# GOBERNACIÓN DEL CESAR
## INFORME DE ACTIVIDADES

**CA052026010**
**20-05-2026 03:46:46 p.m.**



| DATOS DEL CONTRATISTA | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Nombres y apellidos | UNION TEMPORAL NUTRIR | c.c o NIT | 902038974-5 | Teléfono | 3190133878 |
| Clasificación P.N | N/A | Dependientes | NO | ¿Es Pensionado? | NO |
| Régimen | NO RESPONSABLE DE IVA | Pens. Voluntarias | $ 0,00 | ¿Es Declarante de Renta? | NO |
| No. Cuenta Bancaria | 52400016249 | | | Intereses Vivienda | $ 0,00 |
| Tipo de Cuenta | CORRIENTE | | | | |
| Banco al cual Consignar | BANCOLOMBIA | ¿Sus Ingresos en el 2025 Superaron $ 69.719.000,00? | | | NO |

| DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| No. del contrato | 2026060019 | No. RP | 2349 | Modalidad Contratación | LICITACIÓN PÚBLICA | Informe No. | 2 de 2 |
| No. del Proceso SECOP II | CO1.PCCNTR.9350473 | Periodo Cobrado | del 01/04/2026 al 30/04/2026 | | ¿Factor Multiplicador en Retefuente? | | NO |
| Tipo de Contrato | SUMINISTROS | Justificación de la Modalidad | | | LEY 1150 DE 2007 | | |

**OBJETO**

SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DE LAS ZONAS URBANAS Y RURALES EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DESARROLLADO EN 24 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DEL CESAR, ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS, LOS ESTANDARES Y CONDICIONES MINIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE (RESOLUCIÓN 00335 DE 2021, RESOLUCIÓN 374 DE 2024 Y RESOLUCIÓN 051 DE 2025), PARA LA VIGENCIA 2026. (zona norte)..

**FORMA DE PAGO O DESEMBOLSOS**

La retribución del servicio se pagará conforme al PAC establecido por el Ministerio de Hacienda mediante los giros realizados a través de la Unidad Administrativa de Alimentación Escolar – UAPA al Departamento del Cesar, para la vigencia 2026, así mismo, en caso de existir recursos comprometidos por concepto de acuerdos suscritos bajo el mecanismo de bolsa común (Art. 9 de la Res. 335 de 2021) entre los Municipios no certificados y el Departamento del Cesar, el giro a realizar por concepto de pago se sujetará a las transferencias realizadas por el ente municipal al departamento, se precisa que dichos giros se sujetan al PAC del SGP establecido por el gobierno nacional bajo directrices del Ministerio de Hacienda: 2.4.1.1 Anticipo y requisitos para su entrega Como quiera que para el inicio de las actividades por parte del Contratista, se requiere contratar al personal encargado de la preparación de las raciones, compra de materia prima en grandes volúmenes con el fin de garantizar un buen inventario que permita garantizar el suministro continuo de las raciones de los alimentos y demás actividades conexas relacionadas con el objeto contractual, el Departamento entregará un veinte por ciento (20%) del valor del contrato de cada lote a título de anticipo, luego de cumplirse con los siguientes requisitos: 1. Que se haya perfeccionado el contrato. 2. Que se haya expedido por parte de El Departamento el correspondiente registro presupuestal. 3. Que se haya constituido por parte del Contratista, la Garantía Única de Cumplimiento y que esta se haya aprobado por parte de El Departamento. 4. Que se presente por parte del Contratista un plan de inversión del anticipo, aprobado por el interventor y/o supervisor, respecto del cual se puede solicitar modificaciones por requerimientos de El Departamento. 5. Que se haya suscrito el acta de inicio de actividades. 6. Que se halla designado formalmente la supervisión del contrato previa entrega del anticipo. Notas: La entrega del anticipo no constituye, ni requisito, ni condición para el inicio de la ejecución de las actividades contractuales, ni es causa para la suspensión de la ejecución del mismo, por lo tanto, no es óbice para que efectivamente el contratista empiece la ejecución de las obligaciones derivadas del contrato. 2.4.1.1.1 Manejo del anticipo: Para el manejo de los dineros entregados a título de anticipo se deberá dar cumplimiento a lo señalado en el artículo 91 de la ley 1474 de 2011. "Artículo 91. Anticipos. En los contratos de obra, concesión, salud, o los que se realicen por licitación pública, el contratista deberá constituir una fiducia o un patrimonio autónomo irrevocable para el manejo de los recursos que reciba a título de anticipo, con el fin de garantizar que dichos recursos se apliquen exclusivamente a la ejecución del contrato correspondiente, salvo que el contrato sea de menor o mínima cuantía. El costo de la comisión fiduciaria será cubierto directamente por el contratista." Los dineros del anticipo se entregan al CONTRATISTA a título de mera tenencia y conservan su condición de Fondos Públicos hasta que sean amortizados, momento hasta el cual su mal manejo y el cambio de destinación darán lugar a las acciones legales correspondientes. Además, no se podrá destinar el anticipo a la especulación económica, ni distraerse al pago de obligaciones distintas a las directamente surgidas del contrato producto del presente proceso de selección. 2.4.1.2 Pago por Mensualidades. Los pagos se desembolsaran por mensualidades vencidas, dentro de los 10 días hábiles siguientes al vencimiento del mes causado, de acuerdo con el número de raciones alimentarios (RPS), efectivamente entregados, certificadas por el interventor del contrato designado, quien tomo como base la verificación de las certificaciones y sus anexos que expidan los rectores o directores rurales o sus delegados bajo los formatos que designe el Departamento o la UApA, a partir del cumplimento del número de raciones suministradas en cada sede educativa. Para el primer pago, se constatará el cumplimiento de los requisitos de ejecución de conformidad a lo dispuesto por el Departamento del Cesar, en especial cuando ello aplique, lo contenido en la Ordenanza No. 226 de 2021. Se verificará y exigirá dentro de la documentación conducente a cada pago mensualizados, el paz y salvo de los pagos al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y ARL) conforme los requerimientos de ley de todo el personal vinculado y el cumplimiento de las obligaciones tributarias. Así mismo, a partir del segundo mes de ejecución se exigirá al contratista como anexo a los documentos conducentes a pago, soporte en donde se pueda verificar el pago efectivo a todo el personal vinculado con la ejecución del proyecto (manipuladoras, personal administrativo, servicios públicos de las instituciones educativas o comedores donde se preste el servicio cuando aplique, personal de transporte y todas aquellas erogaciones que hagan parte de la prestación del servicio.), , así como los contratos suscritos con el personal manipulador de alimentos y operativo. El último pago estará sujeto a la presentación del informe de recibido a satisfacción por parte del interventor, paz y salvo de los pagos de seguridad social integral, informe final del contrato y suscripción del acta de terminación y liquidación del contrato. El operador PAE contratado por el Departamento deberá cargar en la plataforma SECOP II todos los informes, actas relacionadas con la ejecución en tiempo real, será requisito previo al pago de cada mensualidad. Nota: Para efectos del pago de estos impuestos del orden departamental, el contratista se someterá a los que resulten de la liquidación que practique el Grupo de Gestión Tributaria de la Gobernación del Cesar. Así mismo, para efectos del pago de las estampillas, el contratista podrá acogerse a lo estipulado en la ordenanza 226 de 26 de febrero de 2021, con el fin de autorizar el descuento de los mismos de conformidad con las condiciones y términos estipulados en la misma.

| No. de Poliza | Amparo | Valor Amparado | Vigencia Desde | Vigencia Hasta |
|---|---|---|---|---|
| 29847 | RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL | $ 1.516.306.701,00 | 24/02/2026 | 30/07/2026 |
| 102777 | CUMPLIMIENTO | $ 3.032.613.402,00 | 24/02/2026 | 31/01/2027 |
| 102777 | BUEN MANEJO Y CORRECTA INVERSION DEL ANTICIPO | $ 6.065.226.804,00 | 24/02/2026 | 31/01/2027 |
| 102777 | PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES O INDEMNIZACIONES LABORES | $ 1.516.306.701,00 | 24/02/2026 | 31/07/2029 |
| 102777 | CALIDAD DEL SERVICIO | $ 3.032.613.402,00 | 24/02/2026 | 31/01/2027 |
| 102777 | CALIDAD DE LOS BIENES | $ 3.032.613.402,00 | 24/02/2026 | 31/01/2027 |

| | |
|---|---|
| Valor Antes de Iva | $ 7.157.918.272,00 |
| Más: IVA | $ 0,00 |
| Valor Total | $ 7.157.918.272,00 |
| Menos: Amortización | $ 0,00 |
| Menos: Glosa antes IVA | $ 0,00 |
| Menos: Glosa IVA | $ 0,00 |
| Valor Total Glosado | $ 0,00 |
| Menos: Otros Descuentos | $ 0,00 |
| Valor Neto a Cobrar | $ 7.157.918.272,00 |

| DOCUMENTO SOPORTE DEL COBRO | |
|---|---|
| Cuenta de Cobro | ☐ |
| Factura | ☒ |
| Inf. de Actividades | ☐ |

| SOLO PARA CONTRATOS DE OBRA | | |
|---|---|---|
| Administración | 0 % | $ 0,00 |
| Imprevistos | 0 % | $ 0,00 |
| Utilidades | 0 % | $ 0,00 |

**PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL**

| Mes Cotizado | No. Planilla | Salud | Pensión | ARL | Parafiscales | Total |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ABRIL - 2026 | 6020038012 | $ 0,00 | $ 102.928.500,00 | $ 22.246.700,00 | $ 26.302.100,00 | $ 151.477.300,00 |
| ABRIL - 2026 | 6020046945 | $ 875.600,00 | $ 1.120.800,00 | $ 170.800,00 | $ 631.200,00 | $ 2.798.400,00 |
| ABRIL - 2026 | 6020046864 | $ 537.500,00 | $ 688.000,00 | $ 104.800,00 | $ 387.000,00 | $ 1.717.300,00 |
| ABRIL - 2026 | 6020047291 | $ 3.852.800,00 | $ 4.931.700,00 | $ 751.700,00 | $ 2.777.600,00 | $ 12.313.800,00 |
| ABRIL - 2026 | 6020049324 | $ 4.878.000,00 | $ 6.244.000,00 | $ 951.600,00 | $ 0,00 | $ 12.073.600,00 |
| ABRIL - 2026 | 6020049774 | $ 3.276.800,00 | $ 4.194.400,00 | $ 639.200,00 | $ 0,00 | $ 8.110.400,00 |

**PAGO DE IMPUESTOS**

| Impuesto | No. Liquidación | Valor Base | Tarifa | Valor Impuesto |
|---|---|---|---|---|
| ESTAMPILLA PRO-CULTURA | 32604033250 | $ 30.326.134.020,00 | 1,0 % | $ 303.261.000,00 |
| ESTAMPILLA PRO-DEPARTAMENTAL | 32604033250 | $ 30.326.134.020,00 | 1,0 % | $ 303.261.000,00 |
| ESTAMPILLA PRO-FRONTERIZO | 32604033250 | $ 30.326.134.020,00 | 1,5 % | $ 454.892.000,00 |

 Todos los derechos reservados.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ESTAMPILLA PRO-UNIVERSIDAD | 32604033250 | $ 30.326.134.020,00 | 0,5 % | $ 151.631.000,00 |
| ESTAMPILLA PRO-BIENESTAR ADULTO MAYOR | 32604033250 | $ 30.326.134.020,00 | 0,5 % | $ 151.631.000,00 |

**PARA LOS EFECTOS LEGALES Y BAJO GRAVEDAD DEL JURAMENTO, MANIFIESTO QUE**

1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual descritas en el formato anexo.
2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, que los aportes Voluntarios a cuentas AFC y FVP, corresponden a los ingresos provenientes del contrato objeto del presente pago y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato.
3. Que pertenezco a la categoría descrita en la casilla "Clasificación P.N."
4. Toda la información aquí suministrada es verídica.

RADICADO

**FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE EN SIRCC II**
**#FE052026053**

UNION TEMPORAL NUTRIR
**CONTRATISTA**

| DATOS DEL CONTRATISTA | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombres y apellidos | UNION TEMPORAL NUTRIR | | | c.c o NIT | 902038974-5 | Teléfono | 3190133878 |
| **DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO** | | | | | | | |
| No. del contrato | 2026060019 | No. RP | 2349 | Modalidad Contratación | LICITACIÓN PÚBLICA | Informe No. | 2 de 2 |
| No. del Proceso SECOP II | CO1.PCCNTR.9350473 | Periodo Cobrado | del 01/04/2026 al 30/04/2026 | ¿Factor Multiplicador en Retefuente? | | | NO |
| Tipo de Contrato | SUMINISTROS | Justificación de la Modalidad | | LEY 1150 DE 2007 | | | |

| ITEM | OBLIGACIÓN | ACTIVIDADES |
|---|---|---|
| 1 | Sin perjuicio de las demás obligaciones que se desprendan de la Constitución Política de la República de Colombia, del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, de las normas particulares que correspondan a la naturaleza del contrato a celebrar, de aquellas contenidas en otros apartes del pliego de condiciones, de las consignadas específicamente en el contenido del contrato y particularmente las contenidas en el Artículo 2.3.10.4.6 del Decreto 1852 de 2015 “Funciones de los Operadores del PAE” expedidos por el Ministerio de Educación Nacional, los Operadores del PAE cumplirán las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 2015, y además las siguientes: 1. Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar, establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar –UaPA, a través de la Resolución 00335 de 2021, Resolución 374/2024 y Resolución 051/2025. 2. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar a través de la Resolución 00335 de 2021. y las autoridades en la materia. 3. Planear, organizar y ejecutar el suministro mensual 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, así como el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad y autocuidado con el fin de evitar cualquier contagio pos pandemia. 4. Dar cumplimiento al cronograma de capacitaciones y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa, incluido los elementos de bioseguridad y los elementos de protección personal (EPP). 5. Las demás que señale la Unidad Administrativa de Alimentación Escolar - UApA en los Lineamientos Técnicos - Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa. 6. Informar de inmediato por escrito a la Entidad contratante, al supervisor o interventor, y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución. 7. 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 RI y/o RPS, 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. 8. Las bodegas a utilizar no podrán tener techo en zinc (al menos que tengan recubrimientos especiales o sistema de enfriamiento), esto debido al deterioro comprobado por las altas temperaturas de algunos alimentos y que afectan la calidad del programa, así mismo, las plantas de ensamble y/o producción serán para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas 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, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas plásticas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente, la disposición de estos elementos se constatará en la etapa de alistamiento. 9. En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes. 10. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. 11. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grupo de escolaridad y por tipo de complemento. 12. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad contenidas en los anexos técnicos de la Resolución 00335 de 2021. 13. Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del Programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. 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. 15. Entregar a la supervisión del Programa de Alimentación Escolar durante el periodo de alistamiento (15 días calendario como máximo) y en la ejecución del contrato las fichas técnicas para las modalidades RI y RPS, además, los documentos que garanticen la calidad e inocuidad de los productos alimenticios a utilizar en el desarrollo del programa y llevar trazabilidad de los mismos en los formatos establecidos por la ETC. Para el caso de nuevos productos utilizados se deberá hacer entrega de sus respectivas fichas técnicas para su aprobación. 16. Entregar durante la ejecución del contrato 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, adicionen o sustituyan. 17. Entregar a la supervisión del programa al inicio de cada ciclo de menú (cada 20 días de calendario escolar), las muestras de los productos alimenticios utilizados en la modalidad RI según los ciclos de menús aprobados, esto para el respectivo análisis organoléptico, control de calidad y trazabilidad de los mismo, estas muestras deben de coincidir con los alimentos entregados en cada una de las sedes asignadas para cada operador (zona norte y zona sur). 18. Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de Ración Preparada en Sitio o CCT o complementos alimentarios en el caso de la Ración Industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el UaPA de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos a las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente. En un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por la UaPA. 19. Entregar a la supervisión del Programa de | COBERTURA ATENDIDA Para este informe se entrega la cobertura de titulares de derecho atendida en los municipios de la zona norte del Departamento, durante el segundo periodo de operación comprendido entre el día 01 al 30 del mes de abril del Programa de Alimentación Escolar-PAE con base al registro de matrículas SIMAT -Anexo 6A a Corte generado el 30 de marzo suministrados por el área de cobertura de la Secretaría de Educación Departamental del Cesar y remitido al operador por la supervisión del contrato, para la entrega de raciones en las modalidades de RPS (RESOLUCIONES 00335/2021, 374/2024 Y 051/2025), CCT y RI para la prestación del servicio según calendario escolar, por un total de diecinueve (19) días de prestación del servicio del calendario escolar. Se describen la cobertura programada para atención del mes de abril por un total de 19 días del calendario escolar del periodo comprendido entre el 01 al 30 de abril de 2026 para la prestación del servicio con un total de 67.990 estudiantes programados para entrega en el 2do periodo de operación. EJECUCIÓN FISICA DEL CONTRATO Basados en la cobertura autorizada por la entidad territorial, para el mes de abril se realiza la prestación del, servicio por 19 días de ejecución a 67.990 estudiantes en el periodo comprendido entre el 01 al 30 de abril del presente año. A continuación, se detalla la cantidad de beneficiarios atendidos teniendo en cuenta el costo de la ración para cada grupo de grado. Entiéndase G1 los grados de prejardín, jardín y transición; G2 los grados 1°, 2° y 3°; G3 los grados 4° y 5°; G4 los grados 6°, 7°, 8°, 9° y aceleración; y por último G5 que indica a los grados 10° y 11°. EJECUCIÓN TÉCNICA Se llevó registro del número de raciones entregadas a los beneficiarios en cada sede educativa a través del formato de registro y control establecidos por el MEN, bajo las modalidades de entrega RPS/CCT y RI, de igual manera, se diligenciaron los formatos de certificación de rectores como soporte de las entregas por institución educativa y la certificación de cobertura total atendida, la cual consolida de manera clara y puntual el total de raciones entregadas, los días de atención prestada y el monto total causado durante el periodo de entrega por cada institución educativa en cada municipio. Estos dos últimos formatos se presentan como soporte de pago con base en las planillas de registro de titulares de derecho. Sumado a éstos, se entrega el formato de ejecución de recursos establecidos por MEN, en el que se resume de manera general el total de Raciones entregadas según modalidad de atención y grupos etarios. En este formato se muestra el avance porcentual de raciones generales entregadas respecto a las contratadas, así como el porcentaje acumulado de ejecución financiera alcanzada al final del período, que, en este caso, vendría a ser la ejecución financiera global del contrato. Durante el período al que se refiere el presente informe, es decir del 01 al 30 de abril por un periodo de atención de 19 días del calendario escolar en las modalidades de RPS (RESOLUCIONES 00335/2021, 374/2024 Y 051/2025), CCT y RI. NOVEDADES DEL PERIODO. • Para los días 1, 2 y 3 de abril no se realizan entregas debido al receso escolar por motivo de la semana santa. • Para el día 15 de abril no se realizan entregas de raciones debido al PARO NACIONAL docente exceptuando las sedes administradas por la curia quienes no se acogieron a esta actividad. • Para el día 30 de abril se declara la jornada de Dia de la Familia, por parte de la secretaria de Educación Departamental, por lo tanto, no hay entrega de raciones exceptuando las sedes administradas por la curia quienes no se acogen a esta actividad. COMPONENTE DE CALIDAD Plan de Saneamiento Básico Las actividades de vigilancia y control permiten garantizar un monitoreo constante de las operaciones realizadas por la UNIÓN TEMPORALNUTRIR, por esta razón la organización establece e implementa El Plan de Saneamiento Básico con los programas requisitos establecidos por la resolución 00335 de 2021: 1. Programa de Limpieza y desinfección: cuyo objetivo es “Documentar los procedimientos operativos estandarizados para la ejecución de las Actividades de Limpieza y Desinfección en las operaciones de UNIÓN TEMPORAL NUTRIR”. 2. Programa de control de calidad de agua: “Documentar el control a ejecutarse sobre el suministro de agua destinado para las operaciones de producción y aseo en las operaciones de UNIÓN TEMPORAL NUTRIR”; 3. Programa de manejo de residuos sólidos y manejo de aceites usados: con el objetivo de “Documentar la forma en que se manejan los Residuos Sólidos generados en los procesos de producción de UNIÓN TEMPORAL NUTRIR” 4. Programa de control de plagas para “Documentar la forma en que se controlan las plagas que pueden afectar la calidad e inocuidad de los alimentos.” La verificación de la eficacia del Plan de Saneamiento se realiza a través del control periódico de las operaciones donde se llevan los registros de las actividades de cada uno de dichos programas. PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Durante el mes de abril se desarrolló de manera exitosa el cronograma de actividades establecido por el área de Seguridad y Salud en el Trabajo, dando cumplimiento a las actividades programadas y fortaleciendo continuamente las condiciones de trabajo del personal vinculado a la UT Nutrir en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Dentro de las actividades ejecutadas, se fortaleció al personal de bodega en el uso correcto de los elementos de protección personal (EPP), realizando especial énfasis en la importancia del uso adecuado de los guantes y en la identificación de los tipos específicos requeridos para cada labor desempeñada, con el fin de prevenir accidentes y minimizar riesgos laborales. De igual manera, se llevó a cabo la realización de exámenes médicos ocupacionales y la entrega de conceptos médicos a todas las manipuladoras de alimentos, garantizando el seguimiento al estado de salud de las trabajadoras y dando cumplimiento a los lineamientos establecidos en materia de vigilancia de SST. Así mismo, durante el mes se presentó un accidente de trabajo ocasionado por picadura de insecto. Este evento fue considerado accidente laboral debido a que ocurrió durante la ejecución de las funciones propias de la trabajadora y en desarrollo de actividades relacionadas directamente con su labor, conforme a la normatividad vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo. Desde el área de SST se realizó el debido acompañamiento a la manipuladora afectada, efectuando oportunamente el respectivo reporte ante la ARL y priorizando en todo momento su salud y bienestar. De igual manera, se llevó a cabo seguimiento continuo a su evolución y estado de salud, reafirmando el compromiso del área de velar por la seguridad, protección y cuidado integral de todo el personal vinculado a la UT Nutrir. Finalmente, se continúa trabajando de manera constante en el fortalecimiento de la cultura de prevención, promoción y cuidado de la salud de todos los colaboradores, reafirmando el compromiso de la UT Nutrir con la seguridad y salud en el trabajo en todas las áreas operativas y administrativas, dando cumplimiento a los lineamientos establecidos dentro del Programa de Alimentación Escolar (PAE). PLAN DE GESTIÓN AMBIENTAL Teniendo en cuenta el compromiso establecido en el proceso de selección referente al ofrecimiento realizado en el Plan de Gestión Ambiental presentado según la Ley 9 de 1979, Decreto 1713 de 2002 y la Norma Técnica Colombiana GTC 24, enfocado a la implementación del buen uso y aprovechamiento de los residuos sólidos generados con ocasión a la ejecución del Programa de Alimentación Escolar y la creación y/o fortalecimiento de los comités ambientales entre los escolares de los municipios de la zona a través de capacitaciones en al menos 20 sedes |

Alimentación Escolar los planes de saneamiento básico aprobados al finalizar el periodo de alistamiento (15 días calendario después de la fecha de inicio) y darle cumplimiento durante toda la ejecución del contrato, so pena de poder incurrír en sanciones y/o glosas de tipo pecuniario. 20. El operador debe especificar en su plan de saneamiento la inclusión de canecas para basura (3 canecas) y dotar cada sede educativa atendida o beneficiada con el PAE por parte del Departamento del Cesar; los materiales de estas canecas deben ser de polietileno de alta densidad y deben contener sus respectivas bolsas de acuerdo al código de colores establecido en la GTC-24 y la RESOLUCION 2184 de 2019. Estas canecas serán de propiedad de cada sede educativa y harán parte del inventario del comedor escolar. Por ningún motivo deben ser retiradas de los establecimientos educativos. 21. El operador debe presentar en la etapa de alistamiento a la supervisión o interventoría del Programa de Alimentación Escolar el plan de capacitación de su personal manipulador. 22. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección dando cumplimiento a lo aprobado en el Plan de Saneamiento, de acuerdo con el “Anexo número 2 – Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo, del decreto 1082 de 2015”. 23. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por la UaPA; así mismo, efectuar el seguimiento y registro de entrega de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto. 24. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30% del valor destinado a compras de alimentos de acuerdo 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. Se debe enviar a la supervisión e interventoría del PAE los reportes mensualmente, éstos harán parte integral de los informes conducentes a pago. 25. El Contratista deberá pagar contra entrega el o los productos adquiridos a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones. La forma de pago utilizada por el Contratista para realizar el pago de los productos a los pequeños productores y demás actores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, o de sus organizaciones, se deberá realizar en efectivo, cheque de gerencia, transferencia bancaria a cuentas de ahorros, cuentas corrientes o transferencias a través de billeteras digitales, depósitos de bajo monto o transferencias a cuentas de ahorros de trámite simplificado (CATS). 26. Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas como en las ruedas de negocio que se realicen en virtud de lo establecido en la Ley 2046 de 2020. 27. De acuerdo a lo establecido en la Ley 2042 de 2020, el operador debe contratar dentro su personal manipulador de alimentos a los padres de familia, usuarios, en un porcentaje no menor al 20%, necesarios para el cabal cumplimiento de la operación. Priorizando a aquellos que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia, control social y/o juntas de asociación de padres de familia. 28. De acuerdo a lo establecido en el Artículo 8 de la Ley 2046 de 2020, el operador debe diseñar o adecuar minutas alimentarias y menús teniendo en cuenta el enfoque cultural y los hábitos alimentarios de la población de cada zona geográfica para la compra pública local de alimentos, priorizando el abastecimiento con productos locales provenientes de pequeños productores locales y de productores pertenecientes a la agricultura campesina, familiar o comunitaria. 29. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, la UaPA, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido. 30. 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, el supervisor, la interventoría o el personal manipulador de alimentos. En caso 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. 31. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, así mismo, debe incluirse la señalización dirigida a la población en condición de discapacidad en el área dispuesta para el consumo de las raciones alimentarias. 32. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o de la UaPA, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control. 33. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado. 34. Apoyar los procesos que desarrolle la Secretaría de Educación departamental del Cesar para promover los mecanismos de participación ciudadana (convocatoria para la conformación de Comités de Alimentación Escolar – CAE, seguimiento a actas de reunión de los CAE e invitación a las mesas públicas) y de control social del Programa. 35. En cada sede educativa, publicar los siguientes documentos, los cuales deben estar en un lugar visible (Comedores Escolares), de un color y tamaño pertinente que permita su lectura y de fácil acceso a la comunidad educativa: • FICHA TÉCNICA DE INFORMACIÓN DEL PAE: Debe cumplir con las especificaciones de diseño establecidas por la UApA y contener como mínimo Identificación de la ETC y de la Sede Educativa, Número de cupos asignados conforme al tipo de complemento entregado, Modalidad de Suministro, Fecha de inicio de atención, Número de contrato, Nombre o Razón social del Operador PAE, Canales de atención al ciudadano de la Secretaría de Educación del departamento del Cesar. • PUBLICACIÓN DE CICLOS DE MENÚS: Debe publicarse la totalidad de ciclos de menús para las diferentes modalidades de suministro y con la firma de la nutricionista de la ETC. 36. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o de la UaPA. 37. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, Interventoría, supervisión, UaPA, y demás actores que participan en el PAE. 38. Para la ejecución del programa, el proponente deberá contar con una herramienta tecnológica consistente en sistema de información o página web que sirva para el seguimiento y control de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE y en donde se dé a conocer información de tipo corporativo, estructura organizacional y demás servicios relacionados con el PAE, esta debe divulgarse dentro de la comunidad estudiantil y en general. 39. Elaborar e implementar el programa de salud ocupacional que permita garantizar el manejo en cuanto a la prevención y atención de riesgos y accidentes que puedan presentar el personal de bodega y en general el personal que se involucre para el desarrollo del programa. Se verificará que el mismo reporte acciones concretas de acuerdo con el riesgo en cada cargo y actividad, esto incluye el personal de bodega y sedes. Ejecutar el plan de contingencias frente a situaciones que puedan afectar el normal desarrollo del programa. 40. Las bodegas principales y auxiliares de almacenamiento de materias primas y alimentos industrializados no podrán tener techo en zinc (al menos que tengan recubrimientos especiales o sistema de enfriamiento), esto debido al deterioro comprobado por las altas temperaturas de algunos alimentos y que afectan la calidad del programa, así mismo, deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y sus modificaciones correspondientes. 41. Entregar en el Informe para pago a la supervisión o Interventoría la relación de raciones no entregadas y los recursos no ejecutados

educativas en el área de ejecución,( zona norte). La UNIÓN TEMPORAL NUTRIR, establece a través del PGA, la metodología y actividades para la implementación de los programas, encaminados a la aplicación de aquellas acciones de concientización y educación ambiental de los niños, niñas, adolescentes beneficiarios del programa PAE, debido a que en las sedes educativas se generará el Junior impacto por la generación de residuos sólidos, logrando impactar en las sedes educativas priorizadas (20 sedes) para la capacitación con el fin de que se conformen los comités ambientales y su fortalecimiento. Objetivos • Implementar estrategias pedagógicas que permitan disminuir el impacto ambiental negativo que pueda originarse con la operación del proyecto Programa de Alimentación Escolar – PAE - en el Departamento del Cesar. • Diseñar acciones de sensibilización y reflexión acerca de los problemas ambientales y sus efectos en el territorio y entorno. • Fortalecer los comités ambientales, niños, niñas, adolescentes, jóvenes matriculados en el sector oficial, al interior de cada institución educativa favorecida con el PAE, con buenas prácticas ambientales. • Promover en la comunidad educativa (estudiantes beneficiarios) la participación y realización de acciones que den respuesta a los programas contenidos en el Plan de Gestión Ambiental. • Disminuir el impacto ambiental negativo PROGRAMA DE CAPACITACIÓN Objetivo Entrenar al personal manipulador de alimentos mediante capacitaciones magistrales y talleres teórico practico de buenas prácticas de manufactura para garantizar que las operaciones se realicen higiénicamente, desde la llegada de la materia prima hasta obtener el producto terminado, establecer los lineamientos para que el personal que ejecute actividades relacionadas con el sistema y que afecte directamente la calidad de los servicios para que cuente con competencias y conocimiento mínimo requeridos en temas de buenas prácticas, salud y seguridad. Durante el mes de abril se inicia programa de capacitación al personal manipulador de alimentos de las bodegas (RI/RPS) es capacitado y entrenado de tal manera que se logre garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos, con lo cual se busca un mejoramiento continuo de los procedimientos, así como también la forma de manipulación de materias primas, insumos y de producto terminado; los temas objeto de capacitación: • Buenas Prácticas de Manufactura • Resolución 2674/2013. • Fecha de realización: 8/04/2026-10/04/2026.

por este concepto a través de un consolidado, con la respectiva justificación por la cual se presentó la inejecución. 42. La etapa de alistamiento tendrá un periodo máximo de 15 días calendario, dentro de la cual se deberá cumplir con las exigencias requeridas por el Departamento del Cesar y contenidas en el presente documento. 43. Los operadores deberán seguir la ruta establecida en el Anexo técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución 00335 de 2021, aplicable a la atención del modelo de atención de la Res. 051/25 44. Presentar en la etapa de alistamiento, el plan de rutas de distribución de los alimentos e insumos de aseo. 45. Hacer entrega mediante acta al establecimiento educativo de los elementos dispuestos para garantizar la prestación del servicio de alimentación, tales como canecas de basura, botiquín de primeros auxilios y el menaje correspondiente al embalaje y trasporte de la modalidad comida caliente trasportada, esto es, platos, vasos, cucharas, canastillas y tanques para el almacenamiento de bebidas frías, como quiera que estos elementos hacen parte del inventario del establecimiento educativo. 46. Los operadores incluirán dentro de su población objeto de atención, a la población en condiciones de discapacidad, el área de cobertura educativa y PAE, determinarán conforme a la caracterización de este grupo estudiantil, el número de alumnos existentes en el Departamento y el establecimiento educativo en donde se encuentra matriculados para que reciban el complemento alimentario. 47. Los operadores se comprometen a cumplir las exigencias establecidas en la Res. 051 de 2025, en las sedes educativas focalizadas por el Departamento bajo este modelo de atención, donde suministran única y exclusivamente raciones tipo Almuerzo, por lo que deben: garantizar que el personal manipulador de alimentos para la sede priorizada, sean padres, madres de familia o acudientes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras; realizar procesos de capacitación permanente al personal manipulador para la operación delPAE en los establecimientos educativos y etnoeducativos con población de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras en temas de alimentación saludable y sostenible; garantizar la calidad e inocuidad de alimentos, buenas prácticas de manufactura - BPM y manipulación de alimentos; garantizar la calidad e inocuidad del complemento alimentario a suministrar a los beneficiarios del programa de población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, para lo cual, deberán dar cumplimiento con dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, de acuerdo con lo dispuesto en el anexo técnico “Planeación Alimentaria y Calidad e Inocuidad; garantizar el suministro de los complementos alimentarios de acuerdo con lo establecido por la Entidad Territorial y en el marco del proceso de concertación que definió el plan alimentario para comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras en la prestación del servicio de alimentación en los establecimientos priorizados para este modelo de atención. 48. Los operadores se comprometen a cumplir las exigencias establecidas en la Res. 374 de 2024, en las sedes educativas focalizadas por el Departamento bajo este modelo de atención, donde suministran única y exclusivamente raciones tipo Almuerzo, por lo que deben: Garantizar que el personal manipulador de alimentos contratado para la sede priorizada, sean padres o madres de familia de los estudiantes o habitantes de la comunidad donde se prestará el servicio. Realizar procesos de capacitación permanente al personal manipulador contratado para la operación del PAE para zonas rurales dispersas en temas de alimentación saludable y sostenible, calidad e inocuidad de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y Manipulación de Alimentos, para lo cual deberán hacer uso de las herramientas dispuestas por la UApA o las que pueda disponer la Entidad Territorial respectiva. Implementar el plan de gestión de riesgos de operación en la sede educativa ubicada en zona rural dispersa con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del complemento alimentario a suministrar a los beneficiarios del PAE. Garantizar el suministro de los complementos alimentarios, de acuerdo con lo establecido en el Plan Alimentario Rural diseñado por la Entidad Territorial para la sede educativa ubicada en zona rural dispersa. 49. Así mismo, garantizar la calidad e inocuidad del complemento alimentario a suministrar a los beneficiarios PAE en las sedes educativas ubicadas en zonas rurales dispersas, para lo cual, deberán dar cumplimiento con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, o las normas que la modifique, adicione o sustituya, pertinente a la preparación de alimentos en “Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos”. a. El área de preparación de alimentos debe cumplir con condiciones sanitarias que aseguren la calidad e inocuidad de los alimentos. b. Los manipuladores de alimentos vinculados por los operadores del PAE para zonas rurales dispersas, deberán capacitarse de forma permanente en Buenas Prácticas de Manufactura, y deberán ser objeto de acompañamiento técnico y seguimiento periódico por parte de la Entidad Territorial. c. De acuerdo con lo establecido en el plan de proveeduría de alimentos, el operador debe realizar la compra de alimentos en respuesta a los mecanismos de proveeduría de alimentos del territorio (vereda, corregimiento y municipio) donde se encuentra ubicada la sede educativa rural dispersa, que permita el consumo de alimentos que se produzcan en el entorno cercano de la sede rural priorizada, propendiendo por circuitos cortos de comercialización y en los establecimientos de comercialización de alimentos, que cumplan con la normatividad vigente en el tema. d. La inclusión de alimentos, en el Plan Alimentario Rural debe realizarse bajo la lógica de consumo inmediato y mínimo almacenamiento, por lo tanto, los alimentos deben adquirirse para consumo inmediato, que cumplan la normatividad aplicable vigente. e. Dado el caso que los padres de familia de los beneficiarios del PAE, en uso de la estrategia “Olla Comunitaria Rural”, donen alimentos de producción agropecuaria para contribuir en el mejoramiento del aporte nutricional de los complementos alimentarios suministrados en el PAE para zonas rurales dispersas, el personal manipulador de alimentos deberá garantizar que el o los alimentos cumplen con los criterios de calidad e inocuidad establecidos para la operación del programa, para ser parte de la preparación de los complementos alimentarios, y llevar el debido registro de su ingreso a la operación, según lo establezca la Entidad Territorial. f. Respecto al manejo ambiental y minimización de desperdicios de alimentos, los operadores del PAE para zonas rurales dispersas, en coordinación con los rectores, deben garantizar que en la operación del programa se realice una disposición adecuada de los residuos sólidos, que se reduzca su impacto ambiental, se adopten prácticas de aprovechamiento y reutilización de los residuos. 2.5.2. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA 50. Realizar las actividades contempladas en los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE de la UaPA. 51. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabamientos que afecten el objeto del contrato. 52. 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 al contratante, 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 dará lugar a la terminación del contrato. 53. Contar con el personal idóneo y competente, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los lineamientos técnicos del PAE. 54. 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. 55. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales. 56. Utilizar el logo de la UaPA en papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio. 57. Desarrollar la operación del PAE de acuerdo al

 Todos los derechos reservados. 

| | | |
|---|---|---|
| | plazo, especificaciones y a los lineamientos técnicos administrativos y estándares de la UaPA. 58. El operador PAE contratado por el Departamento deberá cargar en la plataforma SECOP II todos los informes, actas relacionadas con la ejecución en tiempo real. | |