TIPO DE INFORME:	Parcial: X	Final:	No.: 03			Fecha 02/06/2026
CONTRATO X CONVENIO	INTERADMINISTRATIVO		Nº	1439	AÑO:	2025
CONTRATANTE:	EL DEPARTAMENTO DEL HUILA - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN					
CONTRATISTA:	NOMBRE O RAZON SOCIAL:	RESGUARDO INDIGENA YANACONA DE SAN AGUSTIN.				
	NIT O CC:	813.006.379-2				
	DIRECCIÓN	Vereda Nueva Zelanda	TEL:	3229250672		
	CIUDAD:	SAN AGUSTIN – HUILA				
	REPRESENTANTE LEGAL:	YBER OMEM BUESACO				
	CC:	12.143.485 DE SAN AGUSTIN				
OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DEL PLAN ALIMENTARIO INDÍGENA PROPIO — PAIP, COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO EN LA MODALIDAD OLLA COMUNITARIA, PARA LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES REGISTRADOS EN EL SIMAT DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES CON POBLACION MAYORITARIAMENTE INDIGENAS DEL MUNICIPIO DE SAN AGUSTIN DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA.					
FECHA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO O CONVENIO:	05/11/2025					
1. BALANCE JURÍDICO ADMINISTRATIVO						
VALOR INICIAL: (Contrato o Convenio)	En cifras: $ 665.845.248,00					
	En Letras: SEISCIENTOS SESENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE.					
VALOR ADICIONAL:	Nº 1	Valor:	Fecha:			
	Nº 2	Valor:	Fecha:			
	Nº 3	Valor:	Fecha:			
VALOR TOTAL (Acumulado)	$ 665.845.248,00					
PLAZO INICIAL:	SEISCIENTOS SESENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y CINCO MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE					
PLAZO ADICIONAL:	Nº 1	Tiempo:	Fecha:			
	Nº 2	Tiempo:	Fecha:			
	Nº 3	Tiempo:	Fecha:			
PLAZO TOTAL (Acumulado)						
FECHA DE INICIO:	19/01/2026					
FECHA DE SUSPENSIÓN Y REINICIACIÓN: (dd/mm/aa)	Nº 1	Término			Fecha (dd/mm/aa)	
		Suspensión:				
		Reiniciación:				
	Nº 2	Suspensión:				
		Reiniciación:				
FECHA DE TERMINACIÓN:	30/11/2026					

GARANTIAS:

Nº DE PÓLIZA	FECHA DE APROBACION	TIPO DE AMPARO	VALOR ASEGURADO	VIGENCIA	
				INICIO	FINAL
Póliza de seguro de cumplimiento entidad estatal (Decreto 1082 de 2015)					
560-47-994000196609 ANEXO 0	16 DE ENERO DE 2026	CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	$ 66.584.524,80	15/01/2026	10/06//2027
		BUEN MANEJO DEL ANTICIPO Y CORRECTA INVERSION DE ANTICIPO.	$ 233.045.836,80	15/01/2026	10/12//2026
		PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES	$ 33.292.262,00	15/01/2026	10/12/2029
		CALIDAD DEL SERVICIO	$ 33.292.262,00	15/01/2026	10/12/2027

Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil Extracontractual Derivada de Cumplimiento (RCE CONTRATOS)					
560 – 74-994000036983 ANEXO 0	16 DE ENERO DE 2026	PREDIOS, LABORALES Y OPERACIONALES	$ 350.181.000,00	15/01/2026	10/12/2026
		CONTRATISTA Y SUBCONTRATISTA	$ 350.181.000,00	15/01/2026	10/12/2026
		RCP PATRONAL	$ 350.181.000,00	15/01/2026	10/12/2026
		VEHICULOS PROPIOS Y NO PROPIOS	$ 350.181.000,00	15/01/2026	10/12/2026

SISTEMA INTEGRAL DE SEGURIDAD SOCIAL:

El RESGUARDO INDIGENA YANACONA DE SAN AGUSTIN 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 08 de abril del 2026 por el Contador Público de RESGUARDO INDIGENA YANACONA DE SAN AGUSTIN, IRMA LADY BELTRAN MUÑOZ, con T.P. N° 35353-T en calidad de Contador Público, anexa copia de la tarjeta profesional y certificación de la vigencia de la misma.

Se relaciona a continuación el número de las planillas de pago correspondientes al periodo del mes marzo del 2026:
Personal Dinamizador Planilla No. 36939819
Personal Administrativo Planilla No. 36994091, Planilla No.36434088

2. BALANCE FINANCIERO Y CONTABLE

DESCRIPCIÒN DE PAGOS	FECHA (dd/mm/aa)	VALOR	AMORTIZACIÓN	SALDO
VALOR INICIAL DEL CONTRATO 1439	05-11-2025	$ 665.845.248		$ 665.845.248
VALOR ADICIONAL N°1				
VALOR FINAL CONTRATADO	05-11-2025	$ 665.845.248		$ 665.845.248
VALOR ANTICIPO DEL CONTRATO	19-02-2026	$ 233.045.836,80		$ 233.045.836,80
VALOR ACTA PARCIAL N°1	30-03-2026	$29.565.018		$636.280.230
AMORTIZACIÓN 35% ANTICIPO ACTA PARCIAL 1	30-03-2026		$10.347.756,30	$ 222.698.081
VALOR ACTA PARCIAL N° 2	30-04-2026	$65.700.040		$ 570.580.190
AMORTIZACIÓN 35% ANTICIPO ACTA PARCIAL 2	30-04-2026		$ 22.995.014,00	$ 199.703.066,50
VALOR ACTA PARCIAL N° 3	13-05-2026	$ 70.321.314		$ 500.258.876
AMORTIZACIÓN 35% ANTICIPO ACTA PARCIAL 3	13-05-2026		$ 24.612.459,90	$ 175.090.606,60
VALOR ACTA PARCIAL N° 4				
AMORTIZACIÓN 35% ANTICIPO ACTA PARCIAL 4				
VALOR ACTA PARCIAL N° 5				
AMORTIZACIÓN 35% ANTICIPO ACTA PARCIAL 5				
VALOR ACTA PARCIAL N° 6				
AMORTIZACIÓN 35% ANTICIPO ACTA PARCIAL 6				
VALOR ACTA PARCIAL N° 7				
AMORTIZACIÓN 35% ANTICIPO ACTA PARCIAL 7				
VALOR ACTA PARCIAL N° 8				
AMORTIZACIÓN 35% ANTICIPO ACTA PARCIAL 8				
VALOR FINAL EJECUTADO				
SALDO A FAVOR DEL CONTRATISTA				
SALDO A FAVOR DEL DEPARTAMENTO				
RENDIMIENTOS FINANCIEROS				
VALOR REINTEGRADO POR EL CONTRATISTA O CONVENIENTE				

3. COMPONENTE TÉCNICO

En virtud del objeto contratado y revisado el informe número 2, periodo del primero (01) al treinta y uno (31) de marzo del 2026, el contratista RESGUARDO INDIGENA YANACONA DE SAN AGUSTIN, desarrolló las actividades que se derivan del contrato interadministrativo N° 1439 de 2025 del cual soy supervisor, me permito presentar el siguiente informe, correspondiente al presente periodo, se describen estos resultados, así:

ACTIVIDAD	ENTREGABLE y/o RESULTADO LOGRADO	% DE CUMPLIMIENTO ACUMULADO PACTADO	ACTIVIDADES EJECUTADAS (Frente al Resultado logrado)	% DE CUMPLIMIENTO PARCIAL (MENSUAL)	DIFICULTADES U OBSERVACIONES
GENERALES					
1. Cumplir con el objeto del Contrato en el plazo y tiempo pactado.	Informe de actividades	27,27%	De acuerdo al informe presentado por el contratista y sus soportes del cumplimiento de las obligaciones se evidencia que el contratista dio cumplimiento a esta obligación.	9,09 %	
2. Dar cumplimiento a las obligaciones frente a los sistemas de seguridad social en salud, pensión, sistema general de riesgos laborales y aportes parafiscales, cuando haya lugar a ello, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme al artículo 50 de la Ley 789 de 2002, y demás normas que regulen la materia.	Certificaciones afiliación a Salud – pensión – ARL Planillas de pago de seguridad social y certificación del artículo 50 de la Ley 789 de 2002	27,27%	El contratista en su informe del primer mes de ejecución presentó las certificaciones de afiliación a salud, pensión y Riesgos profesionales tanto del personal dinamizador, como del personal administrativo, dando cumplimiento a esta obligación Igualmente, en el mes de febrero allega certificaciones de afiliación de la dinamizadora DORIS NAVIA URBANO. Igualmente aporta las planillas de pago de seguridad social y certificado suscrito por la señora IRMA LADY BELTRAN MUÑOZ, con T.P. N° 35353-T en calidad de Contador Público, anexa copia de la tarjeta profesional y certificación de la vigencia de la misma Se relaciona a continuación el número de las planillas de pago correspondientes al periodo del mes marzo del 2026: Personal Dinamizador Planilla No. 36939819 Personal Administrativo Planilla No. 36994091, Planilla No.36434088	9,09 %	
3. Reportar de manera inmediata al supervisor del Contrato, mediante correo electrónico y/o en medio físico, en un plazo no mayor de 24 horas, las novedades, inconvenientes, anomalía, eventualidad o irregularidad que pueda afectar la ejecución del Contrato y que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación.	N. A	27,27%	El Resguardo indígena YANACONA de San Agustín en este periodo no ha informado a la supervisión, la presentación de inconvenientes o novedades que pusieran en riesgo en riesgos la prestación del servicio de alimentación escolar en las instituciones y sedes educativas de su comunidad indígena.	9,09 %	
4. Presentar informes mensuales de ejecución del Contrato junto con los respectivos soportes al supervisor dentro de los treinta (30) días hábiles a partir del primer día del mes inmediatamente anterior.	Informe de ejecución del mes de marzo con sus correspondientes soportes	27,27%	El contratista dio cumplimiento a esta obligación presentando informe del periodo comprendido entre el 01 al 31 de marzo de 2026, con sus correspondientes soportes que evidencian el cumplimiento de las obligaciones pactadas En el contrato Interadministrativo 1439 de 2025.	9,09 %	

5. Mantener vigente los mecanismos de cobertura del riesgo previstos por el Decreto 1082 de 2015, conforme a los requisitos pactados en el Contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.	Póliza General de Cumplimiento y Póliza de Responsabilidad civil extracontractual	27,27%	En cumplimiento de esta obligación el contratista allego en su primer informe copia del anexo No. 0 de la Póliza General de Cumplimiento 560-47-994000196609 y de Responsabilidad Civil Extracontractual 560-74- 994000036983, las cuales fueron debidamente aprobadas por la directora del DAC el día 16 de enero hogaño, encontrándose el original en las carpetas del contrato interadministrativo 1430 de 2025.	9,09 %	
6. Suministrar al supervisor del Contrato toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones contractuales, de acuerdo con los artículos 4° y 5° de la Ley 80 de 1993.	N.A	27,27%	El contratista entregó toda la información que, requerida para verificar el correcto cumplimiento de las obligaciones contractuales en su informe para el presente periodo, la cual se encuentra archivada en las carpetas del contrato interadministrativo.	9,09 %	
7. 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	Formatos	27,27%	El contratista garantiza la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad de la entrega de los alimentos del programa estipulados en las condiciones de del contrato y verificados con los soportes en la revisión de campo y certificado del representante legal garantizando el cumplimiento de esta obligación	9,09 %	
8. Garantizar que el personal dinamizador 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 Certificado por el representante legal	27,27%	El Contratista anexa acta de capacitación con el personal dinamizador dando validez del conocimiento de los lineamientos e la normatividad sanitaria y funcionamiento del PAE. Así mismo anexa un certificado firmado por el representante legal garantizando este cumplimiento,	9,09 %	
9. Acatar y aplicar de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el supervisor del Contrato.	N.A	27,27%	El presente periodo el operador dio aplicación a las observaciones y recomendaciones impartidas por el supervisor del contrato.	9,09 %	
10.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	Certificado representante legal	27,27%	El operador presento el reporte mensual de las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN donde se puede constatar que equivale al 48,91% del valor total de los recursos del presupuesto destinado a la compra local de alimentos, porcentaje que supera la obligación mínima de compras a pequeños productores del departamento.	9,09 %	

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					
11. 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.	Certificado representante legal	27,27%	El operador realiza 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 la cual reposa en la bodega, así mismo es verificada durante las mismas, de igual modo anexa un certificado firmado por el representante legal garantizando el cumplimiento de esta obligación.	9,09 %	
12. Informar mediante correo electrónico, o canales de comunicación dispuestos, en un plazo no mayor de 24horas, 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.		27,27%	Durante este periodo, el operador no presento novedades ni inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE	9,09 %	
13. Asistir, y participar previa invitación, a los Comités dinamizadores de las Instituciones educativas que sea convocados.	Certificado	27,27%	El operador para la presente cuenta adjunta los siguientes documentos: certificado no participación en CAE durante la presente cuenta, con fecha de expedición 31 de marzo 2026 y firmado por Yber Oman Buesaco representante legal.	9,09 %	
14. 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	Certificado	27,27%	El operador para la presente cuenta adjunta certificado de no participación en mesa públicas. con fecha de expedición del 31 de marzo 2026, firmado por Yber Omen Buesaco.	9,09 %	
15. 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.	Certificación de los rectores	27,27%	Durante el periodo reportado, el operador radicó en la cuenta de cobro las certificaciones de cada institución y sus sedes educativas la acreditación de señalización en los comedores escolares. Valla de visisvilidad, ficha técnica de los ciclos de menú y los canales de atención.	9,09 %	
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	copia de la visita y resolución de autorización sanitaria INVIMA	27,27%	El operador en los soportes que hacen parte de la primera cuenta de cobro anexo las respectivas copias de actas de visitas de autorización sanitaria de : **RES:** resolución Nº 2022600214 de 13 de octubre de 2022 por medio de la cual se concede autorización sanitaria para el beneficio y desposte de bovinos y bufalinos a una planta de beneficio animal a la planta de beneficio animal del municipio de Chocontá operada por frigoríficos	9,09 %	

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			ambientalmente sostenibles s.a. y ASOCIACIÓN CÁRNICOS DEL HUILA AONA Se anexa Acta de inspección sanitaria de desposte para bovinos y porcinos, Resolución desposte N°2025028259 del 10 de julio de 2025 , **CERDO** anexa acta de inspección sanitaria de beneficio de cooperativa de expendedores de carne de yarumal - coexcaya código 068pd de fecha de 28 de 12 de 2023 Se anexa Acta de inspección sanitaria de desposte para bovinos y porcinos ASOCIACIÓN CÁRNICOS DEL HUILA AONA Resolución N°2025028259 del 10 de julio de 202, **POLLO:** Se anexa Acta de Inspección Sanitaria a plantas de desprese de aves a maxi alimentos MAXIALIMENTOS LTDA. Resolución Nº 2022017944 de 17 de junio de 2022 y resolución de INVERSIONES POULTRY SAS Nº 2023015815 del 20 de abril de 2023		
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	copia del estudio de vida útil	27,27%	El operador en los soportes que hacen parte de la primera cuenta de cobro anexo las respectivas copias de la vida útil de carne de **RES (PIERNA DE** RES) Los resultados de los análisis realizados al producto, almacenado a temperatura Congelación acelerado CUMPLE hasta el día 12 con los parámetros microbiológicos establecidos por el INVIMA Cárnicos Crudos. Las características Fisicoquímicas y Sensoriales permanecen estables durante el periodo de estudio. Se estima una vida útil del producto de 12 días almacenado en Congelación acelerado, lo que equivale a 2 meses almacenado en temperatura de Congelación (-18 a -22 °C).Estos Resultados son válidos únicamente para las muestras recibidas y analizadas en el Laboratorio de BIOPOLAB 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) El **producto Pechuga de pollo** sin marinar de inversiones poultry lote M01240703 NºLAB186 se evidencia calidad organoléptica y microbiológica conforme y comportamiento fisicoquímico estable se estima una vida útil de 3,4 meses en condiciones de almacenamiento (-18x+/-2)	9,09 %	
18. En caso de NO cumplirse la obligación anterior se debe anexar copia del registro sanitario de predio pecuario (RSPP), certificado de granja avícola biosegura, certificado de hato libre de brucelosis y tuberculosis, certificado de granjas porcícolas. Vigente expedido por la	N/A	27,27%	El operador cumple a cabalidad en la obligación anterior por tal razón no anexa copia del registro sanitario del predio pecuario (RSPP) certificado de granja avícola biosegura, certificado de hato libre de brucelosis y	9,09 %	

entidad competente Instituto Colombiano Agropecuario (ICA)			tuberculosis certificado de granjas porcicolas vigente y expedido por la entidad competente Instituto Colombiano Agropecuario ICA		
19. 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	27,27%	Durante este periodo, el operador no recibió requerimientos realizados por la supervisión, la UAPA y los organismos de control	9,09 %	
20. 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	N/A	27,27%	El operador cumplió con las obligaciones descritas en los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa y las que se deriven de acuerdo con la naturaleza del contrato y de las exigencias legales durante el periodo del mes de marzo de 2026.	9,09 %	
21. Dar cumplimiento al número mínimo de personal ofertado en la propuesta	N/A	27,27%	El contratista anexa en su primer informe los contratos debidamente suscritos con el personal manipulador y personal administrativo, necesario para la ejecución del programa PAIP, en las comunidades Indígenas YANACONA. Estos documentos se encuentran debidamente archivos en las carpetas de ejecución del contrato.	9,09 %	
22. Reparar los daños 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	Póliza General de Cumplimiento Y Póliza de Responsabilidad civil extracontractual debidamente archivadas en el contrato 1439 de 2025.	27,27%	El Departamento con el fin de garantizar los posibles riesgos que se puedan presentar en la ejecución del Contrato Interadministrativo 1439 de 2025, se solicitó al contratista, la Póliza General de Cumplimiento 560-47-994000196419 ANEXO 0 y de Responsabilidad Civil Extracontractual 560-47-99400036959 ANEXO 0 las cuales fueron entregadas a debidamente aprobadas por el Departamento Administrativo de Contratación el día 16 de enero de 2026.	9,09 %	
OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA I) FASE DE ALISTAMIENTO					
1. Garantizar el recurso humano necesario para la oportuna y adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, cumpliendo con los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y la Resolución 18858 de 2018 o la norma que la sustituya, complemente o modifique. Este personal debe ser contratado directamente por el contratista de acuerdo con la legislación laboral vigente. Presentar a la supervisión del programa de Alimentación escolar el listado del personal culturalmente idóneo y necesario para la manipulación de alimentos, el cual deberá contemplar lo establecido en la siguiente tabla: Tabla 2. Relación mínima de dinamizadores auxiliares de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad olla	Contratos debidamente suscritos	27,27%	La contratista anexa en su primer informe, los contratos debidamente suscritos con el personal manipulador requerido para la operación del PAIP y personal administrativo, celebrados de acuerdo, con la normatividad laboral legal vigente en Colombia. Igualmente allega el contrato de la dinamizadora DORA NAVIA URBANO, contratada en el mes de febrero. igualmente allega los soportes como hoja de vida cedulas Formación académica afiliación a seguridad social	9,09 %	

Comunitaria. De 1 a 75 Raciones: 1 De 75 a 150 Raciones: 2 De 151 a 300 Raciones: 3 De 301 a 500 Raciones: 4 De 501 a 750 Raciones: 5 De 751 a 1000 Raciones: 6 De 1001 a 1500 Raciones: 7			antecedentes Estos documentos se encuentran debidamente archivados en las carpetas de ejecución del contrato.		
2. Presentar a la supervisión del programa de Alimentación escolar el listado actualizado mes a mes del personal manipulador contratado para la prestación del servicio de alimentación escolar, junto con los certificados médico de aptitud laboral para la manipulación de alimentos, soportado con laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta y coprológico; de las cuales mínimo el 20% deberán ser padres de familia de beneficiarios, priorizando aquellos que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia, lo anterior en cumplimiento de la ley 2042 de 2020. De igual forma, cuando existan cambios del personal manipulador, deberán ser informados en los tres días siguientes al acontecimiento.	Certificado de representante legal	27,27%	Operador anexa certificado firmado por el operador donde certifica que cuenta con personal idóneo y garantizar la disponibilidad inmediata de reemplazo del personal cuando se requiera, firmado por el representante legal. Igualmente certifica que, más del 20% el personal dinamizador contratado corresponde a padres de familia de los beneficiarios del programa.	9,09 %	
3. Garantizar y adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento mínimas ofertadas, las cuales deberán contar con el respectivo CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO FAVORABLE. Además, la fecha de emisión del requisito deberá corresponder a la fase de alistamiento, por otra parte, si la autoridad sanitaria no ha visitado el establecimiento en el periodo mencionado, se aceptará la solicitud realizada por el operador ante la secretaria de salud Municipal o Departamental.	Actas de inspección sanitaria certificado representante legal	27,27%	El operador en los soportes entregados en el mes anterior realizo entrega de un acta de inspección sanitaria N° 41668817001621_CL_216-20_1 de fecha 02 de marzo de 2025 con concepto FAVORABLE con requerimientos a la bodega de almacenamiento ubicada en la vereda cuchilla en el municipio de san Agustín del propietario Ernesto Córdoba identificado con CC. N° 3672094	9,09 %	
4. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estivas, entre otros.	Certificado por el Representante legal	27,27%	El operador en los soportes entregados en el mes anterior realizo la entrega del oficio en el que relaciona los equipos y utensilios correspondientes a las bodegas de almacenamiento de alimentos.	9,09 %	
5. Recibir y remitir a la supervisión, el inventario firmado por el rector o docente encargado del comedor de los equipos menajes y utensilios existentes en la sede educativa describiendo el estado en el que se encuentran. Una vez finalizado el contrato deben ser entregados en las mismas condiciones de recibo a través de certificación expedida por el rector o	Actas de recibo de inventario de equipos y menaje	27,27%	El operador en los soportes entregados en el mes anterior realizo el inventario firmado por el rector o el docente encargado del comedor de los equipos, menaje y utensilios existentes en la sede educativa que serán utilizados para la modalidad de ración requerida por la entidad, describiendo el estado en que se encuentran.	9,09 %	

docente encargado del comedor escolar.					
6. Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la administración Departamental, un Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos de propiedad del 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 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.	Enviado mediante correo electrónico	27,27%	Desde la entidad se envió al operador indígena YANAKONA mediante oficio enviado por correo electrónico el día 08 de enero de 2026 la solicitud de entrega de los soportes de subsanación que hacen parte de la FASE DE ALISTAMIENTO entre los cuales esta e Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos, para fines de revisión y aprobación por parte de la ETC adicionalmente se realizó devolución para la corrección y se está en la espera de la entrega de la subsanación a las observaciones	9,09 %	
7. Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la Administración Departamental un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la ración industrializada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias. Del Plan debe haber copia en los lugares donde se implementará y 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.	Enviado mediante correo electrónico	27,27%	Desde la entidad se envió al operador indígena YANAKONA mediante oficio enviado por correo electrónico el día 08 de enero de 2026 la solicitud de entrega de los soportes de subsanación que hacen parte de la FASE DE ALISTAMIENTO entre los cuales esta e Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos, para fines de revisión y aprobación por parte de la ETC. Adicionalmente el operador implemento el Plan de Saneamiento Básico	9,09 %	
7.1 Programa de limpieza y desinfección: • Productos químicos a utilizar con fichas técnicas. • Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación. • Cronograma de limpieza y desinfección. • Formatos de limpieza y desinfección.	Enviado mediante correo electrónico	27,27%	Desde la entidad se envió al operador indígena YANAKONA mediante oficio enviado por correo electrónico el día 08 de enero de 2026 la solicitud de entrega de los soportes de subsanación que hacen parte de la FASE DE ALISTAMIENTO entre los cuales esta e Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos, para	9,09 %	

			fines de revisión y aprobación por parte de la ETC. Adicionalmente el operador implemento el Programa de limpieza y desinfección		
7.2 Programa de residuos sólidos: • Diligenciamiento de los formatos de monitoreo y control.	Enviado mediante correo electrónico	27,27%	Desde la entidad se envió al operador indígena YANAKONA mediante oficio enviado por correo electrónico el día 08 de enero de 2026 la solicitud de entrega de los soportes de subsanación que hacen parte de la FASE DE ALISTAMIENTO entre los cuales esta e Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos, para fines de revisión y aprobación por parte de la ETC Adicionalmente el operador implemento el Programa de residuos sólidos	9,09 %	
7.3 Programa de control de plagas: • Sustancias químicas a utilizar con fichas técnicas, • Definir los métodos de aplicación de acuerdo con las sustancias a utilizar. • Diligenciamiento del cronograma de control de plagas. • Definir y presentar soportes de autorización por autoridad competente de la persona natural o jurídica que prestará el servicio. • Formato de control de plagas.	Enviado mediante correo electrónico	27,27%	Desde la entidad se envió al operador indígena YANAKONA mediante oficio enviado por correo electrónico el día 08 de enero de 2026 la solicitud de entrega de los soportes de subsanación que hacen parte de la FASE DE ALISTAMIENTO entre los cuales esta e Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos, para fines de revisión y aprobación por parte de la ETC Adicionalmente el operador implemento el Programa de control de plagas	9,09 %	
7.4 Programa de abastecimiento de agua: • Diligenciamiento de formatos de monitoreo y control.	Enviado mediante correo electronico	27,27%	Desde la entidad se envió al operador indígena YANAKONA mediante oficio enviado por correo electrónico el día 08 de enero de 2026 la solicitud de entrega de los soportes de subsanación que hacen parte de la FASE DE ALISTAMIENTO entre los cuales esta e Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos, para fines de revisión y aprobación por parte de la ETC Adicionalmente el operador implemento el Programa de abastecimiento de agua:	9,09 %	
8. Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la administración departamental el Plan de Capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, con las respectivas actas de capacitación que deben contener como mínimo: a) Tema. b) Objetivos. c) Desarrollo de la actividad. e) Conclusiones. f) Compromisos y. g) Soportes fotográficos de la actividad. El cronograma debe presentarse en el formato	Documento Plan de Capacitación	27,27%	El 29 de enero el operador indígena YANACONA, entrega el plan de Capacitación para el personal manipulador de alimentos al cual se le realizaron observaciones para su modificación.	9,09 %	

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.					
9. Presentar el Plan de Rutas en el formato establecido por la UAPA, detallando la periodicidad y días de entrega de víveres y/o ración industrializada, elementos de aseo y combustible (gas), a cada comedor escolar, teniendo en cuenta que las entregas solo se podrán realizar en días hábiles y horas laborales. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.	Enviado mediante correo electrónico	27,27%	Desde la entidad se envió al operador indígena YANAKONA mediante oficio enviado por correo electrónico el día 08 de enero de 2026 la solicitud de entrega de los soportes de subsanación que hacen parte de la FASE DE ALISTAMIENTO entre los cuales esta e Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos, para fines de revisión y aprobación por parte de la ETC Adicionalmente el operador implemento el el Plan de Rutas en el formato establecido por la UAPA	9,09 %	
10. Presentar el listado de Proveedores que será utilizado para la ejecución del programa de alimentación escolar, de acuerdo con el formato establecido por la UAPA. En caso de que existan cambios, deben ser notificados a la oficina del PAE.	Enviado mediante correo electrónico	27,27%	Desde la entidad se envió al operador indígena YANAKONA mediante oficio enviado por correo electrónico el día 08 de enero de 2026 la solicitud de entrega de los soportes de subsanación que hacen parte de la FASE DE ALISTAMIENTO entre los cuales esta e Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos, para fines de revisión y aprobación por parte de la ETC Adicionalmente el operador implemento el Presentar el listado de Proveedores	9,09 %	
11. Fichas técnicas 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 sujetados a las características descritas en la fichas técnicas de la resolución 335 de 2021.	Fichas Técnicas	27,27%	El operador anexo en la fase de alistamiento en los soportes que hacen parte de los soportes de la cuenta del mes anterior entrego los soportes de la cuenta del mes anterior anexo las Fichas técnicas como 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.	9,09 %	
12. 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.	Acta de inspección sanitaria – oficio de solicitud y certificado de representante legal	27,27%	Una vez revisada la información suministrada por el operador se evidencia un acta de inspección sanitaria N° 1 de fecha 02 de 07 de 2024 con concepto favorable al vehículo de placas MWN576, adicionalmente anexa un oficio de 30 de enero de 2026 solicitando visita de inspección sanitaria para el vehículo de placas SXE423 por parte de la secretaria de Salud Departamental.	9,09 %	

En caso de requerirse cambio de los vehículos ofertados, el operador deberá enviar a la supervisión del contrato el concepto sanitario favorable del nuevo vehículo para su aprobación. La Entidad no aceptará conceptos sanitarios condicionados.					
13. Anexar copia de la visita y resolución de autorización sanitaria INVIMA del establecimiento de benéfico, desposte, desprese ya condicionamiento en cuanto a los alimentos proteicos tales como Carne de res, cerdo y pollo. Los establecimientos que sean referenciados para cada uno de los alimentos deben estar relacionados en la base de datos de las plantas de Benéfico, Desposte, desprese y acondicionamiento 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 de proveedor. . Estos documentos se deben anexar en las cuentas de cobro de acuerdo con las aprobaciones realizadas por la ETC.	Actas de visita y resolución de autorización sanitaria Invima	27,27%	El operador en la cuenta del mes anterior Anexo RES: resolución Nº 2022600214 de 13 de octubre de 2022 por medio de la cual se concede autorización sanitaria para el beneficio y desposte de bovinos y bufalinos a una planta de beneficio animal a la planta de beneficio animal del municipio de chocontá operada por frigoríficos ambientalmente sostenibles s.a. y ASOCIACIÓN CÁRNICOS DEL HUILA AONA Se anexa Acta de inspección sanitaria de desposte para bovinos y porcinos, Resolución desposte N°2025028259 del 10 de julio de 2025 , CERDO anexa acta de inspección sanitaria de beneficio de cooperativa de expendedores de carne de yarumal - coexcaya código 068pd de fecha de 28 de 12 de 2023 Se anexa Acta de inspección sanitaria de desposte para bovinos y porcinos ASOCIACIÓN CÁRNICOS DEL HUILA AONA Resolución N°2025028259 del 10 de julio de 202, POLLO: Se anexa Acta de Inspección Sanitaria a plantas de desprese de aves a maxi alimentos MAXIALIMENTOS LTDA. Resolución Nº 2022017944 de 17 de junio de 2022 y resolución de INVERSIONES POULTRY SAS Nº 2023015815 del 20 de abril de 2023	9,09 %	
14. Anexar copia del estudio de vida útil otorgado por el proveedor final (declarado en la etiqueta final) para los alimentos proteicos tales como: carne de cerdo, res pollo y queso. Estos documentos se deben anexar en las cuentas de cobro de acuerdo con las aprobaciones realizadas por la ETC.	copia del estudio de vida útil	27,27%	En los soportes de la cuenta de cobro del mes anterior anexo vida útil de carne de RES (PIERNA DE RES) Los resultados de los análisis realizados al producto, almacenado a temperatura Congelación acelerado CUMPLE hasta el día 12 con los parámetros microbiológicos establecidos por el INVIMA Cárnicos Crudos. Las características Fisicoquímicas y Sensoriales permanecen estables durante el periodo de estudio. Se estima una vida útil del producto de 12 días almacenado en Congelación acelerado, lo que equivale a 2 meses almacenado en temperatura de Congelación (-18 a -22 °C).Estos Resultados son válidos únicamente para las muestras recibidas y analizadas en el Laboratorio de BIOPOLAB Se anexa vida útil de carne de cerdo (Brazo de cerdo) Congelada del 16 de septiembre	9,09 %	

			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) El producto Pechuga de pollo sin marinar de inversiones poultry lote M01240703 NºLAB186 se evidencia calidad organoléptica y microbiológica conforme y comportamiento fisicoquímico estable se estima una vida útil de 3,4 meses en condiciones de almacenamiento (-18x+/-2)		
15. En caso de no cumplirse la obligación anterior se debe anexar copia del registro sanitario del predio pecuario (RSPP) certificado de granja avícola biosegura, certificado de hato libre de brucelosis y tuberculosis certificado de granjas porcicolas vigente y expedido por la entidad competente Instituto Colombiano Agropecuario ICA	N/A	27,27%	El operador cumple a cabalidad en la obligación anterior por tal razón no anexa copia del registro sanitario del predio pecuario (RSPP) certificado de granja avícola biosegura, certificado de hato libre de brucelosis y tuberculosis certificado de granjas porcícolas vigente y expedido por la entidad competente Instituto Colombiano Agropecuario ICA	9,09 %	
II) FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA					
1. Realizar el transporte de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, para el transporte de alimentos perecederos y no perecederos, así como, en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, dando cumplimiento al Plan de Rutas aprobado.	Actas de inspección sanitaria Certificado de representante legal	27,27%	En los soportes entregados por el operador indígena YANAKONA del mes anterior radico soportes que corresponde a los vehículos transportadores de alimentos, para realizar la distribución y entrega de los alimentos, de conformidad con la Resolución No. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normas que lo modifiquen: Acta de inspección sanitaria N° 1 de fecha 02 de 07 de 2024 con concepto favorable al vehículo de placas MWN576, adicionalmente anexa un oficio de 30 de enero de 2026 solicitando visita de inspección sanitaria para el vehículo de placas SXE423 por parte de la Secretaria de Salud Departamental.	9,09 %	
2. Realizar el día anterior a la primera entrega de víveres para ración para preparar en sitio, 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.	Fotografía de realización jornada de limpieza y desinfección de comedores escolares Formatos de limpieza y desinfección	27,27%	En los soportes entregados por el operador en la cuenta del mes anterior anexo como soporte que evidencia el cumplimiento de esta actividad FOTOGRAFIAS donde se evidencia la realización de la jornada de limpieza y desinfección en cada comedor escolar indígena que incluyo la planta física, equipos, utensilios y mobiliario, este fue realizado por parte del personal manipulador de alimentos a la totalidad de las sedes educativas a cardo del YANAKONA	9,09 %	
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	Oficio donde se describe los elementos con los que cuenta la bodega	27,27%	En los soportes que hacen parte de la cuenta del mes anterior el operador reporto y anexó oficio en el que relaciona los equipos y utensilios correspondiente a las bodegas de almacenamiento de alimentos	9,09 %	

instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales que cumplan con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.					
4. Realizar la remisión y entrega de víveres para cada comedor escolar en los formatos establecidos por el UAPA de acuerdo con los cupos asignados para cada uno, dejando copia en el comedor escolar.	Formato de Remisión de víveres	27,27%	El operador anexa las remisiones de víveres correspondientes a los ciclos ejecutados durante los días del mes evaluado, de acuerdo con los cupos asignados.	9,09 %	
5. Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos en los formatos establecidos por el UAPA, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo, sin afectar la prestación del servicio y la aplicación del menú del día. La reposición debe ser firmada por el manipulador de alimentos y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones de calidad y cantidad de los alimentos, entregando copia del formato en el comedor escolar.	N/A	27,27%	Para el periodo que comprende la presente cuenta, desde la entidad NO se recibieron reportes o hallazgos referente a incumplimientos de faltantes o devoluciones por calidad de los alimentos entregados en los comedores escolares indígenas pertenecientes al Programa de alimentación escolar indígena propio por parte de la comunidad educativa, actores PAIP, veedores y demás interesados en la prestación del servicio.	9,09 %	
6. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza, desinfección y cocción de alimentos. Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.	Formatos de remisión de aseo	27,27%	El operador en la cuenta de cobro anexa todos los formatos de aseo correspondientes al periodo evaluado de acuerdo con los cupos asignados suscrito por el personal manipulador de alimentos	9,09 %	
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	27,27%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro, anexa la documentación de los vehículos y del personal transportador, así como las actas de inspección sanitaria las cuales acreditan el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el numeral 5.1.2.9 Transporte de la resolución N° 00335 de 2021. De igual manera, en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro se anexa certificación expedida por el representante legal en la que se garantiza el cumplimiento de esta obligación	9,09 %	
8. Dotar al personal dinamizador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos que cumplan con las características	Actas de entrega de dotación y registro fotográfico	27,27%	El operador, enuncia en el informe de actividades que ha dotado al personal manipulador de alimentos de acuerdo con la	9,09 %	

mínimas en la legislación sanitaria vigente y en las cantidades establecidas: mínimo dos (02) dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación a la operación PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario. Para evidenciar el cumplimiento de esta obligación debe allegarse a la entidad el acta de entrega de dotación debidamente firmada por el personal dinamizador de alimentos y dejar copia de la misma en el restaurante escolar.			normatividad vigente. Lo cual lo ha constatado a través de actas de entrega de dotación y registro fotográfico		
9. Asegurar que el personal que se requiera para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAIP, sea vinculado conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente en Colombia, en materia laboral.	Contratos debidamente suscritos del personal manipulador y administrativo Hojas de vida Cedula Listado de personal	27,27%	La contratista anexa en su primer informe los contratos debidamente suscritos con el personal manipulador y personal administrativo, necesarios para la operación PAIP celebrados con la normatividad laboral legal vigente en Colombia. Estos documentos se encuentran debidamente archivos en las carpetas de ejecución del contrato.	9,09 %	
10. Afiliar al personal dinamizador de alimentos y al personal auxiliar de bodega al Sistema de Seguridad Social Integral en caso de vincularlos a la nómina de la empresa y en caso de vincularlas a través de otra modalidad de contratación, verificar que se encuentren cotizando de manera independiente al Sistema de Seguridad Social Integral.	Vinculaciones a salud, Riesgos profesionales y pensión.	27,27%	El contratista presentó en el primer informe de ejecución, certificados de afiliación al sistema de seguridad social del personal dinamizador, personal administrativo y personal auxiliar de bodegas, los cuales fueron contratados para la Operación del programa PAIP – YANACONA. Igualmente allega las vinculaciones al sistema de seguridad social de la dinamizadora DORA NAVIA URBANO, contratada en el presente periodo. Estos documentos se encuentran debidamente archivados en las carpetas del contrato.	9,09 %	
11. Realizar el pago de las manipuladoras de alimentos dentro de los siguientes CINCO (05) días calendario al vencimiento del mes de prestación del servicio.	Soporte de pago de las manipuladoras contratadas para la ejecución del mes de marzo	27,27%	El operador en el componente financiero, radicó los soportes de pago del personal manipulador de alimentos que trabajo en el mes de marzo, durante los primeros 5 días hábiles del mes de abril.	9,09 %	
12. En los procesos de manejo directo de alimentos, garantizar que los dinamizadores se encuentren debidamente armonizados conforme a las prácticas culturales de cada pueblo, en buen estado de salud y garantizar su reemplazo temporal en los casos en que sea necesario.	Certificado de representante legal	27,27%	El operador manifiesta en los soportes que hacen parte de la cuenta de cobro del periodo reportado que garantiza que el personal dinamizador está debidamente armonizados conforme a las prácticas culturales del pueblo yanacona y que están en buen estado y se garantiza su remplazo inmediato en caso que sea necesario.	9,09 %	

13. Enviar con la primera cuenta la relación del personal dinamizador de alimentos, con los respectivos contratos y soportes, manteniendo actualizada la información en la medida en que se produzcan reemplazos de personal.	Relación de personal Contratos debidamente suscritos del personal manipulador y administrativo Hojas de vida Cedula	27,27%	La contratista anexa en su primer informe la relación de personal, contratos debidamente suscritos con el personal dinamizador requerido para la operación del PAIP y del personal administrativo, celebrados para la operación del programa en las comunidades Indígenas YANACONA, de acuerdo con la normatividad laboral legal vigente en Colombia, igualmente adjunta todos los soportes del contrato. Así mismo allega el contrato y los documentos soportes de la dinamizadora NAVIA URBANO, contratada en el presente periodo. Estos documentos se encuentran debidamente archivados en la archivados en el contrato.	9,09 %	
14. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos; fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de afiliación a seguridad social, certificado médico de aptitud laboral para la manipulación de alimentos, soportado con laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta y coprológico, Acta de capacitación donde conste la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura. Cada vez que se realice 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	Informe de actividades	27,27%	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	9,09 %	
15. Aplicar los ciclos de menús debidamente concertados para la modalidad ración preparada en sitio desde el primer día de prestación del servicio.	Informe de contratista	27,27%	El operador manifiesta en su informe de actividades Aplico los ciclos de menús debidamente concertados para la modalidad ración preparada en sitio desde el primer día de prestación del servicio y el cual desde la entidad no se recibieron inconformidades con la aplicación de los ciclos.	9,09 %	
16. Publicar la planeación del ciclo de menús concertado y aprobados por la SED-PAE en un lugar visible en el comedor escolar.	N/A	27,27%	El operador en el informe de actividades del mes anterior , anexa las fotografías de la publicación de los ciclos de menús en los comedores escolares	9,09 %	

17. Mantener en una carpeta en cada comedor escolar, el ciclo de menús con sus respectivas cantidades de alimentos en pesos neto y bruto, análisis de calorías y nutrientes, guías de preparación y lista de intercambios, así como, los formatos de Remisión y Entrega de Víveres y de Reposición de Faltantes debidamente diligenciados como lo establece el UAPA, para ser consultados por las diferentes personas que realicen acciones de vigilancia y control.	Informe de actividades Remisiones de víveres	27,27%	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	9,09 %	
18. Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, según estipule el plan de remisiones de PAIP y efectuar la entrega de víveres para cada establecimiento educativo de acuerdo con los cupos asignados para cada uno de ellos, soportando en las actas de remisión cada jornada de entrega, cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente en el marco de bloque de constitucionalidad y la jurisprudencia que reconoce y protege los derechos fundamentales de los pueblos indígenas, en especial a la identidad cultural, la autonomía, el autogobierno y la territorialidad.	MEN relacionando proveedores durante la ejecución del mes de marzo de 2026	27,27%	El operador en el mes de marzo en el componente financiero adjunto el formato establecido por el MEN, diligenciado con los proveedores con los que sostuvieron relaciones comerciales durante la ejecución del periodo correspondiente al de este informe.	9,09 %	
19. Realizar los Intercambios de alimentos de acuerdo con los parámetros establecidos en la resolución 18858 del 2018 y normas complementarias, para no alterar el valor nutricional del menú. Los intercambios no pueden exceder a seis (6) en un ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo. Solicitar por escrito, con mínimo cinco (05) días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización de intercambio a la supervisión del PAIP y dejar copia de dicha autorización en la carpeta del Comedor Escolar.	N/A	27,27%	El operador en el periodo reportado, no realizo solicitud de intercambio.	9,09 %	
20. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en el ciclo de menús concertado.	Certificado de representante legal	27,27%	Durante el periodo reportado, el operador en el informe de actividades enuncia que durante el mes ejecutado garantizó la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en el ciclo de menús aprobado	9,09 %	
21. 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	27,27%	En los soportes que hacen parte de la cuenta del mes anterior el operador radicó las fichas técnicas de los alimentos las cuales poseen los registros, permisos o notificaciones sanitarias de acuerdo con el riesgo de cada alimento para las cuales se alistan: Aceite de soya, , arroz, azúcar, pasta, frijol, , harina de trigo, harina de maíz huevo, leche, lenteja, margarina, frijol, canela	9,09 %	

22. Suministrar alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen y adicionen o sustituyan. Para el rotulado de los alimentos proteicos (res, cerdo y pollo) el contratista debe almacenar los rótulos semanalmente para su respectiva verificación por parte de la SED	Fichas Técnicas	27,27%	En los soportes que hacen parte de la cuenta del mes anterior el operador radicó las fichas técnicas de los alimentos las cuales poseen los registros, permisos o notificaciones sanitarias de acuerdo con el riesgo de cada alimento para las cuales se alistan: Aceite de soya, agua potable, arroz, azúcar, pasta, frijol, harina de trigo, harina de maíz huevo, leche, lenteja, margarina,	9,09 %	
23. Anexar copia de la visita y resolución de autorización sanitaria INVIMA del establecimiento de benéfico, desposte, desprese ya condicionamiento en cuanto a los alimentos proteicos tales como Carne de res, cerdo y pollo. Los establecimientos que sean referenciados para cada uno de los alimentos deben estar relacionados en la base de datos de las plantas de Benéfico, Desposte, desperese y acondicionamiento 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 de proveedor. Estos documentos se deben anexar en las cuentas de cobro con las aprobaciones realizadas por la ETC.	Actas de inspección sanitaria	27,27%	En los soportes que hacen parte de la cuenta del mes anterior el operador radicó RES: resolución Nº 2022600214 de 13 de octubre de 2022 por medio de la cual se concede autorización sanitaria para el beneficio y desposte de bovinos y bufalinos a una planta de beneficio animal a la planta de beneficio animal del municipio de chocontá operada por frigoríficos ambientalmente sostenibles s.a. y ASOCIACIÓN CÁRNICOS DEL HUILA AONA Se anexa Acta de inspección sanitaria de desposte para bovinos y porcinos, Resolución desposte N°2025028259 del 10 de julio de 2025 , CERDO anexa acta de inspección sanitaria de beneficio de cooperativa de expendedores de carne de yarumal - coexcaya código 068pd de fecha de 28 de 12 de 2023 Se anexa Acta de inspección sanitaria de desposte para bovinos y porcinos ASOCIACIÓN CÁRNICOS DEL HUILA AONA Resolución N°2025028259 del 10 de julio de 202, POLLO: Se anexa Acta de Inspección Sanitaria a plantas de desprese de aves a maxi alimentos MAXIALIMENTOS LTDA. Resolución Nº 2022017944 de 17 de junio de 2022 y resolución de INVERSIONES POULTRY SAS Nº 2023015815 del 20 de abril de 2023	9,09 %	
24. Anexar copia del estudio de vida útil otorgado por el proveedor final (declarado en la etiqueta final) para los alimentos proteicos tales como: carne de cerdo, res pollo y queso. Estos documentos se deben anexar en las cuentas de cobro de acuerdo con las aprobaciones realizadas por la ETC.	Estudio de vida útil	27,27%	En los soportes que hacen parte de la cuenta del mes anterior el operador radicó Se anexa vida útil de carne de RES (PIERNA DE RES) Los resultados de los análisis realizados al producto, almacenado a temperatura Congelación acelerado CUMPLE hasta el día 12 con los parámetros microbiológicos establecidos por el INVIMA Cárnicos Crudos. Las características Fisicoquímicas y Sensoriales permanecen estables durante el periodo de estudio. Se estima una vida útil del producto de 12 días almacenado en Congelación acelerado, lo que equivale a 2 meses almacenado en	9,09 %	

			temperatura de Congelación (-18 a -22 °C).Estos Resultados son válidos únicamente para las muestras recibidas y analizadas en el Laboratorio de BIOPOLAB 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) El producto Pechuga de pollo sin marinar de inversiones poultry lote M01240703 NºLAB186 se evidencia calidad organoléptica y microbiológica conforme y comportamiento fisicoquímico estable se estima una vida útil de 3,4 meses en condiciones de almacenamiento (-18x+/-2)		
25. En caso de no cumplirse la obligación anterior se debe anexar copia del registro sanitario del predio pecuario (RSPP) certificado de granja avícola biosegura, certificado de hato libre de brucelosis y tuberculosis certificado de granjas porcicolas vigente y expedido por la entidad competente Instituto Colombiano Agropecuario ICA	N/A	27,27%	El operador cumple a cabalidad en la obligación anterior por tal razón no anexa copia del registro sanitario del predio pecuario (RSPP) certificado de granja avícola biosegura, certificado de hato libre de brucelosis y tuberculosis certificado de granjas porcicolas vigente y expedido por la entidad competente Instituto Colombiano Agropecuario ICA	9,09 %	
26. Remitir a la supervisión el cronograma de las visitas del muestro microbiológico programado por el laboratorio contratado, de acuerdo con la relación enviada por la etc. en los municipio 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	27,27%	Durante el periodo reportado, se remitió al operador el cronograma de los muestreos microbiológicos en la modalidad de Ración para preparar en sitio **CRONOGRAMA DE MUESTREO MICROBIOLOGICO – YANACONA** **MARZO** **MUNICIPIO** / **IE- SEDE EDUCATIVA** / **TOMA DE MUESTREO** SAN AGUSTÍN / **INSTITUCION EDUCATIVA:** YACHAY WASI RUNA YANAKUNA **SEDE:** YACHAY WASI RUNA YANAKUNA / **ALMUERZO:** Ensalada, Jugo PALESTINA / INSTITUCION EDUCATIVA YACHAY WASI RUNA YANAKUNA SEDE: YAKUAS / **ALMUERZO:** Ensalada, Jugo	9,09 %	

27. Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio a los alimentos considerados como de alto riesgo para la salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la resolución 719 de 2016 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los sustituyen, adicionen o modifiquen. En consecuencia, se deberá realizar análisis microbiológico en dos unidades de servicio por municipio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice el Departamento. Las muestras deberán tomarse a tres preparaciones de una ración servida, personal manipulador, superficies y agua.	N/A	27,27%	Durante el periodo reportado, el operador radico los resultados de los muestreos microbiológicos en la modalidad de Ración para preparar en sitio encontrándose dentro de los términos establecidos. CRONOGRAMA DE MUESTREO MICROBIOLOGICO – YANACONA MARZO MUNICIPIO: SAN AGUSTÍN — IE- SEDE EDUCATIVA: INSTITUCION EDUCATIVA: YACHAY WASI RUNA YANAKUNA SEDE: YACHAY WASI RUNA YANAKUNA — TOMA DE MUESTREO: ALMUERZO: Ensalada Jugo MUNICIPIO: PALESTINA — IE- SEDE EDUCATIVA: INSTITUCION EDUCATIVA YACHAY WASI RUNA YANAKUNA SEDE: YAKUAS — TOMA DE MUESTREO: ALMUERZO: Ensalada Jugo	9,09 %	
28. Atender los requerimientos y demás solicitudes que se requieran en caso de presentarse una Enfermedad Transmitida por Alimentos - ETA, cumpliendo con manual de atención a Enfermedades Transmitidas por Alimentos del Ministerio de Salud y el numeral 5.1.7 "GENERACIÓN DE ALERTAS Y ACCIONES DE MEJORA" del anexo técnico calidad e inocuidad de la resolución 00335 de 2021.	N/A	27,27%	Para el periodo que comprende la presente cuenta de cobro no se presentaron Enfermedad Transmitida por Alimentos – ETA.	9,09 %	
29. Informar por escrito de manera inmediata a la entidad contratante, al supervisor o interventor, y al rector de la institución educativa, las deficiencias, daños o fallas identificadas, frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del programa, de acuerdo con lo establecido en esta resolución, con el fin de que la ETC contratante realice las adecuaciones respectivas a que haya lugar.	N/A	27,27%	Para el periodo que comprende la presente cuenta de cobro no requirió informar a la entidad contratante, al supervisor o interventor, y al rector de la institución educativa, las deficiencias, daños o fallas identificadas, frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del programa, de acuerdo con lo establecido en esta resolución, con el fin de que la ET contratante realice las adecuaciones respectivas a que haya lugar.	9,09 %	
30. Dar aplicación a la microprogramación donde se autorizan las raciones a suministrar de acuerdo con el procedimiento establecido por la entidad.	Certificaciones de entrega de raciones Planillas de asistencia diaria correspondientes a las instituciones educativas priorizadas	27,27%	El operador radico en el informe de ejecución del mes de marzo en el componente financiero, las planillas de asistencia diaria debidamente diligenciadas y firmadas por el personal encargado de los comedores escolares y los rectores de las I.E. que hacen parte del presente contrato, donde se evidencia los estudiantes que fueron priorizados y focalizados por parte del programa de alimentación escolar del Huila PAIP para la operación del mes de marzo	9,09 %	
31. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos, verificando que se utilicen de manera correcta, y que se le realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y de calibración, de acuerdo con el plan de mantenimiento	Certificado de representante legal – formatos de mantenimientos y registro fotográfico	27,27%	Durante el periodo reportado, el operador certifica que se garantizó el adecuado funcionamiento de los equipos, verificando que se utilicen de manera correcta, y que se le realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo	9,09 %	

preventivo y correctivo aprobado por la ETC. De todos los equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, la supervisión o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.			y de calibración, de acuerdo con el plan de mantenimiento preventivo y correctivo aprobado por la ETC. Adicionalmente realizo los siguientes mantenimientos: I.E: WASI RUNA YANAK UNA SEDE: YANAKUN EQUIPO: ESTUFA INDUSTRIAL		
32. 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 Entregar en cada comedor escolar a más tardar en los cinco (5) primeros días del inicio de la operación, los formatos de seguimiento al programa de limpieza y desinfección, para su diligenciamiento, programa de residuos sólidos y los formatos del programa de abastecimiento de agua	formatos de plan de saneamiento básico	27,27%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro, anexa 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	9,09 %	
33. Realizar, registrar y reportar mensualmente las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN, las cuales deberán equivaler mínimo al 30% más los porcentajes adicionales ofertados en su propuesta, con los soportes correspondientes, con el fin de dinamizar la economía de las regiones, apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria; de acuerdo con lo establecido en el decreto 248 de 2021 La verificación del porcentaje de compras locales se calcula con base en el presupuesto total de compras realizadas durante el mes.	Copia de las facturas de compras locales, certificados que lo acreditan como productor local del Dpto. del Huila y los formatos del MEN relacionando las compras locales para el periodo comprendido entre el 01 al 31 de marzo de 2026	27,27%	El operador presento el reporte mensual de las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN donde se puede constatar que equivale al 38,76% del valor total de los recursos del presupuesto destinado a la compra local de alimentos, porcentaje que supera la obligación mínima de compras a pequeños productores del departamento.	9,09 %	
34. Implementar el Plan de Capacitación concertado, enviando informe mensual de los avances de su ejecución y dejando la respectiva constancia en los comedores escolares.	Actas de capacitación y registro fotográfico	27,27%	Para el presente informe el operador Implemento el Plan de Capacitación concertado, enviando informe mensual de los avances de su ejecución y dejando la respectiva constancia en los comedores	9,09 %	

			escolares		
35. Implementar un programa de Salud Ocupacional, el cual debe contener el Panorama de Factores de Riesgo conforme al Decreto 614 de 1.984, Art. 29, Resolución 2013 de 1986, Resolución 1016 de 1.989 Art. 10,11,14. El programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial debe contener el conjunto de procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, o crear malestar significativo entre los trabajadores o usuarios del servicio. Prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos entre otros, para tal fin se debe anexar el certificado de implementación expedido por la ARL, certificación que debe ser presentada durante la ejecución del programa.	Certificación del representante legal	27,27%	En cumplimiento de esta obligación el contratista allega certificación suscrita por el representante legal en donde manifiesta comunica que en el presente periodo "se realizaron actividades de salud y seguridad en el trabajo, garantizando las normas de seguridad industrial y de sistema de gestión de seguridad y de salud en el trabajo"."	9,09 %	
36. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.	Fotografías de señalización	27,27%	En los soportes que hacen parte de la cuenta de cobro del mes anterior el operador radicó en la cuenta de cobro entrego el total de las fotografías de señalización en los comedores escolares.	9,09 %	
37. Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAIP, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por la UAPA.	Fotografías de la publicación de ficha técnica de información del PAE	27,27%	En los soportes que hacen parte de la cuenta de cobro del mes anterior el operador radicó en la cuenta de cobro el total de las fotografías de la publicación de la ficha técnica de información del PAE.	9,09 %	
38. Responder a los requerimientos realizados por la supervisión, el MEN y los organismos de control, dentro de los diez (10) días calendario de su recibo.	N/A	27,27%	Durante este periodo, el operador no recibió requerimientos realizados por la supervisión, la UAPA y los organismos de control	9,09 %	
39. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los hallazgos evidenciados en las visitas de la supervisión. Estos deben allegarse dentro de los (10) Díez días calendario posterior a la fecha de notificación.	Planes de mejora	27,27%	Durante este periodo el operador recibió 2 notificación por parte de la ETC para diseñar planes de mejora el cual fue entregado y aplicad el plan de mejora	9,09 %	
40. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes del Departamento del Huila, del MEN, la supervisión del PAE y las efectuadas por los diferentes entes de control.	Informe de actividades	27,27%	Durante el periodo reportado, el operador estuvo en la disposición de recibir las visitas a las bodegas de almacenamiento de alimentos y comedores escolares, pero la entidad no realizo visitas a bodega	9,09 %	
41. 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.	Certificado	27,27%	El operador para la presente cuenta adjunta los siguientes documentos: Certificado de no participación en CAE durante la presente cuenta con fecha de expedición del 31 de marzo 2026, firmado por Yber Omen Buesaco.	9,09 %	
42. Capacitar a docentes, estudiantes y padres de familia de las sedes educativas, en buenos hábitos de alimentación y vida	N/A	27,27%	Para el presente informe el operador indígena allego la información relacionada con el desarrollo de la propuesta de hábitos de	9,09 %	

saludable, de acuerdo con la propuesta presentada al Departamento. Su cumplimiento se verificará mensualmente a través de las cuentas de cobro, para tal fin se deberán presentar las actas de capacitación, detallando el tema, fecha de realización, lugar, registro fotográfico y metodología utilizada, con la respectiva lista de asistentes, tipo de participantes, número de documento de identidad y firma del asistente.			alimentación saludable la cual se revisó y envió al operador indígena para realizar ajustes y modificaciones.		
43. Suscribir con el supervisor las actas mensuales de la ejecución y rendir Informe de resultados.	Acta parcial No. 3 e Informe de ejecución de actividades	27,27%	El contratista suscribió el acta parcial No. 3 para el pago de la prestación del servicio PAIP, del periodo comprendido entre el 1 al 31 de marzo hogaño, dando cumplimiento a esta obligación. Igualmente presentó el informe de ejecución del periodo relacionado donde detalla el cumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato.	9,09 %	
44. Suscribir la correspondiente Acta de Inicio, Acta Final y Acta de liquidación del respectivo Contrato Disponer mensualmente y durante la ejecución del contrato, para la revisión de la supervisión, los siguientes documentos: a) Carpeta de control de los Registros sanitarios de los productos que lo requieran y hayan sido propuestos en el ciclo de menús, de conformidad con el Resolución 2674 de 2013. b) Carpeta de control mensual de pago a terceros (proveedores y acarreos) y a los manipuladores (salario, seguridad social, prestaciones económicas, parafiscales) y dotación personal para el desempeño laboral, entre otros asuntos resultantes de las relaciones laborales y contractuales que realicen los operadores. c) Listado de personal vinculado al programa. d) Carpeta de control de planes de mejoramiento resultantes de los hallazgos reportados en el proceso de monitoreo y control.	Certificación expedida por el representante legal	27,27%	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.	9,09 %	
45. Soportar debidamente, tanto contable como financieramente todos los ingresos y egresos, mantenerlos ordenados y archivados en medio físico y magnético, disponibles en cualquier momento que se requiera.	Soportes de pago de los diferentes egresos incurridos en la ejecución del mes de marzo	27,27%	La contratista anexa en el componente financiero del informe de ejecución del mes de marzo, todos los soportes de los egresos en los que incurrió el operador para dar cumplimiento a la operación del mes de marzo (dotación, transporte, alimentos, pagos de pólizas, impuestos, pago de personal manipulador de alimentos, seguridad social, y demás).	9,09 %	
46. Disponer de las hojas de vida del personal dinamizador administrativo y operativo solicitado, para su verificación durante la ejecución del contrato, por parte de la supervisión, garantizando que cumpla con los	Contratos debidamente suscritos del personal manipulador y	27,27%	La contratista anexa en el tercer informe los contratos debidamente suscritos con el personal manipulador requerido para la operación del PAIP y personal administrativo, celebrados de acuerdo con la normatividad	9,09 %	

requisitos establecidos de formación y experiencia.	administrativo Hojas de vida Cedula Listado de personal		laboral legal vigente en Colombia, igualmente adjunta las hojas de vida, afiliaciones a seguridad social, cedula y antecedentes, garantizando de manera oportuna el personal necesario e idóneo para la ejecución del programa PAIP, en las comunidades Indígenas YANACONA. Así mismo en el mes de febrero allegó el contrato de la manipuladora de alimentos DORIS NAVIA URBANO con todos los soportes.		
47. En el evento de requerirse en el transcurso de la operación del cambio de personal, el proponente deberá informar y enviar a la supervisión para su aprobación, los documentos que acrediten las mismas condiciones de idoneidad del nuevo personal.	Certificado de disposición de personal	27,27%	Operador indígena YANAKONA anexa a la presente cuenta de cobro oficio referente a que se cuenta con personal idóneo y suficiente para la prestación del servicio de alimentación indígena propio – PAIP. Conforme al desarrollo de la operación del mes de Marzo no recibió en la SED-PAE solicitud de cambio de personal por parte de YANAKONA	9,09 %	
48. Participar en las reuniones en las que se le convoque; atender las visitas a comedores escolares, bodegas o puntos de distribución, que realice la supervisión de contrato o interventor, entes de control; el MEN, entre otros actores; dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, el Comité de Dinamizadores PAE, el MEN y demás actores de Programa; y cumplir con el diseño e implementación de los planes de mejoramiento que se requieran.	N/A	27,27%	En este periodo no se citó al contratista al participar a reuniones, o puntos de distribución, que realice la supervisión de contrato o interventor, entes de control; el MEN, entre otros actores, igualmente no se requirió dar respuesta a seguimientos realizados por el ente de control ya que desde la ETC no se requirió de igual manera el operador si se atendió dos visitas a las sedes educativas e igualmente.	9,09 %	
49. 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 de actividades	27,27%	El operador manifiesta en el informe de actividades que NO requirió cambio de vehículos.	9,09 %	
50. Realizar el registro diario de complementos alimentarios entregados bajo la modalidad de olla comunitaria, registro diario de estudiantes atendidos y el consolidado mensual los recursos no ejecutados por cada Establecimiento Educativo, en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional.	Planillas de asistencia diaria correspondientes a las instituciones educativas priorizadas en este contrato	27,27%	El operador radico en el informe de ejecución del mes de marzo en el componente financiero, las planillas de asistencia diaria debidamente diligenciadas y firmadas por los dinamizadores encargados de los comedores escolares y los rectores de las instituciones educativas oficiales con población mayoritariamente indígenas de los municipios de San Agustín del departamento del Huila.	9,09%	
51. Garantizar la implementación y cumplimiento del Plan Alimentario Indígena Propio determinado para el establecimiento educativo priorizado para PAE.	Informe de ejecución del mes de marzo	27,27%	El operador está garantizando la prestación del servicio PAIP, en las comunidades indígenas que están vinculado a la comunidad Indígena Yanacona de San Agustín, tal como puede evidenciarse en los soportes del cumplimiento del objeto y obligaciones presentados el informe de ejecución del presente periodo.	9,09%	

Conforme a la información relacionada, la supervisora designada, certifica que el Contratista ejecutó a satisfacción las obligaciones pactadas durante el periodo comprendido entre el primero (01) al treinta y uno (31) de marzo de 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 PRIMERA ENTREGA RACION PARA PREPARAR EN SITIO:

Para la prestación del servicio de alimentación escolar, en atención a la ejecución realizada en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2026, no se presentaron incumplimientos, por lo tanto, no se establecieron DESCUENTOS al operador INDIGENA YANACONA prestador del servicio alimentario.

LILIANA MERCEDES VASQUEZ SANDOVAL
Coordinadora y Supervisora PAE- PAIP

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

Vo.Bo. María Teresa Plata Rivas
Apoyo Administrativo y Financiero PAIP

Vo.Bo. Diana patricia Pérez Fernández
Apoyo a la Coordinación PAIP

Vo.Bo. Belarmina Vélez Llanos
Apoyo Jurídico PAIP

Vo.Bo. Leydi Yohanna Perdomo Perdomo
Ing. De Alimentos PAIP

Vo.Bo. María Alejandra Góngora Gutiérrez
Nutricionista Dietista PAIP

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

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
FIRMA			
NOMBRE			
CARGO			