María Auxiliadora Sede María Auxiliadora - La Argentina IE Elisa Borrero Pastrana Sede Montoya Gaviria - La Plata IE Segovianas Sede El Bosque - Paicol IE Luis Edgar Duran Ramírez Sede La Orquídea **Anexo Componente Nutricional:** Remisiones de entrega de víveres restaurante escolares: - Iquira IE María Auxiliadora Sede Daniel Castro

1826

			- Iquira IE María Auxiliadora Sede María Auxiliadora - La Argentina IE Elisa Borrero Pastrana Sede Montoya Gaviria - La Plata IE Segovianas Sede El Bosque - Paicol IE Luis Edgar Duran Ramírez Sede La Orquídea
54	Presentar mensualmente informes por escrito desde cada uno de los componentes financiero. técnico, jurídico. nutricional y social. sobre los avances de las actividades ejecutadas en cumplimiento al contrato suscrito.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** 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.	**Anexo Componente técnico:** - Informe de ejecución No. 9 mes de SEPTIEMBRE de obligaciones contratista
55	El contratista deberá garantizar las compras públicas locales de alimentos que requiera para la ejecución del presente contrato, cumpliendo con un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en su propuesta según corresponda, con los soportes correspondientes, de conformidad a lo estipulado y exigido en la Ley 2046 de 2020, del Decreto 248 de 2021 y el anexo técnico de compras locales de la resolución 00335 del 23 de diciembre del 2021.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** garantizó las compras públicas locales de alimentos requeridas para la ejecución del presente contrato, cumpliendo con el porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en la propuesta, 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.	**Anexo Componente Financiero:** - Costo detallado - Certificados expedidos por agricultura de proveedor local. - Facturas compras locales bienes y servicios. - Formato MEN compras locales - Formato MEN demanda de alimentos - Formato SED compras locales

1874

56	Realizar, registrar y reportar mensualmente las compras de alimentos bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN. los cuales deben cumplir los porcentajes ofertados y exigidos por la entidad territorial.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** realizó, registró y reportó las compras de alimentos bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN, los cuales cumplieron los porcentajes ofertados y exigidos por la entidad territorial.	**Anexo Componente Financiero:** - Costo detallado - Facturas compras bienes y servicios - Pago a proveedores
57	El contratista deberá acreditarle a la Entidad en el primer informe de ejecución. que ha celebrado los contratos de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina. Familiar o Comunitaria locales y su organizaciones y productores agropecuarios locales, conforme las promesas de contrato de proveeduría presentadas con su oferta en el desarrollo del proceso de selección a efectos de cumplir con los requisitos habilitantes y puntuables.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** realizo y acreditó a la Entidad en el primer informe de ejecución, los contratos de proveeduría celebrados con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones y productores agropecuarios locales, de la zona.	En la cuenta del mes de enero se anexo como soportes los siguientes documentos **Anexo Componente Financiero:** - Contratos de proveeduría
58	El contratista para acreditar la compra pública local deberá anexar facturas y/o documento soportes originales. donde se especifique: tipo de alimento/bien o servicio, cantidad comprada, frecuencia de la compra y precio. Adicionalmente presentar certificados de pago a la asociación o pequeño productor de alimentos.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** acreditó la compra pública local, donde se anexaron las facturas y/o documento soportes originales, que describen: tipo de alimento/bien o servicio, cantidad comprada, frecuencia de la compra y precio. Adicionalmente se presentan los certificados de pago a la asociación o pequeño productor de alimentos.	**Anexo Componente Financiero:** - Certificados expedidos por agricultura de proveedor local. - Facturas compras locales bienes y servicios. - Formato MEN compras locales - Formato MEN demanda de alimentos - Formato SED compras locales

628

		La Unión Temporal realizó, registró y reportó las compras de alimentos bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN, los cuales cumplieron los porcentajes ofertados y exigidos por la entidad territorial	
59	El contratista dará aplicación al primer menú del ciclo al iniciar la prestación del servicio siguiendo el orden de los menús aprobados por la ETC.	A partir del primer día (20 de enero de 2025) de prestación la **UT ALIMENTOS INTEGRALES** dio aplicación al ciclo de menú aprobado siguiendo el orden de los menús. Para el mes de SEPTIEMBRE se continúa preparando los menús según la secuencia descrita en el ciclo de menú.	La aplicación de los ciclos de menús pudo ser verificada por los profesionales de la ETC en cada una de las visitas realizadas a las distintas sedes educativas durante el mes de SEPTIEMBRE.

1029

D. SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PAE			
1	Informar mediante correo electrónico y/o en medio físico a la supervisión, en un plazo no SEPTIEMBREr 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.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** informó mediante correo electrónico a la supervisión, las novedades o inconvenientes que pusieron en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación; con el presente informe mensual se relacionan estos inconvenientes, y acciones de mejoramiento en los formatos previamente definidos por el MEN.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025, la Unión Temporal informo por correo electrónico a la ETC las eventualidades presentadas durante el mes de SEPTIEMBRE, las cuales se pueden verificar en el correo electrónico de la entidad.
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.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** presentó el informe por escrito desde cada uno de los componentes financiero, técnico, jurídico, nutricional y social, sobre los avances de las actividades operativas y administrativas ejecutadas en cumplimiento al contrato suscrito.	**Anexo Componente técnico:** - Informe de ejecución No. 9 mes de SEPTIEMBRE de obligaciones contratista
3	Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la supervisión para el pago. en los formatos diseñados por el MEN.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** realizo 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.	**Anexo Componente Financiero:** - Certificación de cobertura atendida. - Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los

			municipios correspondientes a la Zona 4 del departamento de Huila
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.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** articuló y ejecutó sus acciones con las condiciones y lineamientos establecidos por el MEN, fortaleciendo e implementando un esquema de Monitoreo y Control que permite la mejora continua del Programa para el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025	**Anexo Componente Financiero:** - Certificación de cobertura atendida. - Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios correspondientes a la Zona 4 del departamento de Huila
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.	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** documentó en los formatos establecidos por el MEN y socializó mediante oficios dirigidos a las Instituciones Educativas, Entes de Control y Personerías Municipales informando sobre el inicio y avance de la operación PAE en los municipios de la zona 4 del departamento del Huila.	**Anexo Componente Financiero:** - Certificación de cobertura atendida. - Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios correspondientes a la Zona 4 del departamento de Huila en las sedes - Formato de conteo de raciones.
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	Durante el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 **UT ALIMENTOS INTEGRALES** informó mediante correo electrónico o canales de comunicación dispuestos por la entidad territorial, las novedades o inconvenientes que presentaban alerta y/o en riesgo la operación del PAE; algunas de estas	Para el mes de SEPTIEMBRE se anexan los soportes que prueban el recibo y envío de los planes de mejora Así: - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 19 de agosto

1031

	las correspondientes evidencias de cumplimiento.	novedades estuvieron asociadas a inconformidad por parte de comunidad educativa en general sobre los cambios en las modalidades de atención priorizadas y asignación de cupos por la SED Huila para la vigencia SEPTIEMBRE 2025, lo que dificulto la prestación del servicio en algunos comedores escolares. Para el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 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 de la entidad en los archivos de planes de mejora.	- Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 20 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 21 y 22 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 25 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 26 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 27 de agosto - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 27 de agosto Bod - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 28 y 29 de agosto - - Oficio SAC HUI2025EE027170 visitas 03, 04, 05 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 03, 04, 05 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027284 visitas 08 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 08 de septiembre

1834

			- Oficio SAC HUI2025EE027522 visitas 08 y 09 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 08 y 09 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027524 visitas 10 de septiembre bodega - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 10 de septiembre Bodega - Oficio SAC HUI2025EE027826 visitas 11 y 12 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 11 y 12 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE027974 visitas 15 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 15 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE028063 visitas 16 y 17 de septiembre - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 16 y 17 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE028161 visitas 18 y 19 de septiembre

193

			- Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 18 y 19 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE028162 visitas 18 de septiembre Bodega - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 18 de septiembre Bodega - Oficio SAC HUI2025EE029178 visitas 23 de septiembre - Oficio SAC HUI2025EE029182 visitas 24, 25 y 29 de septiembre
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.	Para el periodo del 01/09/2025 al 30/09/2025 Participamos de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en algunas instituciones educativas que realizaron la invitación a la unión temporal.	**Anexo Componente Social:** Durante el mes de SEPTIEMBRE fuimos convocados y asistimos a los siguientes comités CAE: – Iquira Acta y Asistencia Comité CAE IE María Auxiliadora el 11 de septiembre de 2025 – La Argentina Asistencia Comité CAE IE El Pescador el 02 de septiembre de 2025 – La Plata Acta y Asistencia Comité CAE IE San Vicente el 17 de septiembre de 2025 – Teruel Asistencia Comité CAE IE La Mina el 24 de septiembre de 2025

1834

			– Tesalia Asistencia Comité CAE IE Otoniel Rojas Correa 10 de septiembre de 2025 – Tesalia Asistencia Comité CAE IE Pacarni el 15 de septiembre de 2025 – Yaguará Acta y Asistencia Comité CAE IE Ana Elisa Cuenca el 10 de septiembre de 2025 – Certificado representante Legal Durante el mes de SEPTIEMBRE fuimos convocados a los siguientes comités PAE Municipales – Asistencia Comité PAE Teruel 16 de septiembre de 2025 - Certificado Representante Legal Durante el mes de SEPTIEMBRE fuimos convocados a la mesa pública, realizada en el municipio de paico, se anexa: - Evidencia fotográfica asistencia a la mesa publica - Certificado Representante Legal
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	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** para el mes de enero y febrero realizo la publicación de la valla de visibilidad, ciclos de menús, señalización sanitaria y de los canales de atención SPQR, en un lugar visible en cada restaurante escolar, lo cual se	**Anexo Componente Social:**

1835

	menú y los canales de atención tanto del operador como de la ETC.	acredita con el certificado emitido por cada rector de las sedes y la evidencia fotográfica de la publicación.	En la cuenta del mes de enero y febrero se anexo como soportes los siguientes documentos: - Certificado de los rectores expresando el cumplimiento de esta obligación
9	Llevar registro fotográfico de la valla de visibilidad ubicada en las instituciones y sedes educativas.	**UT ALIMENTOS INTEGRALES** para el mes de enero y febrero realizo la publicación de la valla de visibilidad, ciclos de menús, señalización sanitaria y de los canales de atención SPQR, en un lugar visible en cada restaurante escolar, lo cual se acredita con el certificado emitido por cada rector de las sedes y la evidencia fotográfica de la publicación.	**Anexo Componente Social:** En la cuenta del mes de enero y febrero se anexo como soportes los siguientes documentos: - Evidencia fotográfica de la publicación de la valla de visibilidad, ciclos de menús, señalización sanitaria y de los canales de atención SPQR en cada sede educativa.

NANCY BARRERO GOMEZ
Representante Legal
UT ALIMENTOS INTEGRALES

1836