TIPO DE INFORME:	Parcial: __X__	Final:	No.: __02_			Fecha: 07/05/2026
CONTRATO__X_ CONVENIO___	DE: PRESTACIÓN DE SERVICIOS		Nº	963	AÑO:	2026
CONTRATANTE:	EL DEPARTAMENTO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN					
CONTRATISTA:	NOMBRE O RAZON SOCIAL:	UNION TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026				
	NIT O CC:	902027706-0				
	DIRECCIÓN	Calle 4 número 11-61	TEL:	3188372600		
	CIUDAD:	Guadalupe, Huila				
	REPRESENTANTE LEGAL:	NANCY BARRERO GOMEZ				
	CC:	52.954.109 de Bogotá				
OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LOS 35 MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA **ZONA 2**					
FECHA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO O CONVENIO:(dd/mm/aa	26/01/2026					

1. BALANCE JURÍDICO ADMINISTRATIVO

VALOR INICIAL: (Contrato o Convenio)	En cifras: $ 14.062.992.819,00 M/CTE.		
	En Letras: CATORCE MIL SESENTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE.		
VALOR ADICIONAL:	Nº 1	Valor:	Fecha:
	Nº 2	Valor:	Fecha:
	Nº 3	Valor:	Fecha:
VALOR TOTAL (Acumulado)	$14.062.992.819,00 (CATORCE MIL SESENTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS DIECINUEVE PESOS) MCTE.		
PLAZO INICIAL:	CIENTO ONCE (111) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR, CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO Y/O HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO ASIGNADO. EL PLAZO PARA LA ETAPA DE ALISTAMIENTO ES DE CINCO (05) DÍAS CALENDARIO, LOS CUALES SE CONTARÁN A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.		
PLAZO ADICIONAL:	Nº 1	Tiempo:	Fecha:
	Nº 2	Tiempo:	Fecha:
	Nº 3	Tiempo:	Fecha:
PLAZO TOTAL (Acumulado)	CIENTO ONCE (111) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR, CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO Y/O HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO ASIGNADO. EL PLAZO PARA LA ETAPA DE ALISTAMIENTO ES DE CINCO (05) DÍAS CALENDARIO, LOS CUALES SE CONTARÁN A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.		
FECHA DE INICIO: (dd/mm/aa)	27/01/2026		

FECHA DE SUSPENSIÓN Y REINICIACIÓN: (dd/mm/aa)		Término		Fecha (dd/mm/aa)
	Nº 1	Suspensión:		
		Reiniciación:		
	Nº 2	Suspensión:		
		Reiniciación:		
FECHA DE TERMINACIÓN: (dd/mm/aa)	28/07/2026			

GARANTIAS:

Nº DE PÓLIZA	FECHA DE	TIPO DE AMPARO	VALOR ASEGURADO	VIGENCIA

	APROBACION			INICIO	FINAL
Póliza de seguro de cumplimiento entidad estatal (Decreto 1082 de 2015)					
11-44-101276904	27/01/2026	Cumplimiento del contrato	$2.812.598.563,80	22/01/2026	28/01/2027
11-44-101276904	27/01/2026	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones.	$1.406.299.281,90	22/01/2026	28/07/2029
11-44-101276904	27/01/2026	Calidad del servicio	$2.812.598.563,80	22/01/2026	28/01/2027
Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil Extracontractual Derivada de Cumplimiento (RCE CONTRATOS)					
11-40-101088406	27/01/2026	Predios labores y operaciones	875.452.500,00	22/01/2026	28/07/2029

SISTEMA INTEGRAL DE SEGURIDAD SOCIAL:

UNION TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026, demuestra que se encuentra al día en el pago de aportes a seguridad social en Salud, Pensión y Riesgos Laborales y con los aportes parafiscales a Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF, del mes de marzo del 2026, según consta en la certificación expedida el día 10 de abril del 2.026 por la Contadora Pública de **UNION TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026**, MELVA LUCIA HENAO RIVERA , con T.P. N° 259490-T en calidad de Contadora Pública, anexa copia de la tarjeta profesional y certificación de la vigencia de la misma.

2. BALANCE FINANCIERO Y CONTABLE

DESCRIPCIÓN DE PAGOS	FECHA (dd/mm/aa)	VALOR	AMORTIZACIÓN	SALDO
VALOR INICIAL DEL CONTRATO N° 963	26-01-2026	$14.062.992.819,00		$14.062.992.819,00
VALOR ADICIONAL N°1				
VALOR ADICIONAL N°2				
VALOR FINAL CONTRATADO	26-01-2026	$14.062.992.819,00		$14.062.992.819,00
VALOR ANTICIPO DEL CONTRATO				
VALOR ACTA PARCIAL N°1	16-04-2026	$ 2.268.683.569,00		$11.794.309.250,00
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 1				
VALOR ACTA PARCIAL N° 2	07-05-2026	$ 2.038.240.282,00		$9.756.068.968,00
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 2				
VALOR ACTA PARCIAL N° 3				
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 3				
VALOR ACTA PARCIAL N° 4				
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 4				
VALOR ACTA PARCIAL N° 5				
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 5				
VALOR ACTA PARCIAL N° 6				
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 6				
VALOR ACTA PARCIAL N° 7				
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 7				
VALOR ACTA PARCIAL N° 8				
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 8				
VALOR ACTA PARCIAL N° 9				
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 9				
VALOR FINAL EJECUTADO				
SALDO A FAVOR DEL CONTRATISTA				
SALDO A FAVOR DEL DEPARTAMENTO				
RENDIMIENTOS FINANCIEROS				
VALOR REINTEGRADO POR EL CONTRATISTA O CONVENIENTE				

3. COMPONENTE TÉCNICO

En virtud del objeto contratado y revisado el informe número 2, periodo del Dos (02) al treinta y uno (31) de marzo del 2026, el contratista **UNION TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026**, desarrolló las actividades que se derivan del contrato de prestación de servicios N° 963 de 2026 del cual soy supervisora, me permito presentar el siguiente informe, correspondiente al presente periodo, se describen estos resultados, así:

ACTIVIDAD	ENTREGABLE y/o RESULTADO LOGRADO	% DE CUMPLIMIENTO ACUMULADO PACTADO	ACTIVIDADES EJECUTADAS (Frente al Resultado logrado)	% DE CUMPLIMIENTO PARCIAL (MENSUAL)	DIFICULTADES U OBSERVACIONES
A. OBLIGACIONES GENERALES					
1. Brindar complemento alimentario a niños, niñas y adolescentes matriculados oficialmente en el SIMAT durante la jornada escolar, con calidad, inocuidad y de forma oportuna de acuerdo a los lineamientos técnicos administrativos y estándares (versión que se encuentre vigente) del programa de alimentación escolar aprobados por el Ministerio de Educación Nacional. En caso de presentarse inundaciones, desastres naturales, cualquier emergencia o cualquier hecho irresistible e imprevisible en el departamento o a nivel nacional que afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en alguno(s) o en todos los municipios del Departamento, el OPERADOR deberá acatar las directrices que la Gobernación del Huila disponga para tales eventos y dichas directrices serán propendiendo por la entrega de suplemento alimentario de modo tal que los Niños, Niñas y Adolescentes tengan la continuidad en el servicio. Para la entrega de estos complementos alimentarios será necesaria una comunicación por escrito del Supervisor del contrato dirigida al OPERADOR, con las indicaciones necesarias a tener en cuenta; también deberá el supervisor del contrato exigir al OPERADOR la certificación de la entrega de los	Planillas de asistencia diaria y certificados de entrega de raciones	33,34%	La unión temporal nutrializanza radica en su cuenta de cobro del periodo en mención, las planillas de asistencia diaria y los certificados de entrega donde se evidencia los complementos que se entregaron de manera efectiva en el mes de marzo del presente año.	16,67%	

complementos alimentarios a los beneficiarios del PAE. Para la suspensión de esta medida extraordinaria es necesario comunicación por escrito del supervisor del contrato dirigida al OPERADOR.					
2. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por la Unidad de alimentos para aprender (UAPA) y las autoridades en la materia.	Informe de actividades	33,34%	El operador garantizó permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos en las condiciones del contrato, señaladas por la UAPA, en el informe de las actividades	16,67%	
3. Planear, organizar y ejecutar el suministro de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones, conforme al personal ofertado en la propuesta.	Contratos del Personal y/o hojas de Vida	33,34%	El contratista allegó la documentación del personal operativo y certificado de idoneidad, en cumplimiento de sus funciones de acuerdo al contrato.	16,67%	
4. Contratar y garantizar el personal necesario para la ejecución del programa. (El personal contratado para esta operación, no es laboralmente vinculado con la Gobernación, ni con el Ministerio de Educación Nacional, ni con la Unidad de Alimentos para aprender) es responsabilidad del Operador.	416 contratos de personal manipulador y 14 contratos de administrativo	33,34%	En el marco de la ejecución, se constata que el operador cumplió con la obligación de contratar y garantizar el talento humano necesario para la prestación del servicio. En particular, se resalta la vinculación de ocho (8) nuevas manipuladoras de alimentos, quienes fueron formalizadas mediante contrato por obra o labor. El operador asume la responsabilidad exclusiva en su calidad de empleador, por lo cual se deja expresa constancia de que dicho personal no posee vínculo laboral alguno con la Gobernación del Huila, el Ministerio de Educación Nacional, ni la Unidad Administrativa Especial Alimentos para Aprender (UAPA). En consecuencia, la relación contractual y prestacional se mantiene estrictamente entre el operador y el	16,67%	

			personal operativo y administrativo reportado, garantizando la independencia jurídica de la entidad contratante frente a las obligaciones laborales del contratista.		
5. En las instituciones educativas en las cuales se atienden en la modalidad industrializada; las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los titulares de derecho, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar (CAE), a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos.	Planillas de atención diaria beneficiarios PAE (Atención 10 días)	33,34%	Para la presente cuenta, el operador atendió ración industrializada por un periodo de diez días, la cual se constata en las planillas de asistencia diaria radicadas.	16,67%	
6. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.	Actas de capacitación Listados de asistencia Fotografías de las jornadas de capacitación Muestra de Formatos KARDEX y PSB diligenciados	33,34%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro, actas de capacitación y listados de asistencia del personal de bodega y personal manipulador de alimentos. De igual manera, el operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro radicó una muestra aleatoria de los formatos diligenciados de Plan de Saneamiento Básico y KARDEX.	16,67%	
7. Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos si se requiere (con la minuta entregada por la ETC).	Certificaciones y planillas de entrega de raciones	33,34%	El operador durante el periodo brindo la atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos de acuerdo con la base de datos de estudiantes caracterizados entregada por la ETC.	16,67%	

8. Realizar y reportar mensualmente las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN, las cuales deberán equivaler mínimo al 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en su propuesta, con los soportes correspondientes, con el fin de dinamizar la economía de las regiones, apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria; de acuerdo con las disposiciones de la Ley 2046 de 2020, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria. Así mismo, reportar en los formatos establecidos los bienes y servicios adquiridos.	Formato del MEN evidenciando las compras realizadas a los productores del departamento.	33,34%	El operador anexa en su cuenta de cobro en el componente financiero para el mes de marzo , las facturas de los proveedores que se encuentran certificados por la secretaria de agricultura departamental como productor local, para el cumplimiento de la presente obligación de mínimo el 30% de compras de alimentos en el interior del departamento.	16,67%	
9. En la bodega de almacenamiento de alimentos, realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, las placas de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.	Informe de actividades del contratista	33,34%	El operador en el informe de actividades garantiza el cumplimiento de esta obligación. De igual manera, el Equipo de supervisión en campo en las visitas de supervisión de las bodegas de almacenamiento de alimentos realiza la respectiva verificación.	16,67%	
10. Informar mediante correo electrónico, o canales de comunicación dispuestos, en un plazo no mayor de 24 horas, las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación; presentar además un informe mensual sobre estos inconvenientes, y acciones de mejoramiento en los formatos previamente definidos por el MEN.	N/A	33,34%	El operador cumplió satisfactoriamente con esta obligación, informando que durante el periodo reportado no se presentaron novedades ni inconvenientes que pusieran en riesgo la operación del PAE. Debido a la ausencia de situaciones críticas, no fue necesario activar el protocolo de reporte de 24 horas; no obstante, se cumplió con la entrega del informe mensual en los formatos definidos por el MEN, ratificando la estabilidad operativa y el control preventivo en la ejecución del programa.	16,67%	
11. Informar mensualmente al MEN y a la supervisión del	Informe de ejecución mes de	33,34%	El operador anexa en el componente financiero de la cuenta de cobro del	16,67%	

Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.	marzo		mes de marzo, el informe de ejecución de recursos, donde se evidencian la cantidad de raciones entregadas en el periodo en mención, y el porcentaje de avance operativo y financiero.		
12. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la supervisión para el pago, en los formatos diseñados por el MEN.	Certificados de entrega de raciones mensuales de las I.E. de los municipios de la zona 02	33,34%	El operador en la cuenta de cobro del mes de marzo anexa los certificados de entrega mensual debidamente diligenciados y firmados por el rector de cada institución educativa que pertenece a la zona 02, donde se evidencia la cantidad de raciones entregadas en el periodo en mención en cada una de las sedes que pertenecen a la zona 02.	16,67%	
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.	Informe Técnico de Contratista No. 2	33,34%	Durante el periodo del 02/03/26 al 27/03/26, la **UNION TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026** 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 de la operación PAE en los municipios de la zona 5 del departamento del Huila.	16,67%	
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.	N/A	33,34%	Durante el periodo reportado, no se dieron a conocer a la supervisión del Programa hallazgos identificados en las visitas de verificación y/o las efectuadas por el Ministerio de Educación Nacional, por tanto, no fueron elaborados planes de mejora para la subsanación.	16,67%	
15. Asistir, previa invitación, a los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en su área de influencia, para el seguimiento de cada establecimiento educativo, conforme el artículo 5 de la Ley 2024 de 2020 y a las Mesas Publicas territoriales semestrales convocadas por el Gobernador de la Entidad Territorial Certificada.	Acta 01 Certificado Acta 01 Acta 1	33,34%	Acta 001 alcaldía Municipal Agrado Huila, primer Comité Operativo PAE, fecha 27 de marzo 2026. certificado de no participación en Mesa Publica durante el presente periodo 6-04-2026 firmado por Nancy Barrero Gómez Acta 01 con fecha del 4 de marzo 2026, IE la Planta, Acta 1 CAE IE nuestra Señora del Carmen municipio del Pital	16,67%	

9.

16. Solicitar certificación al rector y/o docente encargado de cada Institución y sedes educativa, mediante la cual acredite la publicidad de la valla de visibilidad, la ficha técnica, los ciclos de menú y los canales de atención tanto del operador como de la ETC.	N/A	33,34%	El Operador presentó para la primera cuenta el 100% de los certificados firmados por los Rectores (a) de las Instituciones Educativas mediante la cual acredita la publicidad de la valla de visibilidad, la ficha técnica, los ciclos de menú y los canales de atención tanto del operador como de la ETC.	16,67%	
17. Llevar registro fotográfico de la valla de visibilidad ubicada en las instituciones y sedes educativas.	N/A	33,34%	El Operador presentó para la primera cuenta el 100% de las evidencias fotográficas de las vallas de visibilidad, de las instituciones educativas, que brindo el servicio durante el periodo de cuenta.	16,67%	
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.	Informe Técnico de Contratista No. 2	33,34%	El contratista presentó dentro del término otorgado, la cuenta de cobro con el informe de ejecución contractual, los respectivos soportes por componentes para la validación de los profesionales del equipo PAE.	16,67%	
19. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.	Informe Técnico de Contratista No. 2	33,34%	El contratista durante el periodo da continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.	16,67%	
20. Mantener vigente los mecanismos de cobertura del riesgo previstos por el Decreto 1082 de 2015, conforme a los requisitos pactados en el Contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.	Certificados de ARL	33,34%	El operador ha dado estricto cumplimiento a sus obligaciones en materia de seguridad social, manteniendo vigentes todos los mecanismos de cobertura del riesgo exigidos por el Decreto 1082 de 2015 y lo pactado contractualmente. En este sentido, se certifica que la totalidad del personal —incluyendo la reciente vinculación de ocho (8) nuevas manipuladoras— cuenta con su afiliación activa y al día. Específicamente para el personal de manipulación, se garantiza una cobertura bajo el Nivel de Riesgo III, conforme al código de actividad 561101 (Expendio de comidas preparadas en el sitio de venta). Esto asegura el respaldo normativo y prestacional frente a las condiciones específicas de la operación, así como frente a las modificaciones	16,67%	

			presentadas durante la ejecución del contrato en la Zona 2.		
21. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al DEPARTAMENTO por el incumplimiento del contrato. En caso de que se intente una acción o se presente una reclamación contra el DEPARTAMENTO por la cual deba responder el Contratista, aquella procederá a notificarle a la mayor brevedad para que el Contratista asuma todas las medidas necesarias para resolver el conflicto y evitar perjuicios al DEPARTAMENTO. Si el Contratista no logra resolver la controversia en el plazo que fije el DEPARTAMENTO, el mismo podrá hacerlo directamente y el Contratista asumirá todos los costos en que se incurra por tal motivo. En cualquiera de los eventos anteriores, el Contratista autoriza al DEPARTAMENTO a deducir los valores resultantes por estos conceptos de cualquier suma que ésta le adeude a él.	N/A	33,34%	El operador cumplió a cabalidad con esta obligación, toda vez que durante el periodo de ejecución no se registraron daños ni se causaron perjuicios al Departamento derivados de algún incumplimiento contractual. Al no presentarse reclamaciones ni acciones legales por parte de terceros que involucraran la responsabilidad del contratista, no fue necesario activar los protocolos de resolución de conflictos ni realizar deducciones económicas, garantizando así la indemnidad total de la entidad y el cumplimiento de las condiciones de garantía pactadas.	16,67%	
22. Asumir los gastos e impuestos que legalmente haya lugar para la legalización y ejecución del contrato, de conformidad con la normatividad que rige la materia.	Soporte de pago de impuestos de legalización del contrato.	33,34%	El contratista en la primera cuenta de cobro en el componente financiero anexa los soportes de pago de los impuestos de legalización de contrato 963 del 2026 entre la unión temporal nutrialianza 2026 y la gobernación del Huila.	16,67%	
23. Presentar mensualmente al Supervisor del Contrato dentro de los quince (15) primeros días contados a partir del vencimiento de cada mes informes escritos sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes desde cada uno de sus componentes, acorde a lo exigido por el Ministerio de Educación Nacional y la Gobernación del Huila. El informe de gestión incluye los componentes financiero, técnico, jurídico, nutricional y social, en cumplimiento al contrato suscrito.	De conformidad con la cuenta de cobro No 01 Informe Técnico de Contratista No. 2. Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad. Anexo 2. Componente Técnico. Anexo 3. Componente Financiero Anexo 4.	33,34%	El contratista, presenta Informe Técnico de Contratista No. 2 dentro de los quince (15) primeros días contados a partir del vencimiento del mes de febrero de 2026 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 incluyó los componentes financiero, técnico, jurídico, nutricional y social, en cumplimiento al contrato suscrito.	16,67%	

	Componente Nutricional Anexo 5. Componente Jurídico Anexo 6. Componente Social				
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.	N/A	33,34%	El operador dio cumplimiento estricto a esta obligación, toda vez que durante el desarrollo del contrato no se accedió a peticiones ni amenazas de personas que actúen por fuera de la Ley, manteniendo la integridad y transparencia en cada una de sus actuaciones. Asimismo, se informa que no se presentaron situaciones de coacción o intentos de acuerdos prohibidos que requirieran ser informados a la Gobernación del Huila o a las autoridades competentes	16,67%	
25. Cumplir con las políticas de seguridad de los documentos, los procedimientos para el Manejo de la información definidos por la GOBERNACIÓN DEL HUILA.	Informe Técnico de Contratista No. 2	33,34%	El operador durante el periodo cumplió con las políticas de seguridad de los documentos, los procedimientos para el Manejo de la información definidos por la GOBERNACIÓN DEL HUILA.	16,67%	
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)	N/A	33,34%	El operador garantizó plenamente la inexistencia de trabajo infantil en todas las etapas de la ejecución del programa y su cadena de suministro, verificando rigurosamente que dentro de la documentación administrativa no se visualizó ningún contrato celebrado con menores de edad. Asimismo.	16,67%	

27. Acatar las disposiciones para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, en los anexos y procedimientos previamente establecidos por la secretaria de Educación a través del Programa de Alimentación Escolar, con el fin de garantizar la prestación del servicio, con calidad y oportunidad. En todo caso las presuntas irregularidades en el desarrollo de la ejecución del contrato, en lo referente al servicio de raciones, seguridad social y emolumentos destinados al personal para la prestación del servicio, serán informados al ordenador del gasto conforme sus competencias al tenor del artículo 86 de la ley 1474 de 2011.	Soporte de pagos de seguridad social, pago de nómina.	33,34%	En el componente financiero de la cuenta de cobro del periodo en mención, se evidencia los pagos de la seguridad social y los pagos de nómina del personal que se vinculó laboralmente para el periodo referido.	16,67%	
28. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen.	Pago de estampillas departamental Recibo No 4102600003659. Cancelado en el banco de occidente.	33,34%	Se presentó por parte del contratista, el recibo de pago por valor de $562.840.800, correspondiente a los impuestos de legalización, que fue entregado al financiero de la zona No. 2 para la validación del pago con Tesorería Departamental.	16,67%	
29. El supervisor del contrato podrá realizar solicitud por escrito de redistribución de cupos, en el caso que crea pertinente según los movimientos en la matrícula del SIMAT y estos deberán ser acatados por el operador en el transcurso de los siguientes 15 días de acuerdo con la logística del programa.	Certificado de cobertura atendida	33,34%	El operador en su cuenta de cobro presentó el formato establecido por el MEN "formato de cobertura atendida" donde de evidencia la población atendida en el mes de marzo conforme a las solitudes realizadas de ajuste de cupos por los actores PAE (docentes, rectores, entre otros).	16,67%	
30. No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales y cualquier otro distinto a los fines establecidos.	Informe Técnico de Contratista No. 2	33,34%	Durante el periodo el contratista en el informe de actividades manifiesta no usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales y cualquier otro distinto a los fines establecidos.	16,67%	
31. 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.	N/A	33,34%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2026EE007234 del 20 de febrero de 2026, aprobó el plan de manejo ambiental presentado por el operador para ser implementado en las bodegas de almacenamiento de	16,67%	

			alimentos y comedores escolares; el cual tiene como objetivo garantizar una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición del material reciclable, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene establecidas, con el propósito de evitar la contaminación del producto final y el deterioro del medio ambiente.		
32. Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.	Informe Técnico de Contratista No. 2	33,34%	Durante el periodo el contratista Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.	16,67%	
33. Responder todos los requerimientos y solicitudes realizados por la supervisión y/o interventoría del Programa, o por los diferentes entes de control en los tiempos que se establezcan.	N/A	33,34%	Durante este periodo, el operador dio respuesta a los requerimientos y solicitudes realizados por la supervisión.	16,67%	
34. Responder las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias recibidas por los Comités de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa en general, en el tiempo establecido, de acuerdo con el grado de prioridad del requerimiento.	Certificado	33,34%	El operador presentó certificado donde manifiesta no haber recibido PQRS, durante e presente periodo. Fecha de expedición 6 de abril 2026.	16,67%	
35. Dar cumplimiento al número mínimo de personal ofertado en la propuesta.	Contratos del personal vinculado para la operación.	33,34%	el operador reportó las novedades correspondientes al periodo, informando la desvinculación de nueve (9) manipuladoras y la contratación de ocho (8) nuevas colaboradoras para cubrir las vacantes y necesidades del servicio. Con este ajuste, el contratista mantiene el cumplimiento del personal mínimo ofertado, garantizando la presencia de 416 manipuladoras y 14 personas del equipo administrativo, asegurando así la continuidad operativa en los puntos de atención de la Zona 2.	16,67%	
36. El contratista deberá mantener al día todos los permisos y requerimientos técnicos y legales necesarios para el funcionamiento de las bodegas. En caso de presentar dificultades se deberá informar al	Acta de inspección sanitaria Bodega de almacenamiento de alimentos SAC:	33,34%	El operador en los documentos que hace parte de la cuenta de cobro anexa acta de inspección sanitaria BODEGA TIMANÁ, Dirección Calle 7 # 4- 10 con concepto FAVORABLE 05 de marzo de 2026.	16,67%	

Departamento para la revisión de cambio de bodega, la cual deberá contar con los mismos requerimientos solicitados en el pliego de condiciones del proceso. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.	HUI2026EE009669		De igual manera, se anexa oficio radicado SAC HUI2026EE009669 de 10 de marzo de 2026 con asunto de Autorización cambio de bodega Municipio Timaná. Zona 2.		
37. En caso de solicitar a la Entidad la autorización de contar con bodegas satélites, la SED se reservará el derecho de autorizar o denegar dicha solicitud. En caso tal, la solicitud se deberá radicar con: las Actas de inspección sanitaria con concepto FAVORABLE, expedido por las secretarias de salud Municipal o Departamental. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.	N/A	33,34%	Durante el periodo reportado, el operador no ha solicitado a la Entidad la autorización de contar con bodegas satélites.	16,67%	
38. Cumplir con las demás obligaciones descritas en los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa y las que se deriven de acuerdo con la naturaleza del contrato y de las exigencias legales.	Informe Técnico de Contratista No. 2	33,34%	El operador dio cumplimiento integral a todas las obligaciones adicionales descritas en los Lineamientos Técnicos Administrativos del Programa, así como a aquellas derivadas de la naturaleza del contrato y las exigencias legales vigentes.	16,67%	
39. En el caso de la pérdida de la condición debidamente probada como pequeño productor agropecuarios locales, el operador deberá reemplazar el mismo, bajo las condiciones idénticas presentadas para el cumplimiento de la promesa de proveeduría y para el cumplimiento del % ofertado para obtención de puntaje por concepto de: PUNTAJE ADICIONALES OBLIGATORIOS PROVEEDURIA y ADQUISICIÓN MINIMA DE PRODUCTOS LOCALES.	Certificados de personas naturales y asociaciones de productores locales expedidas por la secretaria de agricultura departamental.	33,34%	El operador en su cuenta de cobro anexa los certificados de los proveedores con los que sostuvo relaciones comerciales para el periodo en mención debidamente acreditados por la secretaria de agricultura departamental donde conste que efectivamente tanto las personas naturales o las asociaciones de productores son pequeños productores locales.	16,67%	
B. FASE DE ALISTAMIENTO					
COMPONENTE TÉCNICO – CALIDAD E INOCUIDAD:					
1. 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	Certificados médicos de aptitud laboral para la manipulación de alimentos Soporte	33,34%	Durante el periodo reportado, el operador presentó a la supervisión del programa los certificados médicos de aptitud laboral para la manipulación de alimentos del personal vinculado, soportado con laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta y coprológico	16,67%	

médico de aptitud laboral para la manipulación de alimentos, soportado con laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta y coprológico conforme a lo establecido en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013; 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 del Artículo 4 de la ley 2042 de 2020. De igual forma, cuando existan cambios del personal manipulador, deberán ser informados en los tres (3) días siguientes al acontecimiento.	laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta y coprológico		conforme a lo establecido en el Artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013, los cuales hacen parte de los documentos soporte de la cuenta de cobro.		
2. El contratista deberá mantener al día todos los permisos y requerimientos técnicos y legales necesarios para el funcionamiento de las bodegas. En caso de presentar dificultades se deberá informar de manera inmediata al Departamento para la revisión de cambio de bodega, la cual deberá contar con los mismos requerimientos solicitados en el pliego de condiciones del proceso. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.	Acta de inspección sanitaria Bodega de almacenamiento de alimentos SAC: HUI2026EE009669	33,34%	El operador en los documentos que hace parte de la cuenta de cobro anexa acta de inspección sanitaria BODEGA TIMANÁ, Dirección Calle 7 # 4- 10 con concepto FAVORABLE 05 de marzo de 2026. De igual manera, se anexa oficio radicado SAC HUI2026EE009669 de 10 de marzo de 2026 con asunto de Autorización cambio de bodega Municipio Timaná. Zona 2.	16,67%	
3. En caso de solicitar a la Entidad la autorización de contar con bodegas satélites; la SED se reservará el derecho de autorizar o denegar dicha solicitud. En caso tal, se deberá radicar a la Entidad las Actas de inspección sanitaria con concepto FAVORABLE expedido por las secretarias de salud Municipal o Departamental. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.	N/A	33,34%	Durante el periodo reportado, el operador no ha solicitado a la Entidad la autorización de contar con bodegas satélites.	16,67%	
4. Relacionar los equipos y	Certificado	33,34%	El operador en los documentos que	16,67%	

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.	relación de los equipos y utensilios que dispone en bodega de almacenamiento de alimentos		hacen parte de la cuenta de cobro, relacionó los equipos y utensilios que dispone en la bodega de almacenamiento de alimentos reportada.		
5. Disponer de todos los elementos necesarios definidos por las manuales, tales como: báscula en buen estado y calibrada; equipos de fríos (Congelación y/o refrigeración); termómetro en adecuado estado (preferiblemente de punzón); canastillas y/o recipientes plásticos; estibas plásticas, formatos de control de temperatura.	Actas de visita Bodega de almacenamiento de alimentos	33,34%	El equipo de supervisión en campo en las visitas de seguimiento a la Bodega de almacenamiento de alimentos, ha constatado la existencia y uso de los elementos necesarios para la medición de las variables de peso y temperatura.	16,67%	
6. **Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos:** Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la administración Departamental, un Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos de propiedad del Operador y de los equipos existentes en cada comedor escolar, dejando copia en los lugares donde se implementará dicho plan. En el caso de los inventarios de los equipos existentes en las sedes educativas, el rector mediante acta indicará el estado en que se encuentran los equipos y hará entrega de ellos al operador. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación, el documento deberá de contener mínimo la siguiente estructura: Objetivos, Estrategias de respuesta ante contingencias, Personas o empresa encargada de su aplicación., Fichas técnicas de los equipos, Método	Oficio radicado SAC N° HUI2026EE007234	33,34%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2026EE007234 del 20 de febrero de 2026, aprobó el **Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos**, el cual se encuentra impreso en la Bodega de almacenamiento de alimentos y las sedes educativas de la zona 2, para su aplicación durante la operación del Programa.	16,67%	

de calibración., Hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada comedor escolar. El seguimiento de este plan se hará mediante la implementación de los formatos establecidos por la ETC.					
7. **Plan de saneamiento Básico:** Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la Administración Departamental un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la ración industrializada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias. así mismo 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. Él plan de saneamiento será sometido a revisiones trimestrales para verificar su cumplimiento y con el fin de realizar las actualizaciones y ajustes correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo, en procedimientos, formatos de registro o fichas técnicas **Limpieza y desinfección:** Instructivo del uso (Cuadro de preparación de soluciones, usos, Frecuencia, procedimientos, modo de preparación y responsables de igual modo debe de incluir el procedimiento de higiene de los manipuladores de alimentos) de	Oficio radicado SAC N° HUI2026EE007234	33,34%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2026EE007234 del 20 de febrero de 2026, aprobó el **Programa de Plan de Saneamiento Básico**, el cual se encuentra impreso en la Bodega de almacenamiento de alimentos y las sedes educativas de la zona 2, para su aplicación durante la operación del Programa.	16,67%	

los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección, Productos químicos a utilizar con fichas técnicas, Cronograma de limpieza y desinfección, Formatos de limpieza y desinfección establecidos por la ETC. **Residuos sólidos:** Establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición final de los residuos generados por la operación del área de ensamble y /o almacenamiento sede educativa según su modalidad de atención. Se deben ser contemplados los objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencia de recolección, manejo, clasificación almacenamiento, disposición final y responsables de esta ejecución. Diligenciamiento de los formatos de monitoreo y control establecidos por la ETC. **Para el control de Plagas:** Durante la fase de alistamiento se presentará la documentación de la o las empresas que serán contratadas para este servicio, y en caso de requerirse fumigación en instalaciones, esta debe ser realizada por la empresa, dejando registro de las actividades realizadas, del tipo de sustancias empleadas, así como la copia de registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas, incluyendo fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados. Dicha actividad debe realizarse al inicio del calendario escolar e ingreso del receso y en caso de ser observada presencia de algún tipo de plaga durante la ejecución de este debe presentar un plan de choque e informar a la ETC. Las acciones correctivas generadas en este. Sustancias químicas a utilizar con fichas técnicas, Definir					

los métodos de aplicación de acuerdo con las sustancias a utilizar, Diligenciamiento del cronograma de control de plagas, Definir y presentar soportes de autorización por autoridad competente, de la persona natural o jurídica que prestará el servicio Formato de control de plagas establecido por la ETC. **Calidad de Agua:** Se debe relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros. Así mismo el operador debe especificar y detallar el método a través del cual se está potabilizando el agua, tanto la que se usa para consumo directo o indirecto como la usada en los procesos de limpieza y desinfección de alimentos y recipientes, Diligenciamiento de formatos de monitoreo y control establecido por la ETC.					
8. **Plan de Rutas de distribución:** 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 la semana previa al inicio de la prestación del servicio en días hábiles en horas laborales.	Oficio radicado SAC N° HUI2026EE007234	33,34%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2026EE007234 del 20 de febrero de 2026, aprobó el **Plan de Rutas de distribución**, el cual se encuentra impreso en la Bodega de almacenamiento de alimentos y las sedes educativas de la zona 2, para su aplicación durante la operación del Programa.	16,67%	
9. **Plan de Manejo Ambiental:** Presentar un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los recipientes y demás residuos orgánicos generados en la operación de atención que se suministren (Ración para preparar en sitio, comida caliente transportada y ración	Oficio radicado SAC N° HUI2026EE007234	33,34%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2026EE007234 del 20 de febrero de 2026, aprobó el **Plan de manejo ambiental**, el cual se encuentra impreso en la Bodega de almacenamiento de alimentos y las sedes educativas de la zona 2, para su aplicación durante la operación del Programa.	16,67%	

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.					
10. **Programa de proveedores, materias primas e insumos:** 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. Previa selección de los proveedores, se debe socializar todos los requisitos que la ETC contempla para cada uno de los alimentos que componen la Minuta y así, evitar retrasos en las aprobaciones de fichas técnicas y demás requisitos. Todos los proveedores seleccionados deben cumplir con el lleno de los requisitos antes de realizar las compras. Al momento de seleccionar los proveedores para la compra de alimentos proteicos (Res, cerdo, pollo) El OPERADOR deberá diligenciar los formatos oficiales de trazabilidad de alimentos proteicos (beneficio, desposte, bodega y despacho a sedes) y remitirlos a la ENTIDAD con una semana de antelación a la entrega, a más tardar el día miércoles anterior a la semana de distribución antes de las 18:00 horas. En consecuencia: Para las entregas que se realicen entre jueves y viernes, el OPERADOR deberá haber radicado en la ENTIDAD, a más tardar el miércoles de la semana	Oficio radicado SAC N° HUI2026EE007234	33,34%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2026EE007234 del 20 de febrero de 2026, aprobó el **Programa de proveedores, materias primas e insumos**, el cual se encuentra impreso en la Bodega de almacenamiento de alimentos y las sedes educativas de la zona 2, para su aplicación durante la operación del Programa.	16,67%	

anterior a la entrega, la trazabilidad y los soportes correspondientes. Los soportes obligatorios incluyen: • Guías ICA (solo cuando exista movilización de animales vivos por parte del proveedor). • Guías INVIMA. • Actas de inspección sanitaria INVIMA. • Resoluciones de autorización INVIMA de las plantas involucradas. • Fichas técnicas. • Documento de vida útil de cada alimento proteico. El OPERADOR deberá anexar y mantener vigentes por una sola vez al inicio las Actas de inspección sanitaria INVIMA, las resoluciones de autorización INVIMA de plantas (beneficio, desposte/desprese, almacenamiento/acondicionamiento/distribución), las fichas técnicas y el documento de vida útil de cada alimento proteico. En caso de presentarse cambios, el OPERADOR deberá actualizar la información y radicarla en la ENTIDAD, a más tardar el miércoles de la semana anterior a la entrega, junto con la demás documentación exigida para la autorización de la distribución. **Condición de autorización:** La ENTIDAD validará la información remitida y autorizará las entregas de la semana siguiente únicamente si la documentación se encuentra radicada completa y dentro del plazo establecido.					

11. **FICHAS TÉCNICAS:** Para los productos alimentarios que conforman los ciclos de menús, tanto en la modalidad preparada en sitio como en la modalidad industrializada, el contratista deberá allegar todas las fichas técnicas correspondientes, las cuales deberán cumplir con los ítems establecidos según el anexo de calidad e inocuidad, el operador cada vez que realice el cambio de algún producto, deberá informar a la ETC y remitir a la ENTIDAD con una semana de antelación a la entrega, a más tardar el día miércoles anterior a la semana de distribución antes de las 18:00 horas (Ver Anexo de Calidad e inocuidad).	Oficio radicado SAC N° HUI2026EE008879	33,34%	La entidad a través de radicado SAC N° **HUI2026EE008879** del 05 de marzo de 2026 aprobó las fichas técnicas para los productos alimentarios que conforman los ciclos de menús para la modalidad preparada en sitio, elevando al operador las novedades correspondientes.	16,67%	
12. Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, así como lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.	N/A	33,34%	Durante el periodo reportado, el operador no ha presentado fichas técnicas de alimentos importados para la revisión y aprobación.	16,67%	
ESPECIFICACIONES MÍNIMAS PARA LAS FICHAS TÉCNICAS QUE DEBERÁN SER ALLEGADAS POR EL OPERADOR:					
13. Presentar el listado de marca de los productos, incluyendo el nombre, la marca, el registro, el permiso o la notificación sanitaria conforme a la normatividad vigente y registro fotográfico a color de los rótulos de todos los productos y materias primas del complemento alimentario preparado en sitio e industrializado, los cuales deberán estar ajustados a las características descritas en las fichas técnicas de la Resolución 335 de 2021.	Oficio radicado SAC N° HUI2026EE008879	33,34%	La entidad a través de radicado SAC N° **HUI2026EE008879** del 05 de marzo de 2026 aprobó las fichas técnicas para los productos alimentarios que conforman los ciclos de menús para la modalidad preparada en sitio, elevando al operador las novedades correspondientes.	16,67%	

14. **Vehículos – transporte:** 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. El operador deberá enviar a la supervisión del contrato el concepto sanitario favorable, SOAT vigente del vehículo para su aprobación En caso de requerirse cambio de los vehículos ofertados este deberá ser notificado con el lleno de los requisitos ya antes mencionados. La Entidad no aceptará conceptos sanitarios condicionados.	Actas de inspección sanitaria Documentos soporte: constancia de capacitación básica en manipulación de alimentos para el conductor, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo.	33,34%	El operador en los documentos que hacen parte de la primera cuenta de cobro anexó las actas de inspección sanitaria con concepto sanitario FAVORABLE. De igual manera, radicó los documentos tales como: constancia de capacitación básica en manipulación de alimentos para el conductor, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo.	16,67%	
COMPONENTE TÉCNICO – COORDINACIÓN DE ZONA:					
1. Recibir y remitir a la supervisión, el inventario firmado por rector o docente encargado del comedor de los equipos, menaje y utensilios existentes en la sede educativa que vayan a ser utilizados para la modalidad de ración que requiera la entidad, describiendo el estado en que se encuentran. Una vez finalizado el contrato deben ser entregados en las mismas condiciones de recibo a través de certificación expedida por el rector o docente encargado del comedor escolar.	Se anexó en el Informe Técnico de Avance de Ejecución No. 1 las actas y formato de recibo de inventarios Instituciones Educativas Zona 2	33,34%	El contratista operador del servicio **UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026,** anexó en el Informe Técnico de Avance de Ejecución No. 1, el inventario firmado por el rector o docente encargado de los comedores escolares de los equipos, menaje y utensilios existentes en la sede educativa que vayan a ser utilizados para la modalidad de ración que requiera la entidad, describiendo el estado en que se encuentran.	16,67%	
COMPONENTE JURÍDICO					
1. Garantizar el recurso humano necesario para la oportuna y adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, cumpliendo con los requisitos establecidos en la	certificados de la ARL, junto con las respectivas afiliaciones a la Caja de Compensación Familiar	33,34%	El contratista acreditó la idoneidad del talento humano requerido para la prestación eficiente y continua del servicio en la Zona 2, resaltando la incorporación de ocho (8) nuevas manipuladoras	16,67%	

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).	(Comfamiliar)		durante el periodo reportado. Se verificó que tanto el personal antiguo como las nuevas colaboradoras cumplen rigurosamente con los perfiles, competencias y requisitos de la Resolución 0335 de 2021 y la legislación sanitaria vigente.		
2. Afiliar al personal manipulador y al personal contratado incluido el (mínimo requerido) al Sistema de Seguridad Social integral	Certificados de la ARL, certificado de salud, y certificado de pensiones	33,34%	El operador garantizó la vinculación de la totalidad del personal manipulador y administrativo al Sistema de Seguridad Social Integral, incluyendo la reciente incorporación de ocho (8) nuevas manipuladoras para la operación de la Zona 2.	16,67%	
3. El contratista deberá acreditarle a la Entidad en el primer informe de ejecución, que ha celebrado los contratos de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones y productores agropecuarios locales, conforme las promesas de contrato de proveeduría presentadas con su oferta en el desarrollo del proceso de selección a efectos de cumplir con los requisitos habilitantes y puntuables.	04 contratos de proveeduría	33,34%	El operador acreditó la continuidad en el cumplimiento de este compromiso, informando que para el periodo reportado no se celebraron nuevos contratos de proveeduría. En su lugar, se mantuvieron vigentes los cuatro (4) contratos formalizados con pequeños productores y organizaciones de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria (ACFC) local, garantizando así la estabilidad en el suministro y el apoyo a la economía regional de la Zona 2.	16,67%	
COMPONENTE FINANCIERO					
1. En caso que, el contratista opte por la vinculación del personal de acuerdo a lo establecido en el artículo 35 de la Ley 1438 de 2011, realizando el pago de la seguridad social (pensión, Riesgos profesionales y Cajas de compensación familiar), a través del Decreto 2616 de 2013 compilado en el Decreto 1072 de 2015, y teniendo en cuenta que el precio de la ración se estableció la seguridad social integral, el valor que no sea causado por el operador, será reinvertido en la ejecución del contrato.	Certificados de pago de seguridad social del periodo correspondiente al actual informe.	33,34%	El operador en su cuenta de cobro en el componente financiero radica los soportes de pago de la seguridad social del personal vinculado a la operación del periodo en mención. Sin embargo, se evidencia que no se está efectuando el pago de las manipuladoras en cuanto al rubro de salud, debido a la modalidad de contratación entre las partes involucradas (cotizante 51), en este sentido, la supervisión del programa identificará el rubro estimado por este concepto para que el operador lo retribuya en la cantidad de días o raciones que corresponda, en el último mes de operación del presente contrato.	16,67%	

2. Presentar el listado de Proveedores que será utilizado para la ejecución del programa de alimentación escolar de acuerdo con el formato establecido por la UAPA. En caso de que existan cambios, deben ser notificados a la oficina del PAE	Formato de proveedores en el formato establecido por la UAPA	33,34%	El día 23 de febrero de 2026 a través de correo electrónico fue enviado a la UAPA el FORMATO PARA REPORTE DE OPERADORES Y PROVEEDORES DEL PAE diligenciado por el operador de la zona 2.	16,67%	
COMPONENTE NUTRICIONAL					
1. **Plan de capacitación:** 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: -Tema. – Objetivos. – Cronograma. - Desarrollo de la actividad. – Conclusiones. – Compromisos. - Reportes fotográficos de la actividad. Este plan debe contener la Ruta de atención de ETA's, El cronograma debe presentarse en el formato establecido por la ETC. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.	SAC N° HUI2026EE009109	33,34%	El operador presento de acuerdo con el modelo establecido por la administración el Plan de Capacitación continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, el cual fue recibido, revisado y aprobado mediante el SAC No HUI2026EE009109.	16,67%	
2. Presentar un menú especial por cada tipo de complemento, cumpliendo con la adecuación de energía y nutrientes por nivel o grado de escolaridad, para suministrarlo en un evento programado por las instituciones educativas con motivo de las actividades folclóricas del Departamento, con previa aprobación de la Secretaría de Educación. Este menú debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.	SAC N° HUI2026EE009107	33,34%	El operador presento la propuesta de 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, la cual fue revisada y aprobada mediante el SAC N°HUI2026EE009107.	16,67%	

C. FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA					
COMPONENTE TÉCNICO – CALIDAD E INOCUIDAD:					
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	Certificado expedido por el Representante legal	33,34%	Durante el periodo reportado, el operador cumplió con las condiciones de transporte de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, para el transporte de alimentos perecederos y no perecederos, dando constancia de esto mediante certificación expedida por el representante legal en la que garantiza el cumplimiento de esta obligación.	16,67%	
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.	Fotografías de limpieza y desinfección de la bodega de almacenamiento de alimentos y comedores escolares	33,34%	El operador en los documentos que hacen parte de la primera cuenta de cobro, radicó informe fotográfico de las jornadas de limpieza y desinfección en los comedores escolares, así como, de la bodega de almacenamiento de alimentos.	16,67%	
3. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, debidamente dotadas, conforme a la normatividad sanitaria vigente como mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los	Informe de actividades	33,34%	El operador, en el informe de actividades enuncia que utiliza las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, debidamente dotadas, conforme a la normatividad sanitaria vigente con los equipos para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas.	16,67%	

materiales que cumplan con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.					
4. Realizar la remisión y entrega de víveres para las modalidades de Ración preparada en sitio, ración bajo la comida caliente transportada y ración industrializada, contempladas en la Resolución 335 de 2021 en cada comedor escolar, en los formatos establecidos por la UAPA y de acuerdo con los cupos asignados, dejando copia en el comedor escolar.	Remisión de víveres Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	33,34%	El operador anexa las remisiones de víveres correspondientes a los ciclos ejecutados durante los días del mes evaluado, de acuerdo con los cupos asignados. De igual manera, el equipo de supervisión en campo en las visitas diarias de seguimiento, reportó novedades acerca de esta índole, las cuales fueron elevadas al operador para la elaboración de planes de mejora.	16,67%	
5. Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos y aseo en los formatos establecidos por la UAPA, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo, sin afectar la prestación del servicio y la aplicación del menú del día. La reposición debe ser firmada por el manipulador de alimentos y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones de calidad y cantidad de los alimentos, entregando copia del formato en el comedor escolar.	Remisiones de aseo Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	33,34%	El operador anexa las remisiones de aseo durante los días del mes evaluado, de acuerdo con los cupos asignados. De igual manera, el equipo de supervisión en campo en las visitas diarias de seguimiento, reportó CINCO (5) novedades acerca de esta índole, la cual fue elevada al operador para la elaboración de plan de mejora.	16,67%	
6. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección, de acuerdo con el Anexo 11 denominado **"ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DE LOS INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO EN LA MODALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO, RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA".** Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se	Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	33,34%	El equipo de supervisión en campo, en las visitas diarias de seguimiento verificó la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con el Anexo 11 denominado **"ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DE LOS INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO EN LA MODALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO, RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA"**	16,67%	

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 ayudante (en caso de tenerlo), mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo, de igual manera, las obligaciones establecidas en el numeral 5.1.2.9 Transporte de la resolución N° 00335 de 2021. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal manipulador durante la operación del Programa.	Certificado del representante legal	33,34%	El operador en los documentos que hacen parte de cuenta de cobro, anexa la documentación de los vehículos y del personal transportador, así como las actas de inspección sanitaria las cuales acreditan el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el numeral 5.1.2.9 Transporte de la resolución N° 00335 de 2021. De igual manera, en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro se anexa certificación expedida por el representante legal en la que se garantiza el cumplimiento de esta obligación	16,67%	
8. Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos y descritos en la **tabla 2: Tabla 2. Implementos de dotación del personal manipulador de alimentos** **Cantidad / Contrato** — **Especificaciones** 2 tapaboca — Material en tela antifluido 2 camisa y pantalón — Material antifluido: camisa y pantalón 2 pares zapatos — Blancos antideslizantes, cerrados 2 gorro — Material en tela antifluido Lo Material en tela antifluido anterior dando cumplimiento con las características mínimas en la	Actas de entrega de la primera y segunda dotación Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	33,34%	El operador, enuncia en el informe de actividades que ha dotado al personal manipulador de alimentos vinculado durante este periodo de acuerdo con la normatividad vigente. Lo cual lo ha constatado a través de actas de entrega de la primera y segunda dotación. Por otra parte, el equipo de supervisión en campo en las visitas de seguimiento diarias, reportó inconsistencias acerca de la entrega y porte de la dotación las cuales fueron elevadas al operador para los respectivos planes de mejora.	16,67%	

legislación sanitaria vigente y en las cantidades establecidas: mínimo dos (02) dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario. Para evidenciar el cumplimiento de esta obligación debe allegarse a la entidad el acta de entrega de dotación en el formato establecido por la ETC y dejar copia de la misma en el restaurante escolar.					
9. En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar de forma inmediata el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.	Certificados médicos de aptitud para manipular alimentos Certificado del representante legal	33,34%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro conforme al periodo reportado anexa certificación expedida por el representante legal en el que garantiza el cumplimiento de esta obligación; asimismo, se anexan certificados de aptitud para la manipulación de alimentos del personal que ha sido vinculado. Por otra parte, en el informe de actividades enuncia que durante el periodo reportado no fue necesario realizar reemplazos, ya que, durante la operación, el estado de salud del personal manipulador de alimentos fue idóneo.	16,67%	
10. 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	Informe de actividades	33,34%	El operador manifiesta en su informe de actividades que la documentación del personal manipulador, se encuentra a disposición en el archivo de cada sede administrativa para su verificación. Asimismo, se constata a través de certificación expedida por el Representante legal	16,67%	

formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y presentación personal. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada comedor escolar donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.					
11. Para los productos alimentarios que conforman el ciclo de menús, tanto en la modalidad preparada en sitio como en la modalidad industrializada, el contratista deberá allegar todas las fichas técnicas correspondientes, las cuales deberán cumplir con los ítems establecidos según el anexo de calidad e inocuidad, el operador cada vez que realice el cambio de algún producto, deberá informar a la ETC y remitir a la ENTIDAD con una semana de antelación a la entrega, a más tardar el día miércoles anterior a la semana de distribución antes de las 18:00 horas.	Oficio radicado SAC N° HUI2026EE008879	33,34%	La entidad a través de radicado SAC N° **HUI2026EE008879** del 05 de marzo de 2026 aprobó las fichas técnicas para los productos alimentarios que conforman los ciclos de menús para la modalidad preparada en sitio, elevando al operador las novedades correspondientes.	16,67%	
12. Mantener en una carpeta en cada comedor escolar los documentos correspondientes al ciclo de menús, análisis nutricional (cantidades de alimentos en pesos neto y bruto), guías de preparación (en caso de ración para preparar en sitio y comida caliente transportada) y lista de intercambios, así como, los formatos de Remisión y Entrega de Víveres y de Reposición de Faltantes debidamente diligenciados como lo establece la UAPA, para ser consultados por las diferentes personas que realicen acciones de vigilancia y control.	Informe de actividades Remisiones de víveres	33,34%	El operador manifiesta en su informe de actividades que en los comedores escolares se encuentran las carpetas con la documentación requerida, para ser consultado por las diferentes personas que realicen acciones de vigilancia y control. Asimismo, anexan todas las remisiones de víveres suscritas por los responsables del recibo en las que acreditaron la entrega completa de los alimentos en las cantidades establecidas por la minuta elaborada por la entidad.	16,67%	

13. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad de atención y por nivel o grado de escolaridad, de acuerdo con el Anexo 11. Protocolo de Gramaje Porción Servida Modalidad Preparada en Sitio, el cual será insumo para la verificación por parte del equipo de supervisión en campo, en donde se estipulan los rangos de peso servido de acuerdo con cada uno de los componentes del ciclo de menús analizados nutricionalmente por el profesional en Nutrición y Dietética de la ETC.	Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	33,34%	Durante el periodo reportado, el equipo de supervisión en campo reportó DOS (2) inconsistencias acerca de la porción servida; estos hallazgos fueron elevados al operador para el respectivo plan de mejora.	16,67%	
14. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.	Fichas técnicas de alimentos	33,34%	El operador en la cuenta de cobro anexó las fichas técnicas de los alimentos actualizadas en cumplimiento con la Resolución 335 de 2021 dentro de las que se enlistan los siguientes alimentos: leche UHT, Leche, queso, carne, chocolate, aceite, aceite, avena en hojuela, azúcar, huevos, carne de cerdo, pan queso, pechuga de pollo, pechuga de pollo, frijol, canela, cebada perlada, lenteja, arroz, harina de trigo, panela, pastas alimenticias, queso, sal, harina de maíz. De igual manera, el equipo de supervisión en campo en las visitas diarias de seguimiento constata el cumplimiento de los registros, permisos y notificaciones sanitarias en estado vigente.	16,67%	
15. 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, decreto 1500 de 2007 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. Para el rotulado de los alimentos	Informe de actividades	33,34%	El operador, en su informe de actividades manifiesta que cumplió con la entrega de alimentos conforme a la normatividad establecida de rotulado en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen y adicionen o sustituyan.	16,67%	

proteicos (res, cerdo y pollo) el contratista debe almacenar los rótulos semanalmente para su respectiva verificación por parte de la SED.					
16. Anexar copia de la visita y resolución de autorización sanitaria INVIMA del establecimiento de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores; 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). Estos documentos se deben anexar en las cuentas de cobro de acuerdo con las aprobaciones realizadas por la ETC.	Actas de visita de autorización sanitaria Y Resolución INVIMA Y 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	33,34%	El operador en los documentos que hacen parte de la primera cuenta de cobro anexó el siguiente listado con sus respectivas autorizaciones para los alimentos proteicos, de la siguiente manera: **1. CARNE DE CERDO (OTUN):** para la planta de beneficio se anexa el acta de inspección sanitaria planta OINC SAS y autorización sanitaria. Resolución N°2022500239 de 30 de marzo de 2022, bajo código INVIMA 007P (Consumo Nacional). Para la PLANTA DE ACONDICIONAMIENTO DE CARNE (BYP) Comercializadora de Carnes y ganado del OTUN S.A.S se anexa Acta de inspección sanitaria bajo código INVIMA 044AC (Consumo Nacional). **2. CARNE DE CERDO CONGELADA (ASOCIACIÓN CÁRNICOS DEL HUILA AONA):** para la planta de beneficio se anexa el acta de inspección sanitaria planta OINC SAS y autorización sanitaria. Resolución N°2022500239 de 30 de marzo de 2022, bajo código INVIMA 007P (Consumo Nacional). Para la planta de desposte se anexa Acta de inspección sanitaria de desposte para bovinos y porcinos y Resolución N°2025028259 del 10 de julio de 2025 bajo código INVIMA 224DM (Consumo Nacional) **3. PIERNA DE RES CONGELADA (ASOCIACIÓN CÁRNICOS DEL HUILA AONA):** Para la planta de beneficio se anexa Acta de inspección sanitaria planta CEAGRODEX y autorización sanitaria y Resolución N° 2022029044 del 18 de agosto de 2022, bajo código INVIMA 400BD (Consumo Nacional). Para la planta de desposte se anexa Acta de inspección sanitaria de desposte para bovinos y porcinos y Resolución N°2025028259 del 10 de julio de 2025 bajo código INVIMA 224DM (Consumo Nacional). **4. PECHUGA DE POLLO SIN MARINAR**	16,67%	

			CONGELADA (MAXIALIMENTOS LTDA): Para la Planta de beneficio y desprese se anexa Acta de inspección sanitaria para el beneficio y desprese y Resolución N° 2022017944 de 17 de junio de 2022, bajo código INVIMA 004DA (Consumo Nacional).		
17. Anexar copia del estudio de vida útil otorgado por el proveedor final (declarado en la etiqueta final) para los alimentos proteicos tales como: res, cerdo, pollo y queso. Estos documentos se deben anexar en las cuentas de cobro de acuerdo con las aprobaciones realizadas por la ETC.	Estudios de vida útil	33,34%	El operador en los documentos que hacen parte de la primera cuenta de cobro anexó la siguiente información en relación con la obligación establecida, así: **1. RES (AONA):** Se anexa vida útil de carne de res congelada del 16 de septiembre de 2025 tuvo una calidad microbiológica, sensorial y fisicoquímica CONFORME con un periodo de vida útil de 2 meses almacenado a temperatura de refrigeración (-18 a -22°C). **2. CERDO (OTUN):** Se anexa vida útil de CARNE DE CERDO empacada al vacío con evidencia calidad microbiológica, sensorial y fisicoquímica CONFORME equivalente a 12,3 meses almacenado en temperatura de congelación (-18 a -22°C). **3. CERDO (AONA):** Se anexa vida útil de carne de cerdo (Brazo de cerdo) Congelada del 16 de septiembre de 2025 tuvo una estabilidad comercial empacado al vacío con evidencia calidad microbiológica, sensorial y fisicoquímica CONFORME equivalente a dos meses almacenado en temperatura de congelación (-18 a -22°C). **4. POLLO (MAXIALIMENTOS LTDA):** Se anexa estudio de vida útil de pechuga de pollo sin marinar con calidad sensorial, microbiológica, fisicoquímica ESTABLE y vida útil de 3,4 meses en condiciones de almacenamiento (-18°C+/-2). **5. QUESO DOBLE CREMA (QUESOS CHAIRA FTC):** La estabilidad comercial evidenció calidad microbiológica y fisicoquímica ESTABLE. Óptimas condiciones de refrigeración (2-7°C) de 30 días.	16,67%	

18. 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, adicionales a las muestras ofertadas en la licitación. Las muestras deberán tomarse a tres preparaciones de una ración servida, personal manipulador, superficies y agua. Adicionalmente, deberá allegar, junto con la primera cuenta de cobro, los documentos correspondientes al laboratorio que realiza el procesamiento de las muestras. En caso de realizarse el procesamiento de muestras con un laboratorio diferente al inicialmente reportado, deberá allegar los documentos del nuevo laboratorio.	Resultados muestreos microbiológicos	33,34%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro, anexa los resultados de muestreo microbiológico en la modalidad de atención ración preparada en sitio, en los siguientes puntos: Municipio Acevedo, Institución Educativa Marticas, sede El Rosario Municipio Acevedo, Institución Educativa Marticas, sede La Estrella Municipio Acevedo, Institución Educativa San Adolfo, sede Col San Adolfo Municipio Acevedo, Institución Educativa San Adolfo, sede Esc San Adolfo Municipio Agrado, Institución Educativa Montesitos, sede Montesitos Municipio Agrado, Institución Educativa Montesitos, sede San Antonio	16,67%	
19. 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. Adicionalmente, deberá allegar, junto con la primera cuenta de cobro, los documentos correspondientes al laboratorio que realiza el procesamiento de	N/A	33,34%	Durante el periodo reportado, no se anexan toma de muestras microbiológicas de ración industrializada, ya que no se prestó el servicio en esta modalidad.	16,67%	

las muestras. En caso de realizarse el procesamiento de muestras con un laboratorio diferente al inicialmente reportado, deberá allegar los documentos del nuevo laboratorio.					
20. Remitir a la supervisión el cronograma de visitas del muestreo microbiológico programado por el Laboratorio contratado, de acuerdo con la relación enviada por la ETC de los Municipios, Instituciones Educativas y sedes educativas. Este debe ser enviado a la ETC como mínimo con ocho (8) días de antelación y notificar los imprevistos o cambios en los días presentados como mínimo con dos (2) días de antelación.	N/A	33,34%	Durante el periodo reportado, el operador notificó a la Entidad la toma de muestras microbiológicas programadas.	16,67%	
21. Conservar contra muestras, en la sede principal de las Instituciones Educativas de acuerdo con el protocolo establecido por la ETC y acorde con lo dispuesto en la resolución 00335 de 2021 en el numeral 5.1.5.1 Toma de muestras y contra muestras, de los alimentos de alto riesgo, de acuerdo con lo establecido en las normas de muestreo, tales como alimentos proteicos, ensaladas y bebidas durante las setenta y dos (72) horas posteriores a la preparación de los mismos, las cuales deben ser rotuladas con fecha, hora de servido, tipo de menú y persona responsable del proceso, éstas deben ser almacenadas acorde con la naturaleza del producto (en refrigeración, congelación o temperatura ambiente) para la realización de pruebas microbiológicas en caso de requerirse.	Certificado del representante legal	33,34%	El operador anexa certificado expedido por el representante legal en el que garantizan el cumplimiento de esta obligación.	16,67%	
22. Atender los requerimientos y demás solicitudes que se requieran en caso de presentarse una Enfermedad Transmitida por	N/A	33,34%	Durante el periodo reportado, no se han presentado requerimientos y demás solicitudes de enfermedades transmitidas por los alimentos – ETA, que amerite la aplicación de la ruta	16,67%	

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			establecida en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la resolución 00335 de 2021		
23. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos de bodegas y comedores escolares, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y de calibración, de acuerdo con el plan aprobado por la ETC. La Entidad emitirá desde el Programa de Alimentación Escolar un listado mensual del mantenimiento preventivo en el que incluirá diez (10) municipios, Instituciones Educativas con sus sedes y los equipos a intervenir por el técnico calificado, así como, aquellos reportes generados como resultado de las visitas de supervisión de campo. Lo anterior, se debe constatar a través de una certificación emitida por el Rector, Copia del formato de mantenimiento preventivo y correctivo establecido por la entidad debidamente diligenciado y Copia de factura o cuenta de cobro y soporte del pago del mantenimiento realizado al técnico calificado conforme al certificado emitido por el rector o docente; Fotografía en la que se evidencie la actividad del mantenimiento al equipo durante su intervención.	Certificados emitidos por el Rector de los mantenimientos Formatos de mantenimiento preventivo y correctivo diligenciados Cuentas de cobro del personal técnico calificado Fotografías de los equipos intervenidos	33,34%	El operador en la cuenta de cobro radicó el cumplimiento del cronograma emitido por la ETC a través de radicado SAC N° HUI2026EE003318 del 02 de febrero de 2026 acerca de la intervención de equipos tales como: Nevera/congelador Estufa Licuadora Olla presión en los siguientes Municipios, Instituciones Educativas y sedes educativas: • Municipio Acevedo, Institución Educativa San Adolfo, sede Col San Adolfo • Municipio Agrado, Institución Educativa La Merced, sede La Merced • Municipio Suaza, Institución Educativa Gallardo, sede Gallardo • Municipio Suaza, Institución Educativa Guayabal, sede Picuma • Municipio Suaza, Institución Educativa La Unión, sede La Unión • Municipio Suaza, Institución Educativa San Lorenzo, sede San Lorenzo • Municipio Timaná, Institución Educativa El Tejar, sede El Tejar • Municipio Timaná, Institución Educativa La Gaitana, sede La Gaitana • Municipio Timaná, Institución Educativa Naranjal, sede Naranjal • Municipio El Pital, Institución Educativa El Cauchal, sede La Florida De igual manera, el equipo de supervisión en campo en las actividades de monitoreo y control radicaron las siguientes novedades: • Municipio Pital, Institución Educativa Nuestra Señora del Carmen, sede Las Mercedes.	16,67%	

			• Municipio Guadalupe, Institución Educativa Nuestra Señora del Carmen, sede La Esperanza. • Municipio Suaza, Institución Educativa La Unión, sede Las Juntas. • Municipio Pital, Institución Educativa Nuestra Señora del Carmen, sede El Amparo. • Municipio Timaná, Institución Educativa La Gaitana, sede La Gaitana. • Municipio Pital, Institución Educativa El Cauchal, sede La Florida. • Municipio Pital, Institución Educativa Nuestra Señora del Socorro, sede El Vegón. • Municipio Timaná, Institución Educativa Naranjal, sede Naranjal.		
24. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, la supervisión, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio. (Solo aplica para ración para preparar en sitio y comida caliente transportada).	Certificados emitidos por el Rector de los mantenimientos Formatos de mantenimiento preventivo y correctivo diligenciados Cuentas de cobro del personal técnico calificado Fotografías de los equipos intervenidos	33,34%	El operador en la cuenta de cobro anexa mantenimientos correctivos de las siguientes sedes educativas: • Municipio Acevedo, Institución Educativa San Marcos, sede Peñas Blancas • Municipio Acevedo, Institución Educativa San Marcos, sede La Pedregosa • Municipio Acevedo, Institución Educativa San Marcos, sede La Cabaña • Municipio Acevedo, Institución Educativa San Adolfo, sede Colegio San Adolfo • Municipio Acevedo, Institución Educativa San José de Llanitos, sede San José de Llanitos • Municipio Acevedo, Institución Educativa San José de Llanitos, sede Marcelino Pastrana • Municipio Acevedo, Institución Educativa San José de Llanitos, sede San Antonio de las Minas • Municipio Guadalupe, Institución Educativa Ntra Sra del Carmen, sede La Esperanza • Municipio Pital, Institución Educativa Ntra Señora del Socorro, sede Ntra Señora del Socorro	16,67%	

			• Municipio Pital, Institución Educativa Nra Sra del Carmen, sede Las Mercedes • Municipio Pital, Institución Educativa Nra Sra del Carmen, sede Amparo • Municipio Pital, Institución Educativa Caucha(l), sede La Florida • Municipio Pital, Institución Educativa Ntra Sra del Carmen, sede Ntra Sra del Carmen • Municipio Suaza, Institución Educativa La Unión, sede Las Juntas • Municipio Suaza, Institución Educativa Gallardo, sede Gallardo • Municipio Timaná, Institución Educativa Pantanos, sede Palmito • Municipio Timaná, Institución Educativa Cosanza, sede San Antonio		
25. Aplicar el Plan de Saneamiento Básico en la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción o ensamble y en los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como, de la supervisión del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de las actividades en los formatos establecidos por la ETC, los cuales se radicaran a la entidad en cada cuenta de cobro, una muestra aleatoria del 30% de los comedores escolares.	Muestra aleatoria de formatos de plan de saneamiento básico	33,34%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro, anexa una muestra de los formatos de plan de saneamiento básico en los comedores escolares implementando los formatos de plan de saneamiento básico en el formato establecido por la SED en cumplimiento con los cuatro programas definidos.	16,67%	
26. 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	Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	33,34%	El equipo de supervisión en campo, a través de las actividades de monitoreo y control realizó verificación de la entrega de los cuatro programas de seguimiento del Plan de Saneamiento Básico en los	16,67%	

desinfección, programa de residuos sólidos y programa de abastecimiento de agua, en los formatos establecidos por la ETC.			formatos establecidos por la ETC, elevando novedades al operador para los respectivos planes de mejora.		
27. 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.	Remisión de entrega del alimento "Leche UHT" Formatos Kardex Ficha técnica de alimentos aprobada	33,34%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro anexa la ficha técnica de la leche entera Ultra-Alta-Temperatura (UHT) Leche Larga Vida conforme a lo dispuesto en el Anexo 2. Fichas técnicas de alimentos, grupo: Lácteos –Leche Ultra-Alta Temperatura (UAT)/(UHT) Leche Larga vida de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 de 2021. Lo anterior para dar cumplimiento al decreto 248 del 2021 en aras de fortalecer las compras locales y los circuitos cortos de comercialización. De igual manera, se constata la entrega de leche líquida en los formatos kárdex y en las remisiones de entrega de víveres.	16,67%	
28. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora que deben allegarse dentro de los (10) diez días calendario posterior a la fecha de notificación con base en los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión de campo y aquellos reportado y evidenciados por los actores PAE los cuales serán enviados en días hábiles.	Radicados SAC: HUI2026ER008599 HUI2026ER008600 HUI2026ER009066 HUI2026ER009714 HUI2026ER009716 HUI2026ER009730 HUI2026ER010069 HUI2026ER010835 HUI2026ER010073 HUI2026ER010836 HUI2026ER010838 Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	33,34%	A través de radicados SAC, el operador presentó a la entidad los planes de mejora para su respectiva revisión, frente a los hallazgos identificados en las visitas de verificación por parte del equipo de supervisión de la Gobernación del Huila. Esta información reposa en un CD.	16,67%	
29. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes del Departamento del Huila, de la UAPA, la supervisión del PAE y las efectuadas por los diferentes entes de control.	Actas de visita a la bodega de almacenamiento de alimentos Actas de visitas a los comedores escolares por parte de la supervisión en campo	33,34%	Durante el periodo reportado, el operador ha atendido las visitas realizadas en los comedores escolares y la bodega de almacenamiento de alimentos.	16,67%	

30. Responder a los requerimientos realizados por la supervisión, la UAPA y los organismos de control, dentro de los (5) cinco días hábiles posterior a fecha de notificación.	N/A	33,34%	Durante el periodo, el operador ha dado respuesta a los requerimientos realizados por la supervisión, la UAPA y los organismos de control, dentro de los (5) cinco días hábiles posterior a la fecha de notificación.	16,67%	
31. 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, Resolución 00335 de 2021 y demás normatividad vigente. b) Registros del cumplimiento de los formatos de Plan de Saneamiento Básico, c) Registros del cumplimiento de la temperatura de los equipos de refrigeración y/o congelación, d) Bitácora del 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, e) Programa de Proveedores, materias primas e insumos, f) KARDEX de las bodegas de almacenamiento de alimentos y bodegas satélites.	Certificación expedida por el representante legal	33,34%	El operador en el informe de actividades enuncia que dispone en el área administrativa para revisión de la supervisión los documentos exigidos en esta obligación. De igual manera, se anexa certificación en cumplimiento de esta obligación.	16,67%	
32. El operador debe garantizar que en la bodega de almacenamiento principal y las bodegas de almacenamiento satélites cuenten con el diligenciamiento del formato KARDEX el cual debe contener como mínimo los siguientes puntos: referencia de fechas de ingresos, fechas de salida,	N/A	33,34%	El operador en el informe de actividades presentado garantiza el cumplimiento de esta obligación, de igual manera, el equipo de supervisión en campo en las visitas de seguimiento a la bodega de almacenamiento de alimentos, verifica: referencia de fechas de ingresos, fechas de salida, nombre de los alimentos, lote y cantidad de	16,67%	

nombre de los alimentos, lote y cantidad de entradas y salidas, diligenciado y verificado por el jefe de bodega con el fin de constatar la rotación aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).			entradas y salidas, diligenciado y verificado por el jefe de bodega con el fin de constatar la rotación aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).		
33. El contratista deberá mantener al día todos los permisos y requerimientos técnicos y legales necesarios para el funcionamiento de las bodegas. En caso de presentar dificultades se deberá informar al Departamento para la revisión de cambio de bodega, la cual deberá contar con los mismos requerimientos solicitados en el pliego de condiciones del proceso.	Acta de inspección sanitaria Bodega de almacenamiento de alimentos SAC: HUI2026EE009669	33,34%	El operador en los documentos que hace parte de la cuenta de cobro anexa acta de inspección sanitaria BODEGA TIMANÁ, Dirección Calle 7 # 4- 10 con concepto FAVORABLE 05 de marzo de 2026. De igual manera, se anexa oficio radicado SAC HUI2026EE009669 de 10 de marzo de 2026 con asunto de Autorización cambio de bodega Municipio Timaná. Zona 2.	16,67%	
COMPONENTE TÉCNICO COORDINACIÓN DE ZONA					
1. Informar de inmediato por escrito al Departamento del Huila, a la supervisión y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan la ejecución del programa de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 de 2021	Cartas de gestión	33,34%	Durante el periodo del 02/03/26 al 31/03/26 la **UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026** informa 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 dificultan la ejecución del programa de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 de 2021.	16,67%	
2. Ofrecer ración industrializada, previa autorización de la supervisión del PAE, cuando se presenten situaciones que impidan el suministro de ración preparada en sitio por fallas en infraestructura en zona rural dispersa, o por situaciones de emergencia. Cuando las fallas en infraestructura de los comedores se presenten en zona urbana o rural concentrada, salvo situaciones plenamente justificadas y autorizadas por la supervisión del PAE, se optará por el suministro de comida caliente transportada dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución N° 335 de2021	Se anexó en el informe técnico No. 1 el Acta de comité de alimentación Escolar de la Sede	33,34%	El contratista **UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026** garantiza la atención de la ración industrializada en la única (1) sede educativa Brisas de Primavera del municipio de Suaza, donde la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar – CAE realiza las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos alimentarios, contando con la dotación, elementos de protección y capacitación en higiene y manipulación de alimentos suministrados por el operador para el adecuado manejo de los productos.	16,67%	

teniendo en cuenta variables tales como: planta de producción, transporte, packing, manipuladoras de alimentos, dotación, aseo y fumigación, si por la distancia los estudiantes no pueden acudir al comedor donde se preparan los alimentos.					
3. Realizar la devolución de los utensilios, menaje y muebles, con las mismas características técnicas, utilizados en las modalidades contempladas por la ETC, a la finalización de la prestación del servicio o cuando se amerite	N/A	33,34%	Para el periodo del 02/03/26 al 31/03/26 esta obligación no aplica, 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	16,67%	
4. 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.	Se anexó en el informe técnico No. 1 el Acta de comité de alimentación Escolar de la Sede	33,34%	El contratista **UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026** garantiza la implementación en la única (1) sede educativa Brisas de Primavera del municipio de Suaza, atendida bajo la modalidad industrializada, donde la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar – CAE realiza las actividades de recepción, verificación de calidad, cantidad y entrega de los complementos alimentarios, contando con la dotación, elementos de protección y capacitación en manipulación de alimentos.	16,67%	
5. Presentar mensualmente informes por escrito desde cada uno de los componentes financiero, técnico, jurídico. nutricional y social, sobre los avances de las actividades ejecutadas en cumplimiento al contrato suscrito.	Informe Técnico de Contratista No. 2	33,34%	El contratista **UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026** presenta 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.	16,67%	
6. Enviar a la supervisión del contrato, en el evento de requerirse un cambio de vehículo, el concepto sanitario favorable del nuevo vehículo para su aprobación, lo cual, será objeto de verificación en el transcurso de la operación. La Entidad no aceptará conceptos sanitarios condicionados.	Informe Técnico de Contratista No. 2	33,34%	El contratista **UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026** tuvo la disponibilidad de 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, ambos con su respectiva documentación y	16,67%	

			concepto sanitario favorable de funcionamiento.		
COMPONENTE JURÍDICO					
1. Implementar un programa de Salud Ocupacional, el cual debe contener el Panorama de Factores de Riesgo conforme al Decreto 614 de 1.984, Art. 29, Resolución 2013 de 1986, Resolución 1016 de 1.989 Art. 10,11,14. El programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial debe contener el conjunto de procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, o crear malestar significativo entre los trabajadores o usuarios del servicio. Prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos entre otros, para tal fin se debe anexar el certificado de implementación expedido por la ARL, certificación que debe ser presentada durante la ejecución del programa.	Certificados de laboratorios	33,34%	Se confirma que la ejecución del PAE en la Zona 2 se rige bajo un estricto Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), diseñado para identificar, evaluar y controlar los riesgos ambientales y operativos. Este sistema integra plenamente la identificación de peligros y valoración de riesgos en cumplimiento del Decreto 1072 de 2015 y la normativa concordante, priorizando protocolos de prevención ante accidentes como quemaduras, caídas y riesgos locativos. Dicha cobertura y respaldo técnico por parte de la ARL se garantiza para la totalidad del personal, incluyendo la reciente vinculación de las ocho (8) nuevas manipuladoras, asegurando que la operación cuente con el blindaje legal y técnico necesario para un entorno laboral seguro.	16,67%	
2. 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 de la nueva persona, junto con el contrato y los soportes del mismo (cedula de	Hojas de vida	33,34%	El contratista dio cumplimiento a esta obligación manteniendo a disposición de la supervisión la totalidad de las historias laborales del personal administrativo y operativo, incluyendo los soportes documentales de las ocho (8) nuevas manipuladoras vinculadas en el periodo. Dichos expedientes reposan en los archivos del programa para su respectiva verificación, permitiendo constatar que cada uno de los colaboradores cumple estrictamente con los perfiles de idoneidad, formación y experiencia exigidos en el pliego de condiciones y el contrato de la Zona 2.	16,67%	

ciudadanía, hoja de vida, antecedentes, Redam, afiliación a la seguridad social).					
3. Mantener vigente los mecanismos de cobertura del riesgo previstos por el Decreto 1082 de 2015, conforme a los requisitos pactados en el Contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.	Certificados de afiliación ARL	33,34%	El contratista ha dado estricto cumplimiento a esta obligación, manteniendo vigentes todos los mecanismos de cobertura del riesgo exigidos por el Decreto 1082 de 2015 y lo pactado contractualmente. Se certifica que la totalidad del personal —incluyendo la reciente vinculación de ocho (8) nuevas manipuladoras para la Zona 2— cuenta con su afiliación activa y al día en el sistema, se garantiza una cobertura de Nivel de Riesgo III bajo el código de actividad 561101, asegurando así el respaldo normativo frente a las condiciones de seguridad industrial de la operación y las novedades de personal presentadas durante la ejecución del contrato.	16,67%	
COMPONENTE FINANCIERO					
1. El operador debe realizar el pago del personal manipulador de alimentos dentro de los siguientes CINCO (05) días hábiles al vencimiento del mes de prestación del servicio el cual debe presentar soporte de transferencia exitosa efectiva dentro del tiempo establecido.	Soportes de pago de nómina marzo	33,34%	El operador radica en el componente financiero los soportes de pago de nómina del personal vinculado a la operación en el mes de marzo del presente año dando cumplimiento a la presente obligación.	16,67%	
2. Dar aplicación a la microprogramación donde se autorizan las raciones a suministrar , la cual se realizará de acuerdo a los reportes del SIMAT del primer día de cada mes, y que posteriormente se envía a las diferentes instituciones educativas quienes realizaran el proceso de caracterización conforme lo estipulado en la Resolución 00335 de 2021, información sobre la cual se realizan las bases de datos con el listado de caracterizados o beneficiarios y que se envían al operador con mínimo (8) ocho días de antelación a las entregas del mes que corresponda.	Consolidado de entrega de raciones.	33,34%	Para el periodo en mención, el operador radica en el componente financiero, el consolidado de entrega de raciones, donde se evidencian todas las raciones autorizadas por parte de la entidad en cada una de las sedes pertenecientes a la zona 2.	16,67%	

3. Suscribir con el supervisor las actas mensuales de la ejecución y rendir Informe de resultados.	Acta parcial #2 e informe de actividades #2	33,34%	El operador radica junto al equipo de supervisión del programa el acta parcial numero 2 correspondiente al periodo en mención del presente informe de supervisión y de igual forma radica el informe de actividades de contratista donde se evidencian los resultados obtenidos de la ejecución del programa en el presente periodo.	16,67%	
4. 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	Facturas de bienes y servicios de marzo.	33,34%	Para el presente periodo, el operador radica en la cuenta de cobro, todas las facturas que evidencian la ejecución financiera en cada uno de los ítems que hacen parte del programa como gas, fumigación, aseo, pago de nómina, pago de seguridad social, transporte, alimentos y demás.	16,67%	
5. 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.	Certificados de productor local del mes de marzo.	33,34%	Para el presente periodo, el operador radica las facturas que soportan el cumplimiento de la adquisición de mínimo el 30% del presupuesto destinado a la compra de alimentos a productores locales del departamento, acreditado con los certificados expedidos por la secretaria de agricultura departamental donde consta que efectivamente los proveedores a los que el operador relaciono las compras que acreditan el cumplimiento de la presente obligación, son pequeños productores locales del departamento.	16,67%	
6. 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, 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	Formato diligenciado con los proveedores relacionados como productores locales o asociaciones de pequeños productores locales y paz y salvo de los mimos.	33,34%	El operador en el componente financiero anexa la relación de los proveedores a los que le compraron alimentos que acreditan el cumplimiento del 30% de alimentos adquiridos a pequeños productores dentro del departamento del Huila, y su respectivo paz y salvo que acredita que efectivamente el operador no tiene deuda alguna con los mismos.	16,67%	

certificados de pago o paz y salvo a la asociación o pequeño productor de alimentos.					
7. 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 mensual de pago a terceros (proveedores y acarreos) y a los manipuladores (salario, seguridad social, prestaciones económicas, parafiscales).	Componente financiero de la cuenta de cobro del mes de marzo.	33,34%	El operador radica en la cuenta de cobro del periodo en mención, las carpetas con la información concerniente a los pagos de nómina y seguridad social de las manipuladoras de alimentos, pago de proveedores de los diferentes ítems de la ejecución del programa (aseo, gas, fumigación, alimentos, entre otros).	16,67%	
COMPONENTE NUTRICIONAL					
1. 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	Remisión de víveres	33,34%	El operador aplico los ciclos de menús establecidos por la ETC, para la modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario jornada mañana/tarde y almuerzo, desde el primer día de prestación de servicio.	16,67%	
2. Realizar un taller de estandarización de porciones de alimentos de acuerdo a los niveles de escolaridad respecto al ciclo de menús y de acuerdo con los implementos y/o utensilios de servido que cuente el comedor escolar, para garantizar la cantidad que se ofrece al beneficiario. Dicha actividad se debe evidenciar en el primer mes de ejecución del contrato y soportar con acta del taller, evidencia fotográfica y lista de asistencia.	Actas, lista de asistencia	33,34%	El operador realizo el taller de estandarización de porciones de alimentos de acuerdo con los niveles de escolaridad para el presente informe, donde presento el acta y la asistencia por parte de los manipuladores de alimentos.	16,67%	
3. Para los cortes de carnes cojas (Cerdo y Res) se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola y cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%: cortes magros contenido entre el 2 - 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de	Oficio radicado SAC N° HUI2026EE008879	33,34%	La entidad a través de radicado SAC N° **HUI2026EE008879** del 05 de marzo de 2026 aprobó las fichas técnicas para los productos alimentarios que conforman los ciclos de menús para la modalidad preparada en sitio, elevando al operador las novedades correspondientes.	16,67%	

pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 - 8 % de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna.					
4. Realizar los Intercambios de alimentos de acuerdo con los parámetros establecidos en la Resolución 00335 del 2021 para no alterar el valor nutricional del menú. Los intercambios no pueden exceder a seis (6) en un ciclo de menús en cada modalidad de atención, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo. Solicitar por escrito, con mínimo 5 días hábiles de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la entidad territorial, evidenciar la gestión adelantada y la imposibilidad de suministro del alimento anexando el formato de solicitud de intercambio, 3 certificados soporte de proveedores con número de NIT, dirección y número de contacto, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio; al presentar esta solicitud la entidad puede aprobar o desaprobar el uso del intercambio solicitado luego del estudio de la solicitud según sea el caso.	SAC No HUI2026EE006738 HUI2026EE008829 HUI2026EE010222 HUI2026EE011350	33,34%	El operador solicito los siguientes intercambios, los cuales fueron revisados de acuerdo con la documentación exigida y posteriormente aprobados: HUI2026EE006738 DEL 02 AL 06 DE MARZO HUI2026EE008829 DEL 09 AL 13 DE MARZO HUI2026EE010222 DEL 16 AL 20 DE MARZO HUI2026EE011350 DEL 24 AL 27 DE MARZO	16,67%	
5. Implementar el Plan de Capacitación aprobado, enviando actas de capacitación, listas de asistencia y evidencia fotográfica en cada cuenta de cobro, dejando la respectiva copia en los comedores escolares.	Actas Listas de asistencia Registro fotográfico	33,34%	El operador presento la implementación del plan de capacitación a manipuladoras de alimentos, el cual se revisó su cumplimiento de acuerdo con el cronograma, mediante las actas, listas de asistencia y registro fotográfico.	16,67%	
6. El cambio de bloque debe ser notificado a la entidad para su respectiva revisión y aprobación, con 24 horas de antelación.	SAC No HUI2026EE010203	33,34%	El operador solicito el siguiente cambio de bloque de menú: HUI2026EE010203 SOLICITUD DE CAMBIO DE BLOQUE	16,67%	

			SEDE SANTA MARTA 3 DE MARZO DEL 2026.		
7. Los intercambios de alimentos para la modalidad Ración Industrializada, solo se podrán autorizar previa concertación y autorización por la ETC, siempre y cuando medie justa causa y esta amerite que sea la única opción presentada para no entorpecer el normal desarrollo del programa. Es de aclarar que aquel intercambio autorizado para el caso específico, en ninguna de las situaciones podrá ser reiterativo o aplicarse de manera periódica.	SAC N° HUI2026EE011346	33,34%	El operador para este informe no solicito intercambio para la modalidad industrializada. HUI2026EE011346 DEL 16 AL 20 DE MARZO	16,67%	
8. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos del MEN - UAPA.	Propuesta de hábitos de alimentación saludable	33,34%	El operador presento la propuesta del fomento de hábitos de alimentación saludable.	16,67%	
9. 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	Acta, lista de asistencia, registro fotográfico y certificación del rector	33,34%	El operador presento la ejecución de la propuesta de buenos hábitos de alimentación y vida saludable de acuerdo al cronograma en las siguientes instituciones educativas: **ACEVEDO** INSTITUCION EDUCATIVA SAN ISIDRO INSTITUCION EDUCATIVA SAN JOSE DE RIECITO **PITAL** INSTITUCION EDUCATIVA EL CAUCHAL **SUAZA** INSTITUCION EDUCATIVA BRASIL **SUAZA** INSTITUCION EDUCATIVA GUAYABAL **TIMANÁ** INSTITUCION EDUCATIVA NARANJAL	16,67%	

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.					
10. El contratista dará aplicación al primer menú del ciclo al iniciar la prestación del servicio siguiendo el orden de los menús aprobados por la ETC.	Remisión de víveres	33,34%	El contratista dio aplicación a los ciclos de menú de acuerdo con la planeación estipulada y aprobada por la ETC.	16,67%	
COMPONENTE SOCIAL					
1. Publicar la planeación del ciclo de menús establecido por la ETC, en un lugar visible en el comedor escolar.	N/A	33,34%	El operador para la primera cuenta presento el 100% de la publicación de los ciclos de menú.	16,67%	
2. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar	N/A	33,34%	El operador presento para la primera cuenta el 100% de las evidencias de la identificación y señalización de los avisos.	16,67%	
3. Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por la UAPA.	N/A	33,34%	El Operador presentó para la primera cuenta, el 100% de las evidencias fotográficas de las fichas técnicas de la información del PAE.	16,67%	
4. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento del PAE a las que sea convocado.	Acta 001 Acta 01 Acta 1	33,34%	Acta 001 alcaldía Municipal Agrado Huila, primer Comité Operativo PAE, fecha 27 de marzo 2026. Acta 01 con fecha del 4 de marzo 2026, IE la Planta, Acta 1 CAE IE nuestra Señora del Carmen municipio del Pital	16,67%	
5. Solicitar certificación al rector y/o docente encargado de cada Institución y sedes educativas, mediante la cual acredite la publicidad de la Ficha técnica de Información del PAE, los ciclos de menús y los canales de atención tanto del operador como de la ETC	N/A	33,34%	El Operador presentó durante la primera cuenta, el 100% de los certificados firmados por los Rectores (a) de las Instituciones Educativas mediante la cual acredita la publicidad de la valla de visibilidad, la ficha técnica, los ciclos de menú y los canales de atención tanto del operador como de la ETC.	16,67%	
6. Llevar registro fotográfico de la Ficha técnica de información del PAE ubicada en	N/A	33,34%	El operador presento para la primera cuenta el 100% de las evidencias fotográficas de las fichas técnicas	16,67%	

las instituciones y sedes educativas.			ubicadas de cada IE y sede.		
SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PAE					
1. Informar mediante correo electrónico y/o en medio físico a la supervisión, en un plazo no mayor de 24 horas, las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación; presentar además un informe mensual sobre estos inconvenientes.	Informe Técnico de Contratista No. 2 Certificación de cobertura atendida	33,34%	El contratista **UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026** informa 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.	16,67%	
2. Informar mensualmente a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo. administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.	Informe de ejecución de recursos de enero y febrero del 2026.	33,34%	El operador en la cuenta de cobro correspondiente al mes de enero y febrero de la presente vigencia anexó los informes de ejecución de los meses referidos donde se evidencia el porcentaje de avance financiero a la fecha.	16,67%	
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.	Certificados de entrega y planillas de asistencia diaria de las sedes educativas priorizadas y focalizadas por la ETC.	33,34%	En el presente periodo, el operador radico en el componente financiero las certificaciones de entrega de raciones y las planillas de asistencia diaria de las sedes educativas que atiende la zona 2 en los meses de enero y febrero donde se evidencia las raciones efectivamente entregadas y certificadas por los rectores de las instituciones educativas pertenecientes a la zona 2.	16,67%	
4. Articular y ejecutar sus acciones con las condiciones y lineamientos establecidos por la UAPA, para fortalecer la implementación del esquema de Monitoreo y Control que permita la mejora continua del Programa.	Informe Técnico de Contratista No. 2 Certificación de cobertura atendida	33,34%	El contratista **UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026** articula y ejecuta sus acciones con las condiciones y lineamientos establecidos por el UAPA, para fortalecer la implementación del esquema de Monitoreo y Control que permitió la mejora continua del Programa para el periodo del 02/03/26 al 31/03/26	16,67%	
5. Documentar en los formatos establecidos por el MEN y socializar las experiencias vividas durante la ejecución del PAE para replicar las buenas acciones y evitar la ocurrencia de situaciones que alteren la operación del Programa.	N/A	33,34%	El contratista **UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026** no registró experiencias relevantes para documentar y socializar durante la ejecución del PAE.	16,67%	

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 la UAPA, con las correspondientes evidencias de cumplimiento.	Radicados SAC: HUI2026ER008599 HUI2026ER008600 HUI2026ER009066 HUI2026ER009714 HUI2026ER009716 HUI2026ER009730 HUI2026ER010069 HUI2026ER010835 HUI2026ER010073 HUI2026ER010836 HUI2026ER010838 Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	33,34%	A través de radicados SAC, el operador presentó a la entidad los planes de mejora para su respectiva revisión, frente a los hallazgos identificados en las visitas de verificación por parte del equipo de supervisión de la Gobernación del Huila. Esta información reposa en un CD.	16,67%	
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.	Acta 001 Certificado Acta 01 Acta 1	33,34%	Acta 001 alcaldía Municipal Agrado Huila, primer Comité Operativo PAE, fecha 27 de marzo 2026. certificado de no participación en Mesa Publica durante el presente periodo 6-04-2026 firmado por Nancy Barrero Gómez Acta 01 con fecha del 4 de marzo 2026, IE la Planta, Acta 1 CAE IE nuestra Señora del Carmen municipio del Pital.	16,67%	

Conforme a la información relacionada, la supervisora designada, certifica que el Contratista ejecutó a satisfacción las obligaciones pactadas durante el periodo comprendido entre el Dos (02) al treinta y uno (31) de marzo del 2026, cumpliendo a cabalidad con el objeto contractual, razón por la cual se autoriza el pago correspondiente.

OBSERVACIONES:

La autorización para la cancelación del presente periodo contractual no es óbice para la realización de los ajustes correspondientes durante la prestación del servicio o en el acta de liquidación del presente contrato.

HALLAZGOS Y DESCUENTOS ENTREGA RACION PARA PREPARAR EN SITIO:

A través de oficio de descuento radicado SAC N° **HUI2026EE016224** se notificó al operador de la zona 2 el día 26 de abril de 2026; de igual manera, a través de radicado SAC N° **HUI2026ER012439** el 27 de abril de 2026 el operador envió oficio de aceptación de los descuentos tasados durante el periodo reportado, así:

ÍTEM 3: Descuentos en las actas parciales mensuales presentadas por el contratista, equivalente al 100% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación del servicio por cada sede educativa involucrada correspondiente, a partir de UN (1) reporte por cada ítem evidenciado en las visitas realizadas a las sedes educativas de la zona de operación en las situaciones señaladas a continuación:

SITUACIÓN 3.10: Cuando no se suministren las cantidades de viveres requeridos en los ciclos de menú de acuerdo con la minuta establecida por la SED.

APLICACIÓN DEL DESCUENTO: Se procederá a aplicar el descuento correspondiente equivalente al 100% del valor total de los cupos

asignados para un (1) día de prestación de servicio. Lo anterior, para UN reporte, totalizando **$ 42.216,00.**

Por tal razón y conforme a lo expuesto, la supervisión del programa descontará el valor total de **CUARENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS DIECISÉIS PESOS** M/CTE (**$ 42.216,00** M/CTE) con relación a los incumplimientos referidos durante el periodo comprendido entre el 02 de marzo al 31 de marzo de 2026.

LILIANA MERCEDES VASQUEZ SANDOVAL
Coordinadora y Supervisora PAE

Vo. Bo. Álvaro Acosta Álvarez
Apoyo a la Coordinación PAE

Vo.Bo. Juan Sebastián Medina Moreno
Apoyo Administrativo y Financiero Zona 2 y 5

Vo.Bo. Juan David Salazar Longas
Apoyo a la Coordinación Zona 2 y 5

Vo. Bo Texto legal Joan Sebastián Hernández Aldana
Apoyo Jurídico Zona 2 y 4

Vo.Bo. María Catalina Cuellar Parra
Ing. De Alimentos Zona 2 y 5

Vo.Bo. María Alejandra Góngora Gutiérrez
Nutricionista Dietista PAE

Vo.Bo. Karla Tatiana García Méndez
Psicóloga – Componente Social

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
FIRMA			
NOMBRE			
CARGO			