Gobernación del Huila	SISTEMA DE GESTIÓN: MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN - MIPG	Código: DAC-C055- P1110-F08
Fecha Aprobación: 05 de Abril de 2025	INFORME DE SUPERVISIÓN DE CONTRATO O CONVENIO	Versión: 7 Página 1 de 57

TIPO DE INFORME:	Parcial: __X__	Final:	No.: __04__		Fecha: 15/07/2026	
CONTRATO__X_ CONVENIO___	DE: PRESTACIÓN DE SERVICIOS		Nº	963	AÑO:	2026
CONTRATANTE:	EL DEPARTAMENTO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN					
CONTRATISTA:	NOMBRE O RAZON SOCIAL:	UNION TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026				
	NIT O CC:	902027706-0				
	DIRECCIÓN	Calle 4 número 11-61	TEL:	3188372600		
	CIUDAD:	Guadalupe, Huila				
	REPRESENTANTE LEGAL:	NANCY BARRERO GOMEZ				
	CC:	52.954.109 de Bogotá				
OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LOS 35 MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA **ZONA 2**					
FECHA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO O CONVENIO:(dd/mm/aa	26/01/2026					

1. BALANCE JURÍDICO ADMINISTRATIVO

VALOR INICIAL: (Contrato o Convenio)	En cifras: $ 14.062.992.819,00 M/CTE.		
	En Letras: CATORCE MIL SESENTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE.		
VALOR ADICIONAL:	Nº 1	Valor: $3.101.917.235,00	Fecha: 28-05-2026
	Nº 2	Valor:	Fecha:
	Nº 3	Valor:	Fecha:
VALOR TOTAL (Acumulado)	DIECISIETE MIL CIENTO SESENTA Y CUATRO MILLONES NOVECIENTOS DIEZ MIL CINCUENTA Y CUATRO PESOS ($ 17.164.910.054,00) MCTE.		
PLAZO INICIAL:	CIENTO ONCE (111) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR, CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO Y/O HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO ASIGNADO. EL PLAZO PARA LA ETAPA DE ALISTAMIENTO ES DE CINCO (05) DÍAS CALENDARIO, LOS CUALES SE CONTARÁN A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.		
PLAZO ADICIONAL:	Nº 1	Tiempo: 21 días calendario escolar.	Fecha: 28-05-2026
	Nº 2	Tiempo:	Fecha:
	Nº 3	Tiempo:	Fecha:
PLAZO TOTAL (Acumulado)	CIENTO TREINTA Y DOS (132) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR, CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO Y/O HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO ASIGNADO. EL PLAZO PARA LA ETAPA DE ALISTAMIENTO ES DE CINCO (05) DÍAS CALENDARIO, LOS CUALES SE CONTARÁN A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.		
FECHA DE INICIO: (dd/mm/aa)	27/01/2026		
FECHA DE SUSPENSIÓN Y REINICIACIÓN: (dd/mm/aa)		Término	Fecha (dd/mm/aa)
	Nº 1	Suspensión:	
		Reiniciación:	
	Nº 2	Suspensión:	
		Reiniciación:	
FECHA DE TERMINACIÓN: (dd/mm/aa)	31/08/2026		

GARANTIAS:

Nº DE PÓLIZA	FECHA DE	TIPO DE AMPARO	VALOR ASEGURADO	VIGENCIA

	APROBACION			INICIO	FINAL
Póliza de seguro de cumplimiento entidad estatal (Decreto 1082 de 2015)					
11-44-101276904	27/01/2026	Cumplimiento del contrato	$2.812.598.563,80	22/01/2026	28/01/2027
11-44-101276904	27/01/2026	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones.	$1.406.299.281,90	22/01/2026	28/07/2029
11-44-101276904	27/01/2026	Calidad del servicio	$2.812.598.563,80	22/01/2026	28/01/2027
11-44-101276904	12/06/2026	Cumplimiento del contrato	$3.432.982.010,80	22/01/2026	28/01/2027
11-44-101276904	12/06/2026	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones.	$1.716.491.005.40	22/01/2026	28/01/2027
11-44-101276904	12/06/2026	Calidad del servicio	$3.432.982.010.80	22/01/2026	28/01/2027
Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil Extracontractual Derivada de Cumplimiento (RCE CONTRATOS)					
11-40-101088406	27/01/2026	Predios labores y operaciones	$875.452.500,00	22/01/2026	28/07/2029
11-40-101088406	12/06/2026	Predios labores y operaciones	$875.452.500,00	22/01/2026	28/08/2026

SISTEMA INTEGRAL DE SEGURIDAD SOCIAL:

UNION TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026, demuestra que se encuentra al día en el pago de aportes a seguridad social en Salud, Pensión y Riesgos Laborales y con los aportes parafiscales a Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF, del mes de mayo del 2026, según consta en la certificación expedida el día 11 de junio del 2.026 por la Contadora Pública de **UNION TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026,** MELVA LUCIA HENAO RIVERA , con T.P. N° 259490-T en calidad de Contadora Pública, anexa copia de la tarjeta profesional y certificación de la vigencia de la misma.

2. BALANCE FINANCIERO Y CONTABLE				
DESCRIPCIÓN DE PAGOS	**FECHA (dd/mm/aa)**	**VALOR**	**AMORTIZACIÓN**	**SALDO**
VALOR INICIAL DEL CONTRATO N° 963	26-01-2026	$14.062.992.819,00		$14.062.992.819,00
VALOR ADICIONAL N°1	28-05-2026	$3.101.917.235,00		$ 17.164.910.054,00
VALOR ADICIONAL N°2				
VALOR FINAL CONTRATADO	28-05-2026	$ 17.164.910.054,00		$ 17.164.910.054,00
VALOR ANTICIPO DEL CONTRATO				
VALOR ACTA PARCIAL N°1	16-04-2026	$ 2.268.683.569,00		$11.794.309.250,00
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 1				
VALOR ACTA PARCIAL N° 2	07-05-2026	$ 2.038.240.282,00		$9.756.068.968,00
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 2				
VALOR ACTA PARCIAL N° 3	17-06-2026	$2.241.363.229,00		$ 10.616.622.974,00
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 3				
VALOR ACTA PARCIAL N° 4	15-07-2026	$2.806.189.906,00		$ 7.810.433.068,00
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 4				
VALOR ACTA PARCIAL N° 5				
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 5				
VALOR ACTA PARCIAL N° 6				
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 6				
VALOR ACTA PARCIAL N° 7				
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 7				
VALOR ACTA PARCIAL N° 8				
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 8				
VALOR ACTA PARCIAL N° 9				
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 9				

VALOR FINAL EJECUTADO				
SALDO A FAVOR DEL CONTRATISTA				
SALDO A FAVOR DEL DEPARTAMENTO				
RENDIMIENTOS FINANCIEROS				
VALOR REINTEGRADO POR EL CONTRATISTA O CONVENIENTE				

3. COMPONENTE TÉCNICO

En virtud del objeto contratado y revisado el informe número 4, periodo del cuatro (04) al veintinueve (29) de mayo del 2026, el contratista **UNION TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026**, desarrolló las actividades que se derivan del contrato de prestación de servicios N° 963 de 2026 del cual soy supervisora, me permito presentar el siguiente informe, correspondiente al presente periodo, se describen estos resultados, así:

ACTIVIDAD	ENTREGABLE y/o RESULTADO LOGRADO	% DE CUMPLIMIENTO ACUMULADO PACTADO	ACTIVIDADES EJECUTADAS (Frente al Resultado logrado)	% DE CUMPLIMIENTO PARCIAL (MENSUAL)	DIFICULTADES U OBSERVACIONES
A. OBLIGACIONES GENERALES					
1. Brindar complemento alimentario a niños, niñas y adolescentes matriculados oficialmente en el SIMAT durante la jornada escolar, con calidad, inocuidad y de forma oportuna de acuerdo a los lineamientos técnicos administrativos y estándares (versión que se encuentre vigente) del programa de alimentación escolar aprobados por el Ministerio de Educación Nacional. En caso de presentarse inundaciones, desastres naturales, cualquier emergencia o cualquier hecho irresistible e imprevisible en el departamento o a nivel nacional que afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en alguno(s) o en todos los municipios del Departamento, el OPERADOR deberá acatar las directrices que la Gobernación del Huila disponga para tales eventos y dichas directrices serán propendiendo por la entrega de suplemento alimentario de modo tal que los Niños, Niñas y Adolescentes tengan la continuidad en el servicio. Para la entrega de estos complementos alimentarios será necesaria una comunicación por	Planillas de asistencia diaria y certificados de entrega de raciones	62,5%	La unión temporal nutrializanza radica en su cuenta de cobro del periodo en mención, las planillas de asistencia diaria y los certificados de entrega donde se evidencia los complementos que se entregaron de manera efectiva en el mes de mayo del presente año.	12,5%	

escrito del Supervisor del contrato dirigida al OPERADOR, con las indicaciones necesarias a tener en cuenta; también deberá el supervisor del contrato exigir al OPERADOR la certificación de la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del PAE. Para la suspensión de esta medida extraordinaria es necesario comunicación por escrito del supervisor del contrato dirigida al OPERADOR.					
2. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por la Unidad de alimentos para aprender (UAPA) y las autoridades en la materia.	Informe de actividades	62,5%	El operador garantizó permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos en las condiciones del contrato, señaladas por la UAPA, en el informe de las actividades	12,5%	
3. Planear, organizar y ejecutar el suministro de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones, conforme al personal ofertado en la propuesta.	Contratos del Personal y/o hojas de Vida	62,5%	El contratista allegó la documentación del personal operativo y certificado de idoneidad, en cumplimiento de sus funciones de acuerdo al contrato.	12,5%	
4. Contratar y garantizar el personal necesario para la ejecución del programa. (El personal contratado para esta operación, no es laboralmente vinculado con la Gobernación, ni con el Ministerio de Educación Nacional, ni con la Unidad de Alimentos para aprender) es responsabilidad del Operador.	20 contratos de personal manipulador	62,5%	El operador cumplió con la obligación de contratar al talento humano necesario mediante la vinculación de (20) nuevas manipuladoras de alimentos bajo contratos por obra o labor. El operador asume la responsabilidad exclusiva como empleador, resaltando que el personal no tiene ningún vínculo laboral ni prestacional con la Gobernación del Huila, el Ministerio de Educación Nacional, ni la Unidad Administrativa Especial Alimentos para Aprender (UAPA). reportado, garantizando la	12,5%	

			independencia jurídica de la entidad contratante frente a las obligaciones. laborales del contratista.		
5. En las instituciones educativas en las cuales se atienden en la modalidad industrializada; las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los titulares de derecho, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar (CAE), a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos.	Informe Técnico de Contratista No. 4	62,5%	Durante el periodo del Cuatro (04) al Veintinueve (29) de mayo del 2026, el contratista **UNION TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026**, no atendió modalidad industrializada en las sedes educativas correspondientes a la zona 2.	12,5%	
6. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.	Actas de capacitación Listados de asistencia Fotografías de las jornadas de capacitación Muestra de Formatos KARDEX y PSB diligenciados	62,5%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro, actas de capacitación y listados de asistencia del personal de bodega y personal manipulador de alimentos. De igual manera, el operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro radicó una muestra aleatoria de los formatos diligenciados de Plan de Saneamiento Básico y KARDEX.	12,5%	
7. Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos si se requiere (con la minuta entregada por la ETC).	Certificaciones y planillas de entrega de raciones	62,5%	El operador durante el periodo brindo la atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos de acuerdo con la base de datos de estudiantes caracterizados entregada por la ETC.	12,5%	

8. Realizar y reportar mensualmente las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN, las cuales deberán equivaler mínimo al 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en su propuesta, con los soportes correspondientes, con el fin de dinamizar la economía de las regiones, apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria; de acuerdo con las disposiciones de la Ley 2046 de 2020, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria. Así mismo, reportar en los formatos establecidos los bienes y servicios adquiridos.	Formato del MEN evidenciando las compras realizadas a los productores del departamento.	62,5%	El operador anexa en su cuenta de cobro en el componente financiero para el mes de mayo, las facturas de los proveedores que se encuentran certificados por la secretaria de agricultura departamental como productor local, para el cumplimiento de la presente obligación de mínimo el 30% de compras de alimentos en el interior del departamento.	12,5%	
9. En la bodega de almacenamiento de alimentos, realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, las placas de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.	Informe de actividades del contratista	62,5%	El operador en el informe de actividades garantiza el cumplimiento de esta obligación. De igual manera, el Equipo de supervisión en campo en las visitas de supervisión de las bodegas de almacenamiento de alimentos realiza la respectiva verificación.	12,5%	
10. Informar mediante correo electrónico, o canales de comunicación dispuestos, en un plazo no mayor de 24 horas, las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación; presentar además un informe mensual sobre estos inconvenientes, y acciones de mejoramiento en los formatos previamente definidos por el MEN.	N/A	62,5%	El operador cumplió satisfactoriamente con su obligación al reportar que el PAE operó con total estabilidad y sin inconvenientes que pusieran en riesgo el programa. Debido a esta ausencia de situaciones críticas, no fue necesario activar el protocolo de alerta de 24 horas; sin embargo, se garantizó el control preventivo mediante la entrega oportuna del informe mensual en los formatos oficiales del MEN.	12,5%	
11. Informar mensualmente al MEN y a la supervisión del Programa, sobre	Informe de ejecución mes de mayo	62,5%	El operador anexa en el componente financiero de la cuenta de cobro del mes de mayo, el informe de ejecución	12,5%	

el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.			de recursos, donde se evidencian la cantidad de raciones entregadas en el periodo en mención, y el porcentaje de avance operativo y financiero.		
12. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la supervisión para el pago, en los formatos diseñados por el MEN.	Certificados de entrega de raciones mensuales de las I.E. de los municipios de la zona 02	62,5%	El operador en la cuenta de cobro del mes de mayo anexa los certificados de entrega mensual debidamente diligenciados y firmados por el rector de cada institución educativa que pertenece a la zona 02, donde se evidencia la cantidad de raciones entregadas en el periodo en mención en cada una de las sedes que pertenecen a la zona 02.	12,5%	
13. Documentar en los formatos establecidos por el MEN y socializar las experiencias vividas durante la ejecución del PAE para replicar las buenas acciones y evitar la ocurrencia de situaciones que alteren la operación del Programa.	Informe Técnico de Contratista No. 4	62,5%	Durante el periodo del Cuatro (04) al Veintinueve (29) de mayo del 2026, la **UNION TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026** documentó en los formatos establecidos por el MEN y socializó mediante oficios dirigidos a las Instituciones Educativas, Entes de Control y Personerías Municipales informando sobre el inicio de la operación PAE en los municipios de la zona 5 del departamento del Huila.	12,5%	
14. Presentar periódicamente los avances frente a planes de mejora establecidos para subsanar los hallazgos identificados en las visitas de verificación y/o las efectuadas por el Ministerio de Educación Nacional, con las correspondientes evidencias de cumplimiento.	N/A	62,5%	Durante el periodo reportado, no se dieron a conocer a la supervisión del Programa hallazgos identificados en las visitas de verificación y/o las efectuadas por el Ministerio de Educación Nacional, por tanto, no fueron elaborados planes de mejora para la subsanación.	12,5%	
15. Asistir, previa invitación, a los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en su área de influencia, para el seguimiento de cada establecimiento educativo, conforme el artículo 5 de la Ley 2024 de 2020 y a las Mesas Publicas territoriales semestrales convocadas por el Gobernador de la Entidad Territorial Certificada.	Certificados Acta 02 Acta sin numero	62,5%	El operador presenta para la presente cuenta los siguientes documentos: Certificado de no convocatoria para Comités Municipales con fecha de expedición del 3 junio 2026 y firmado por Nancy Borrero Gómez representante legal. certificado de no convocatoria para Mesas Publicas con fecha de expedición del 3 junio 2026 y firmado por Nancy Borrero Gómez representante legal. Acta 02 IE Nuestra Señora De Carmen del municipio de Guadalupe con fecha del 21 de mayo 2026. Acta CAE: IE los Montesitos del municipio del Agrado.	12,5%	

16. Solicitar certificación al rector y/o docente encargado de cada Institución y sedes educativa, mediante la cual acredite la publicidad de la valla de visibilidad, la ficha técnica, los ciclos de menú y los canales de atención tanto del operador como de la ETC.	N/A	62,5%	El Operador presentó para la primera y tercera cuenta el 100% de los certificados firmados por los Rectores (a) de las Instituciones Educativas mediante la cual acredita la publicidad de la valla de visibilidad, la ficha técnica, los ciclos de menú y los canales de atención tanto del operador como de la ETC, de las IE atendidas.	12,5%	
17. Llevar registro fotográfico de la valla de visibilidad ubicada en las instituciones y sedes educativas.	N/A	62,5%	El Operador presentó para la primera y tercera cuenta el 100% de las evidencias fotográficas de las vallas de visibilidad, de las instituciones educativas, que presta el servicio.	12,5%	
18. Realizar los informes de ejecución, finalización y liquidación del contrato de acuerdo con lo establecido en el manual de contratación de la Gobernación del Huila.	Informe Técnico de Contratista No. 4	62,5%	El contratista presentó dentro del término otorgado, la cuenta de cobro con el informe de ejecución contractual, los respectivos soportes por componentes para la validación de los profesionales del equipo PAE.	12,5%	
19. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.	Informe Técnico de Contratista No. 4	62,5%	El contratista durante el periodo da continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.	12,5%	
20. Mantener vigente los mecanismos de cobertura del riesgo previstos por el Decreto 1082 de 2015, conforme a los requisitos pactados en el Contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.	Certificados de ARL	62,5%	El operador cumplió rigurosamente con sus obligaciones de seguridad social y las pólizas exigidas por el Decreto 1082 de 2015, manteniendo al día la afiliación de todo su personal, incluyendo a las 20 nuevas manipuladoras de alimentos de la Zona 2. Este personal de manipulación se encuentra debidamente cubierto bajo el Nivel de Riesgo III (código de actividad 561101 para expendio de comidas preparadas), lo que garantiza el respaldo normativo y prestacional necesario frente a las condiciones actuales de la operación.	12,5%	
21. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al DEPARTAMENTO por el incumplimiento del contrato. En caso de que se intente una acción o se presente una reclamación contra el	N/A	62,5%	El operador cumplió a cabalidad con la obligación de garantía al no registrarse daños, perjuicios ni reclamaciones legales por parte de terceros que afectaran al Departamento durante el periodo de ejecución. De esta manera, se	12,5%	

DEPARTAMENTO por la cual deba responder el Contratista, aquella procederá a notificarle a la mayor brevedad para que el Contratista asuma todas las medidas necesarias para resolver el conflicto y evitar perjuicios al DEPARTAMENTO. Si el Contratista no logra resolver la controversia en el plazo que fije el DEPARTAMENTO, el mismo podrá hacerlo directamente y el Contratista asumirá todos los costos en que se incurra por tal motivo. En cualquiera de los eventos anteriores, el Contratista autoriza al DEPARTAMENTO a deducir los valores resultantes por estos conceptos de cualquier suma que ésta le adeude a él.			mantuvo la indemnidad total de la entidad y se evitó la activación de protocolos de resolución de conflictos o la aplicación de deducciones económicas.		
22. Asumir los gastos e impuestos que legalmente haya lugar para la legalización y ejecución del contrato, de conformidad con la normatividad que rige la materia.	Soporte de pago de impuestos de legalización del contrato.	62,5%	El contratista en la primera cuenta de cobro en el componente financiero anexa los soportes de pago de los impuestos de legalización de contrato 963 del 2026 entre la unión temporal nutrialianza 2026 y la gobernación del Huila.	12,5%	
23. Presentar mensualmente al Supervisor del Contrato dentro de los quince (15) primeros días contados a partir del vencimiento de cada mes informes escritos sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes desde cada uno de sus componentes, acorde a lo exigido por el Ministerio de Educación Nacional y la Gobernación del Huila. El informe de gestión incluye los componentes financiero, técnico, jurídico, nutricional y social, en cumplimiento al contrato suscrito.	De conformidad con la cuenta de cobro No 04 Informe Técnico de Contratista No. 4. Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad. Anexo 2. Componente Técnico. Anexo 3. Componente Financiero Anexo 4. Componente Nutricional Anexo 5. Componente Jurídico Anexo 6. Componente Social	62,5%	El contratista, presenta Informe Técnico de Contratista No. 4 dentro de los quince (15) primeros días contados a partir del vencimiento del mes de mayo de 2026 informes escritos sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes desde cada uno de sus componentes acorde a lo exigido por el Ministerio de Educación Nacional y la Gobernación del Huila. El informe de gestión incluyó los componentes financiero, técnico, jurídico, nutricional y social, en cumplimiento al contrato suscrito.	12,5%	

24. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia a la GOBERNACIÓN DEL HUILA, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos darán lugar a la terminación del contrato.	N/A	62,5%	El operador dio estricto cumplimiento a sus obligaciones de integridad y transparencia al no ceder a presiones, amenazas ni acuerdos prohibidos por parte de personas al margen de la ley durante el desarrollo del contrato. Al no presentarse situaciones de coacción ni anomalías en la operación, no fue necesario realizar reportes ante la Gobernación del Huila ni ante las autoridades competentes.	12,5%	
25. Cumplir con las políticas de seguridad de los documentos, los procedimientos para el Manejo de la información definidos por la GOBERNACIÓN DEL HUILA.	Informe Técnico de Contratista No. 4	62,5%	El operador durante el periodo cumplió con las políticas de seguridad de los documentos, los procedimientos para el Manejo de la información definidos por la GOBERNACIÓN DEL HUILA.	12,5%	
26. Disponer de los medios necesarios para garantizar la no existencia de trabajo infantil en la ejecución del programa y su cadena de producción, así como el compromiso de disponer de mecanismos para contribuir a la abolición efectiva de todas formas de trabajo infantil. Está prohibido la participación de los estudiantes en la entrega de los complementos RI (función de la manipuladora)	N/A	62,5%	El operador garantizó plenamente la inexistencia de trabajo infantil en todas las etapas del programa y su cadena de suministro, verificando rigurosamente en la documentación administrativa que ningún menor de edad fuera contratado.	12,5%	
27. Acatar las disposiciones para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, en los anexos y procedimientos previamente establecidos por la secretaria de Educación a través del Programa de Alimentación Escolar, con el fin de garantizar la prestación del servicio, con calidad y oportunidad. En todo caso las presuntas irregularidades en el desarrollo de la ejecución del contrato, en lo referente al servicio de raciones, seguridad	Soporte de pagos de seguridad social, pago de nómina.	62,5%	En el componente financiero de la cuenta de cobro del periodo en mención, se evidencia los pagos de la seguridad social y los pagos de nómina del personal que se vinculó laboralmente para el periodo referido.	12,5%	

social y emolumentos destinados al personal para la prestación del servicio, serán informados al ordenador del gasto conforme sus competencias al tenor del artículo 86 de la ley 1474 de 2011.					
28. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen.	Pago de estampillas departamental Recibo No 4102600003659. Cancelado en el banco de occidente. Otro si No.1 Pago de estampillas departamental Recibo No. 410260002021	62,5%	El contratista presentó los soportes de pago de los impuestos de legalización ante el área financiera de la Zona No. 2 para su validación por la Tesorería Departamental. Dichos pagos corresponden a un valor inicial de $562.840.800 por el contrato principal y a $124.397.800 por concepto del Otro Sí No. 1.	12,5%	
29. El supervisor del contrato podrá realizar solicitud por escrito de redistribución de cupos, en el caso que crea pertinente según los movimientos en la matrícula del SIMAT y estos deberán ser acatados por el operador en el transcurso de los siguientes 15 días de acuerdo con la logística del programa.	Certificado de cobertura atendida	62,5%	El operador en su cuenta de cobro presentó el formato establecido por el MEN "formato de cobertura atendida" donde de evidencia la población atendida en el mes de mayo conforme a las solitudes realizadas de ajuste de cupos por los actores PAE (docentes, rectores, entre otros).	12,5%	
30. No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales y cualquier otro distinto a los fines establecidos.	Informe Técnico de Contratista No. 4	62,5%	En el informe de actividades del periodo, el contratista manifestó que no utilizó el Programa de Alimentación Escolar (PAE) con fines políticos, electorales, comerciales o cualquier otro propósito ajeno a los fines legítimamente establecidos para el servicio.	12,5%	
31. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del PAE, un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.	N/A	62,5%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2026EE007234 del 20 de febrero de 2026, aprobó el plan de manejo ambiental presentado por el operador para ser implementado en las bodegas de almacenamiento de alimentos y comedores escolares; el cual tiene como objetivo garantizar una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición del material reciclable, lo cual tendrá que hacerse observando	12,5%	

			las normas de higiene establecidas, con el propósito de evitar la contaminación del producto final y el deterioro del medio ambiente.		
32. Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.	Informe Técnico de Contratista No. 4	62,5%	Durante el periodo el contratista Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.	12,5%	
33. Responder todos los requerimientos y solicitudes realizados por la supervisión y/o interventoría del Programa, o por los diferentes entes de control en los tiempos que se establezcan.	N/A	62,5%	Durante este periodo, el operador dio respuesta a los requerimientos y solicitudes realizados por la supervisión.	12,5%	
34. Responder las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias recibidas por los Comités de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa en general, en el tiempo establecido, de acuerdo con el grado de prioridad del requerimiento.	Certificado	62,5%	El operador presentó certificado donde manifiesta no haber recibido SPQR, durante el presente periodo. Fecha de expedición 3 de junio 2026. Y firmado por el representante legal Nancy Barrero Gómez	12,5%	
35. Dar cumplimiento al número mínimo de personal ofertado en la propuesta.	Contratos del personal vinculado para la operación.	62,5%	Durante el periodo, el operador reportó la contratación de (20) nuevas colaboradoras para cubrir las vacantes. Con este ajuste, el contratista mantiene el personal mínimo ofertado, garantizando un equipo de manipuladoras y personas administrativas para asegurar la continuidad operativa en la Zona 2.	12,5%	
36. El contratista deberá mantener al día todos los permisos y requerimientos técnicos y legales necesarios para el funcionamiento de las bodegas. En caso de presentar dificultades se deberá informar al Departamento para la revisión de cambio de bodega, la cual deberá contar con los mismos requerimientos solicitados en el pliego de condiciones del proceso. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.	SAC: HUI2026EE009669	62,5%	A través de radicado SAC HUI2026EE009669 de 10 de marzo de 2026 con asunto de Autorización cambio de bodega Municipio Timaná. Zona 2, se autoriza el cambio de bodega.	12,5%	
37. En caso de solicitar a la Entidad la autorización de contar con bodegas satélites, la SED se reservará el derecho de autorizar	N/A	62,5%	Durante el periodo reportado, el operador no ha solicitado a la Entidad la autorización de contar con bodegas satélites.	12,5%	

o denegar dicha solicitud. En caso tal, la solicitud se deberá radicar con: las Actas de inspección sanitaria con concepto FAVORABLE, expedido por las secretarias de salud Municipal o Departamental. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.					
38. Cumplir con las demás obligaciones descritas en los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa y las que se deriven de acuerdo con la naturaleza del contrato y de las exigencias legales.	Informe Técnico de Contratista No. 4	62,5%	El operador dio cumplimiento integral a todas las obligaciones adicionales descritas en los Lineamientos Técnicos Administrativos del Programa, así como a aquellas derivadas de la naturaleza del contrato y las exigencias legales vigentes.	12,5%	
39. En el caso de la pérdida de la condición debidamente probada como pequeño productor agropecuarios locales, el operador deberá reemplazar el mismo, bajo las condiciones idénticas presentadas para el cumplimiento de la promesa de proveeduría y para el cumplimiento del % ofertado para obtención de puntaje por concepto de: PUNTAJE ADICIONALES OBLIGATORIOS PROVEEDURIA y ADQUISICIÓN MINIMA DE PRODUCTOS LOCALES.	Certificados de personas naturales y asociaciones de productores locales expedidas por la secretaria de agricultura departamental.	62,5%	El operador en su cuenta de cobro anexa los certificados de los proveedores con los que sostuvo relaciones comerciales para el periodo en mención debidamente acreditados por la secretaria de agricultura departamental donde conste que efectivamente tanto las personas naturales o las asociaciones de productores son pequeños productores locales.	12,5%	
B. FASE DE ALISTAMIENTO					
COMPONENTE TÉCNICO – CALIDAD E INOCUIDAD:					
1. Presentar a la supervisión del programa de Alimentación escolar el listado de las manipuladoras contratadas para la prestación del servicio de alimentación escolar con los certificados médico de aptitud laboral para la manipulación de alimentos, soportado con laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta y coprológico conforme a lo establecido en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013; de las cuales mínimo el 20% deberán ser	Certificados médicos de aptitud laboral para la manipulación de alimentos Soporte laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta y coprológico	62,5%	Durante el periodo reportado, el operador presentó a la supervisión del programa los certificados médicos de aptitud laboral para la manipulación de alimentos del personal vinculado, soportado con laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta y coprológico conforme a lo establecido en el Artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013, los cuales hacen parte de los documentos soporte de la cuenta de cobro.	12,5%	

padres de familia de beneficiarios, priorizando aquellos que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia, lo anterior en cumplimiento del Artículo 4 de la ley 2042 de 2020. De igual forma, cuando existan cambios del personal manipulador, deberán ser informados en los tres (3) días siguientes al acontecimiento.					
2. El contratista deberá mantener al día todos los permisos y requerimientos técnicos y legales necesarios para el funcionamiento de las bodegas. En caso de presentar dificultades se deberá informar de manera inmediata al Departamento para la revisión de cambio de bodega, la cual deberá contar con los mismos requerimientos solicitados en el pliego de condiciones del proceso. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.	SAC: HUI2026EE009669	62,5%	A través de radicado SAC HUI2026EE009669 de 10 de marzo de 2026 con asunto de Autorización cambio de bodega Municipio Timaná. Zona 2, se autoriza el cambio de bodega.	12,5%	
3. En caso de solicitar a la Entidad la autorización de contar con bodegas satélites; la SED se reservará el derecho de autorizar o denegar dicha solicitud. En caso tal, se deberá radicar a la Entidad las Actas de inspección sanitaria con concepto FAVORABLE expedido por las secretarias de salud Municipal o Departamental. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.	N/A	62,5%	Durante el periodo reportado, el operador no ha solicitado a la Entidad la autorización de contar con bodegas satélites.	12,5%	
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,	Certificado relación de los equipos y utensilios que dispone en bodega de almacenamiento de alimentos	62,5%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro, relacionó los equipos y utensilios que dispone en la bodega de almacenamiento de alimentos reportada.	12,5%	

grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.					
5. Disponer de todos los elementos necesarios definidos por las manuales, tales como: báscula en buen estado y calibrada; equipos de fríos (Congelación y/o refrigeración); termómetro en adecuado estado (preferiblemente de punzón); canastillas y/o recipientes plásticos; estibas plásticas, formatos de control de temperatura.	Actas de visita Bodega de almacenamiento de alimentos	62,5%	El equipo de supervisión en campo en las visitas de seguimiento a la Bodega de almacenamiento de alimentos, ha constatado la existencia y uso de los elementos necesarios para la medición de las variables de peso y temperatura.	12,5%	
6. **Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos:** Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la administración Departamental, un Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos de propiedad del Operador y de los equipos existentes en cada comedor escolar, dejando copia en los lugares donde se implementará dicho plan. En el caso de los inventarios de los equipos existentes en las sedes educativas, el rector mediante acta indicará el estado en que se encuentran los equipos y hará entrega de ellos al operador. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación, el documento deberá de contener mínimo la siguiente estructura: Objetivos, Estrategias de respuesta ante contingencias, Personas o empresa encargada de su aplicación., Fichas técnicas de los equipos, Método de calibración., Hoja de vida con registro de mantenimiento de	Oficio radicado SAC N° HUI2026EE007234	62,5%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2026EE007234 del 20 de febrero de 2026, aprobó el **Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos**, el cual se encuentra impreso en la Bodega de almacenamiento de alimentos y las sedes educativas de la zona 2, para su aplicación durante la operación del Programa.	12,5%	

cada uno de los equipos existentes en cada comedor escolar. El seguimiento de este plan se hará mediante la implementación de los formatos establecidos por la ETC.					
7. **Plan de saneamiento Básico:** Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la Administración Departamental un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la ración industrializada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias. así mismo debe haber copia en los lugares donde se implementará y deberá incluir como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los programas detallados a continuación, el cual debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación. Él plan de saneamiento será sometido a revisiones trimestrales para verificar su cumplimiento y con el fin de realizar las actualizaciones y ajustes correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo, en procedimientos, formatos de registro o fichas técnicas **Limpieza y desinfección:** Instructivo del uso (Cuadro de preparación de soluciones, usos, Frecuencia, procedimientos, modo de preparación y responsables de	Oficio radicado SAC N° HUI2026EE007234	62,5%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2026EE007234 del 20 de febrero de 2026, aprobó el **Programa de Plan de Saneamiento Básico**, el cual se encuentra impreso en la Bodega de almacenamiento de alimentos y las sedes educativas de la zona 2, para su aplicación durante la operación del Programa.	12,5%	

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

algún tipo de plaga durante la ejecución de este debe presentar un plan de choque e informar a la ETC. Las acciones correctivas generadas en este. Sustancias químicas a utilizar con fichas técnicas, Definir los métodos de aplicación de acuerdo con las sustancias a utilizar, Diligenciamiento del cronograma de control de plagas, Definir y presentar soportes de autorización por autoridad competente, de la persona natural o jurídica que prestará el servicio Formato de control de plagas establecido por la ETC. **Calidad de Agua:** Se debe relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros. Así mismo el operador debe especificar y detallar el método a través del cual se está potabilizando el agua, tanto la que se usa para consumo directo o indirecto como la usada en los procesos de limpieza y desinfección de alimentos y recipientes, Diligenciamiento de formatos de monitoreo y control establecido por la ETC.					
8. **Plan de Rutas de distribución:** Presentar el Plan de Rutas en el formato establecido por la UAPA, detallando la periodicidad y días de entrega de víveres y/o ración industrializada, elementos de aseo y combustible (gas), a cada comedor escolar, teniendo en cuenta que las entregas solo se podrán realizar la semana previa al inicio de la prestación del servicio en días hábiles en horas laborales.	Oficio radicado SAC N° HUI2026ER008602	62,5%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2026ER008602 el día 07 de abril aprobó la solicitud de alcance al plan de rutas radicado por el operador.	12,5%	

9. **Plan de Manejo Ambiental:** Presentar un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los recipientes y demás residuos orgánicos generados en la operación de atención que se suministren (Ración para preparar en sitio, comida caliente transportada y ración industrializada). Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada Institución Educativa y debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.	Oficio radicado SAC N° HUI2026EE007234	62,5%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2026EE007234 del 20 de febrero de 2026, aprobó el **Plan de manejo ambiental**, el cual se encuentra impreso en la Bodega de almacenamiento de alimentos y las sedes educativas de la zona 2, para su aplicación durante la operación del Programa.	12,5%	
10. **Programa de proveedores, materias primas e insumos:** Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la Administración Departamental un programa de selección y evaluación de proveedores y un programa de recibo de alimentos para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento y comedor escolar. Previa selección de los proveedores, se debe socializar todos los requisitos que la ETC contempla para cada uno de los alimentos que componen la Minuta y así, evitar retrasos en las aprobaciones de fichas técnicas y demás requisitos. Todos los proveedores seleccionados deben cumplir con el lleno de los requisitos antes de realizar las compras. Al momento de seleccionar los proveedores para la compra de alimentos proteicos (Res, cerdo, pollo) El OPERADOR deberá diligenciar los formatos oficiales de trazabilidad de alimentos proteicos (beneficio,	Oficio radicado SAC N° HUI2026EE007234	62,5%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2026EE007234 del 20 de febrero de 2026, aprobó el **Programa de proveedores, materias primas e insumos**, el cual se encuentra impreso en la Bodega de almacenamiento de alimentos y las sedes educativas de la zona 2, para su aplicación durante la operación del Programa.	12,5%	

desposte, bodega y despacho a sedes) y remitirlos a la ENTIDAD con una semana de antelación a la entrega, a más tardar el día miércoles anterior a la semana de distribución antes de las 18:00 horas. En consecuencia: Para las entregas que se realicen entre jueves y viernes, el OPERADOR deberá haber radicado en la ENTIDAD, a más tardar el miércoles de la semana anterior a la entrega, la trazabilidad y los soportes correspondientes. Los soportes obligatorios incluyen: • Guías ICA (solo cuando exista movilización de animales vivos por parte del proveedor). • Guías INVIMA. • Actas de inspección sanitaria INVIMA. • Resoluciones de autorización INVIMA de las plantas involucradas. • Fichas técnicas. • Documento de vida útil de cada alimento proteico. El OPERADOR deberá anexar y mantener vigentes por una sola vez al inicio las Actas de inspección sanitaria INVIMA, las resoluciones de autorización INVIMA de plantas (beneficio, desposte/desprese, almacenamiento/acondiciona miento/distribución), las fichas técnicas y el documento de vida útil de cada alimento proteico. En caso de presentarse cambios, el OPERADOR deberá actualizar la información y radicarla en la ENTIDAD, a más tardar el miércoles de la semana anterior a la entrega, junto con la demás documentación exigida para la autorización de					

la distribución. **Condición de autorización:** La ENTIDAD validará la información remitida y autorizará las entregas de la semana siguiente únicamente si la documentación se encuentra radicada completa y dentro del plazo establecido.					
11. **FICHAS TÉCNICAS:** Para los productos alimentarios que conforman los ciclos de menús, tanto en la modalidad preparada en sitio como en la modalidad industrializada, el contratista deberá allegar todas las fichas técnicas correspondientes, las cuales deberán cumplir con los ítems establecidos según el anexo de calidad e inocuidad, el operador cada vez que realice el cambio de algún producto, deberá informar a la ETC y remitir a la ENTIDAD con una semana de antelación a la entrega, a más tardar el día miércoles anterior a la semana de distribución antes de las 18:00 horas (Ver Anexo de Calidad e inocuidad).	Oficio radicado SAC N° HUI2026EE008879	62,5%	La entidad a través de radicado SAC N° **HUI2026EE008879** del 05 de marzo de 2026 aprobó las fichas técnicas para los productos alimentarios que conforman los ciclos de menús para la modalidad preparada en sitio, elevando al operador las novedades correspondientes.	12,5%	
12. Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, así como lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.	N/A	62,5%	Durante el periodo reportado, el operador no ha presentado fichas técnicas de alimentos importados para la revisión y aprobación.	12,5%	
ESPECIFICACIONES MÍNIMAS PARA LAS FICHAS TÉCNICAS QUE DEBERÁN SER ALLEGADAS POR EL OPERADOR:					
13. Presentar el listado de marca de los productos, incluyendo el nombre, la marca, el registro, el permiso o la notificación sanitaria conforme a la normatividad	Oficio radicado SAC N° HUI2026EE024678 HUI2026EE021999 HUI2026EE018270 HUI2026EE018268	62,5%	La entidad a través de radicados SAC aprobó la inclusión de las fichas técnicas para los productos alimentarios que conforman los ciclos de menús para la modalidad preparada en sitio, presentadas por el	12,5%	

vigente y registro fotográfico a color de los rótulos de todos los productos y materias primas del complemento alimentario preparado en sitio e industrializado, los cuales deberán estar ajustados a las características descritas en las fichas técnicas de la Resolución 335 de 2021.			operador.		
14. **Vehículos – transporte:** Tener la disponibilidad de mínimo dos (2) vehículos transportadores de alimentos, para realizar la distribución y entrega de los alimentos, de conformidad con la Resolución No. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, los cuales deberán contar con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE. El operador deberá enviar a la supervisión del contrato el concepto sanitario favorable, SOAT vigente del vehículo para su aprobación En caso de requerirse cambio de los vehículos ofertados este deberá ser notificado con el lleno de los requisitos ya antes mencionados. La Entidad no aceptará conceptos sanitarios condicionados.	Actas de inspección sanitaria Documentos soporte: constancia de capacitación básica en manipulación de alimentos para el conductor, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo.	62,5%	El operador en los documentos que hacen parte de la primera cuenta de cobro anexó las actas de inspección sanitaria con concepto sanitario FAVORABLE. De igual manera, radicó los documentos tales como: constancia de capacitación básica en manipulación de alimentos para el conductor, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo.	12,5%	
COMPONENTE TÉCNICO – COORDINACIÓN DE ZONA:					
1. Recibir y remitir a la supervisión, el inventario firmado por rector o docente encargado del comedor de los equipos, menaje y utensilios existentes en la sede educativa que vayan a ser utilizados para la modalidad de ración que requiera la entidad, describiendo el estado en que se encuentran. Una vez finalizado el contrato deben ser entregados en las mismas	las Actas y formato de recibo de inventarios Instituciones Educativas Zona 2 Se anexó en el Informe Técnico de Avance de Ejecución No. 1	62,5%	El contratista operador del servicio **UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026**, anexó en el Informe Técnico de Avance de Ejecución No. 1, el inventario firmado por el rector o docente encargado de los comedores escolares de los equipos, menaje y utensilios existentes en la sede educativa que vayan a ser utilizados para la modalidad de ración que requiera la entidad, describiendo el estado en que se encuentran.	12,5%	

condiciones de recibo a través de certificación expedida por el rector o docente encargado del comedor escolar.					
COMPONENTE JURÍDICO					
1. Garantizar el recurso humano necesario para la oportuna y adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, cumpliendo con los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y la Resolución 00335 de 2021, o la norma que la sustituya, complemente o modifique. Este personal debe ser contratado directamente por el contratista de acuerdo con la legislación laboral vigente. (Conforme al Anexo PERSONAL REQUERIDO).	certificados de la ARL, junto con las respectivas afiliaciones a la Caja de Compensación Familiar (Comfamiliar)	62,5%	El contratista acreditó la idoneidad del talento humano requerido para la prestación del servicio en la Zona 2, destacando la incorporación de 20 nuevas manipuladoras durante el periodo reportado. Se verificó que todo el personal cumple rigurosamente con los perfiles, competencias y requisitos exigidos por la Resolución 0335 de 2021 y la legislación sanitaria vigente para garantizar una operación eficiente y continua.	12,5%	
2. Afiliar al personal manipulador y al personal contratado incluido el (mínimo requerido) al Sistema de Seguridad Social integral	Certificados de la ARL, certificado de salud, y certificado de pensiones	62,5%	El operador garantizó la vinculación de la totalidad del personal manipulador y administrativo al Sistema de Seguridad Social Integral, incluyendo la reciente incorporación de (20) nuevas manipuladoras para la operación de la Zona 2.	12,5%	
3. El contratista deberá acreditarle a la Entidad en el primer informe de ejecución, que ha celebrado los contratos de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones y productores agropecuarios locales, conforme las promesas de contrato de proveeduría presentadas con su oferta en el desarrollo del proceso de selección a efectos de cumplir con los requisitos habilitantes y puntuables.	04 contratos de proveeduría	62,5%	El operador acreditó la continuidad de su compromiso al mantener vigentes los cuatro (4) contratos formalizados con pequeños productores y organizaciones de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria (ACFC) local. Asimismo, informó que no se celebraron nuevos contratos de proveeduría durante el periodo, garantizando así la estabilidad en el suministro y el apoyo a la economía regional de la Zona 2.	12,5%	
COMPONENTE FINANCIERO					
1. En caso que, el contratista opte por la vinculación del personal de acuerdo a lo establecido en el	Certificados de pago de seguridad social del periodo correspondiente al	62,5%	El operador en su cuenta de cobro en el componente financiero radica los soportes de pago de la seguridad social del personal vinculado a la	12,5%	

artículo 35 de la Ley 1438 de 2011, realizando el pago de la seguridad social (pensión, Riesgos profesionales y Cajas de compensación familiar), a través del Decreto 2616 de 2013 compilado en el Decreto 1072 de 2015, y teniendo en cuenta que el precio de la ración se estableció la seguridad social integral, el valor que no sea causado por el operador, será reinvertido en la ejecución del contrato.	actual informe.		operación del periodo en mención. Sin embargo, se evidencia que no se está efectuando el pago de las manipuladoras en cuanto al rubro de salud, debido a la modalidad de contratación entre las partes involucradas (cotizante 51), en este sentido, la supervisión del programa identificará el rubro estimado por este concepto para que el operador lo retribuya en la cantidad de días o raciones que corresponda, en el último mes de operación del presente contrato.		
2. Presentar el listado de Proveedores que será utilizado para la ejecución del programa de alimentación escolar de acuerdo con el formato establecido por la UAPA. En caso de que existan cambios, deben ser notificados a la oficina del PAE	Formato de proveedores en el formato establecido por la UAPA	62,5%	El día 23 de febrero de 2026 a través de correo electrónico fue enviado a la UAPA el FORMATO PARA REPORTE DE OPERADORES Y PROVEEDORES DEL PAE diligenciado por el operador de la zona 2.	12,5%	
COMPONENTE NUTRICIONAL					
1. **Plan de capacitación:** Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la administración departamental el Plan de Capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, con las respectivas actas de capacitación que deben contener como mínimo: -Tema. – Objetivos. – Cronograma. - Desarrollo de la actividad. – Conclusiones. – Compromisos. - Reportes fotográficos de la actividad. Este plan debe contener la Ruta de atención de ETA's, El cronograma debe presentarse en el formato establecido por la ETC. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.	SAC N° HUI2026EE009109	62,5%	El operador presento de acuerdo con el modelo establecido por la administración el Plan de Capacitación continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, el cual fue recibido, revisado y aprobado mediante el SAC No HUI2026EE009109.	12,5%	
2. Presentar un menú especial por cada tipo de complemento, cumpliendo con la adecuación de energía y	SAC N° HUI2026EE009107	62,5%	El operador presento la propuesta de un menú especial por cada tipo de complemento, cumpliendo con la adecuación de energía y nutrientes	12,5%	

nutrientes por nivel o grado de escolaridad, para suministrarlo en un evento programado por las instituciones educativas con motivo de las actividades folclóricas del Departamento, con previa aprobación de la Secretaría de Educación. Este menú debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.			por nivel o grado de escolaridad, para suministrarlo en un evento programado por las instituciones educativas con motivo de las actividades folclóricas del Departamento, la cual fue revisada y aprobada mediante el SAC N°HUI2026EE009107.		
C. FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA					
COMPONENTE TÉCNICO – CALIDAD E INOCUIDAD:					
1. Realizar el transporte de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 2505 de 2004 para el transporte de alimentos perecederos y no perecederos tal que por su naturaleza se garantice la cadena de frio de acuerdo con lo indicado en el rótulo del alimento, así como, en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, dando cumplimiento al Plan de Rutas aprobado	Certificado expedido por el Representante legal	62,5%	Durante el periodo reportado, el operador cumplió con las condiciones de transporte de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, para el transporte de alimentos perecederos y no perecederos, dando constancia de esto mediante certificación expedida por el representante legal en la que garantiza el cumplimiento de esta obligación.	12,5%	
2. Realizar el día anterior a la primera entrega de víveres para ración para preparar en sitio y/o ración industrializada, la jornada de limpieza y desinfección en cada comedor escolar que incluya planta física, equipos, utensilios y mobiliario. Debe repetirse esta jornada después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos) y en caso de suspensión del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias u otras causas.	N/A	62,5%	El operador en los documentos que hacen parte de la primera cuenta de cobro, radicó informe fotográfico de las jornadas de limpieza y desinfección en los comedores escolares, así como, de la bodega de almacenamiento de alimentos.	12,5%	
3. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo	Informe de actividades	62,5%	El operador, en el informe de actividades enuncia que utiliza las bodegas, plantas de ensamble y/o	12,5%	

exclusivo de alimentos, debidamente dotadas, conforme a la normatividad sanitaria vigente como mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales que cumplan con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.			producción para el manejo exclusivo de alimentos, debidamente dotadas, conforme a la normatividad sanitaria vigente con los equipos para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas.		
4. Realizar la remisión y entrega de víveres para las modalidades de Ración preparada en sitio, ración bajo la comida caliente transportada y ración industrializada, contempladas en la Resolución 335 de 2021 en cada comedor escolar, en los formatos establecidos por la UAPA y de acuerdo con los cupos asignados, dejando copia en el comedor escolar.	Remisión de víveres Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	62,5%	El operador anexa las remisiones de víveres correspondientes a los ciclos ejecutados durante los días del mes evaluado, de acuerdo con los cupos asignados. De igual manera, el equipo de supervisión en campo en las visitas diarias de seguimiento, reportó novedades acerca de esta índole, las cuales fueron elevadas al operador para la elaboración de planes de mejora.	12,5%	
5. Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos y aseo en los formatos establecidos por la UAPA, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo, sin afectar la prestación del servicio y la aplicación del menú del día. La reposición debe ser firmada por el manipulador de alimentos y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones de calidad y cantidad de los alimentos, entregando copia del formato en el comedor escolar.	Remisiones de aseo Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	62,5%	El operador anexa las remisiones de aseo durante los días del mes evaluado, de acuerdo con los cupos asignados. De igual manera, el equipo de supervisión en campo en las visitas diarias de seguimiento, reportó DIECIOCHO (18) novedades acerca de faltantes de implementos e insumos de aseo, las cuales se elevaron al operador para su respectivo plan de mejora.	12,5%	

6. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección, de acuerdo con el Anexo 11 denominado **"ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DE LOS INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO EN LA MODALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO, RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA".** Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste. Se sugiere el uso de detergentes, desinfectantes y jabones amigables con el medio ambiente.	Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	62,5%	El equipo de supervisión en campo, en las visitas diarias de seguimiento verificó la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con el Anexo 11 denominado **"ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DE LOS INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO EN LA MODALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO, RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA"** De igual manera, el equipo de supervisión en campo en las visitas diarias de seguimiento, reportó DIECIOCHO (18) novedades acerca de faltantes de implementos e insumos de aseo, las cuales se elevaron al operador para su respectivo plan de mejora.	12,5%	
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	62,5%	El operador en los documentos que hacen parte de cuenta de cobro, anexa la documentación de los vehículos y del personal transportador, así como las actas de inspección sanitaria las cuales acreditan el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el numeral 5.1.2.9 Transporte de la resolución N° 00335 de 2021. De igual manera, en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro se anexa certificación expedida por el representante legal en la que se garantiza el cumplimiento de esta obligación	12,5%	
8. Dotar al personal manipulador de alimentos de la	Actas de entrega de dotación del	62,5%	El operador, enuncia en el informe de actividades que ha dotado al	12,5%	

vestimenta y demás elementos exigidos y descritos en la **tabla 2: Tabla 2. Implementos de dotación del personal manipulador de alimentos** **Cantidad / Contrato** — **Especificaciones** 2 tapaboca — Material en tela antifluido 2 camisa y pantalón — Material antifluido: camisa y pantalón 2 pares zapatos — Blancos antideslizantes, cerrados 2 gorro — Material en tela antifluido Lo Material en tela antifluido anterior dando cumplimiento con las características mínimas en la legislación sanitaria vigente y en las cantidades establecidas: mínimo dos (02) dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario. Para evidenciar el cumplimiento de esta obligación debe allegarse a la entidad el acta de entrega de dotación en el formato establecido por la ETC y dejar copia de la misma en el restaurante escolar.	personal vinculado		personal manipulador de alimentos vinculado durante este periodo de acuerdo con la normatividad vigente. Lo cual lo ha constatado a través de actas de entrega de la primera y segunda dotación.		
9. En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar de forma inmediata el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.	Certificados médicos de aptitud para manipular alimentos Certificado del representante legal	62,5%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro conforme al periodo reportado anexa certificación expedida por el representante legal en el que garantiza el cumplimiento de esta obligación; asimismo, se anexan certificados de aptitud para la manipulación de alimentos del personal que ha sido vinculado. Por otra parte, en el informe de actividades enuncia que durante el periodo reportado no fue necesario realizar reemplazos, ya que, durante la operación, el estado de salud del	12,5%	

			personal manipulador de alimentos fue idóneo.		
10. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos; fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de afiliación a seguridad social, certificado médico de aptitud laboral para la manipulación de alimentos, soportado con laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta y coprológico, Acta de capacitación donde conste la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y presentación personal. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada comedor escolar donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.	Informe de actividades	62,5%	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	12,5%	
11. Para los productos alimentarios que conforman el ciclo de menús, tanto en la modalidad preparada en sitio como en la modalidad industrializada, el contratista deberá allegar todas las fichas técnicas correspondientes, las cuales deberán cumplir con los ítems establecidos según el anexo de calidad e inocuidad, el operador cada vez que realice el cambio de algún producto, deberá informar a la ETC y remitir a la ENTIDAD con una semana de antelación a la entrega, a más tardar el día miércoles anterior a la semana de distribución antes de las	Oficio radicado SAC N° HUI2026EE024678 HUI2026EE021999 HUI2026EE018270 HUI2026EE018268	62,5%	La entidad a través de radicados SAC aprobó la inclusión de las fichas técnicas para los productos alimentarios que conforman los ciclos de menús para la modalidad preparada en sitio, presentadas por el operador.	12,5%	

18:00 horas.					
12. Mantener en una carpeta en cada comedor escolar los documentos correspondientes al ciclo de menús, análisis nutricional (cantidades de alimentos en pesos neto y bruto), guías de preparación (en caso de ración para preparar en sitio y comida caliente transportada) y lista de intercambios, así como, los formatos de Remisión y Entrega de Víveres y de Reposición de Faltantes debidamente diligenciados como lo establece la UAPA, para ser consultados por las diferentes personas que realicen acciones de vigilancia y control.	Informe de actividades Remisiones de víveres	62,5%	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.	12,5%	
13. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad de atención y por nivel o grado de escolaridad, de acuerdo con el Anexo 11. Protocolo de Gramaje Porción Servida Modalidad Preparada en Sitio, el cual será insumo para la verificación por parte del equipo de supervisión en campo, en donde se estipulan los rangos de peso servido de acuerdo con cada uno de los componentes del ciclo de menús analizados nutricionalmente por el profesional en Nutrición y Dietética de la ETC.	Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	62,5%	Durante el periodo reportado, el equipo de supervisión en campo reportó UNA (1) inconsistencia acerca de la porción servida; estos hallazgos fueron elevados al operador para el respectivo plan de mejora.	12,5%	
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.	Oficio radicado SAC N° HUI2026EE024678 HUI2026EE021999 HUI2026EE018270 HUI2026EE018268	62,5%	El operador en la primera cuenta de cobro anexó las fichas técnicas de los alimentos actualizadas en cumplimiento con la Resolución 335 de 2021 dentro de las que se enlistan los siguientes alimentos: leche UHT, Leche, queso, carne, chocolate, aceite, aceite, avena en hojuela, azúcar, huevos, carne de cerdo, pan queso, pechuga de pollo, pechuga de pollo, frijol, canela, cebada perlada, lenteja, arroz, harina de trigo, panela,	12,5%	

			pastas alimenticias, queso, sal, harina de maíz. Sumado a lo anterior, durante el periodo reportado, la Entidad aprobó la inclusión de fichas técnicas de alimentos. De igual manera, el equipo de supervisión en campo en las visitas diarias de seguimiento constata el cumplimiento de los registros, permisos y notificaciones sanitarias en estado vigente.		
15. Suministrar alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen y adicionen o sustituyan, decreto 1500 de 2007 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. Para el rotulado de los alimentos proteicos (res, cerdo y pollo) el contratista debe almacenar los rótulos semanalmente para su respectiva verificación por parte de la SED.	Informe de actividades	62,5%	El operador, en su informe de actividades manifiesta que cumplió con la entrega de alimentos conforme a la normatividad establecida de rotulado en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen y adicionen o sustituyan.	12,5%	
16. Anexar copia de la visita y resolución de autorización sanitaria INVIMA del establecimiento de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores; en cuanto a los alimentos proteicos tales como: carne de cerdo, carne de res y pollo. Los establecimientos que sean referenciados para cada uno de los alimentos deben estar relacionados en la base de datos de Plantas de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores que cumplen con los requisitos sanitarios exigidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones reglamentarias (Debe anexarse cada vez que se cambie el proveedor). Estos	Actas de visita de autorización sanitaria Y Resolución INVIMA Y Base de datos de Plantas de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores que cumplen con los requisitos sanitarios exigidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones reglamentarias	62,5%	El operador en los documentos que hacen parte de la primera cuenta de cobro anexó el siguiente listado con sus respectivas autorizaciones para los alimentos proteicos, de la siguiente manera: **1. CARNE DE CERDO (OTUN):** para la planta de beneficio se anexa el acta de inspección sanitaria planta OINC SAS y autorización sanitaria. Resolución N°2022500239 de 30 de marzo de 2022, bajo código INVIMA 007P (Consumo Nacional). Para la PLANTA DE ACONDICIONAMIENTO DE CARNE (BYP) Comercializadora de Carnes y ganado del OTUN S.A.S se anexa Acta de inspección sanitaria bajo código INVIMA 044AC (Consumo Nacional). **2. CARNE DE CERDO CONGELADA (ASOCIACIÓN CÁRNICOS DEL HUILA AONA):** para la planta de beneficio se	12,5%	

documentos se deben anexar en las cuentas de cobro de acuerdo con las aprobaciones realizadas por la ETC.			anexa el acta de inspección sanitaria planta OINC SAS y autorización sanitaria. Resolución N°2022500239 de 30 de marzo de 2022, bajo código INVIMA 007P (Consumo Nacional). Para la planta de desposte se anexa Acta de inspección sanitaria de desposte para bovinos y porcinos y Resolución N°2025028259 del 10 de julio de 2025 bajo código INVIMA 224DM (Consumo Nacional) **3. PIERNA DE RES CONGELADA (ASOCIACIÓN CÁRNICOS DEL HUILA AONA):** Para la planta de beneficio se anexa Acta de inspección sanitaria planta CEAGRODEX y autorización sanitaria y Resolución N° 2022029044 del 18 de agosto de 2022, bajo código INVIMA 400BD (Consumo Nacional). Para la planta de desposte se anexa Acta de inspección sanitaria de desposte para bovinos y porcinos y Resolución N°2025028259 del 10 de julio de 2025 bajo código INVIMA 224DM (Consumo Nacional). **4. PECHUGA DE POLLO SIN MARINAR CONGELADA (MAXIALIMENTOS LTDA):** Para la Planta de beneficio y desprese se anexa Acta de inspección sanitaria para el beneficio y desprese y Resolución N° 2022017944 de 17 de junio de 2022, bajo código INVIMA 004DA (Consumo Nacional). **5. CARNE DE RES – BOLA DE BRAZO DE RES (LAS BRISAS):** Para la planta de beneficio se anexa Acta de inspección sanitaria planta CEAGRODEX y autorización sanitaria. Resolución N° 2022029044 del 18 de agosto de 2022, bajo código INVIMA 400BD (Consumo Nacional). Para la planta de desposte se anexa Acta de inspección sanitaria de desposte para bovinos y porcinos y Resolución N° 2025036770 del 15 de agosto de 2025, bajo código INVIMA 227DM (Consumo Nacional). **6. CARNE DE RES – CADERA (CÁRNICOS QUE GUSTO S.A.S):** Para la planta de beneficio se anexa Acta de inspección sanitaria planta FRIGOANTIOQUIA S.A. OPERADO POR JA FRIGOANTIOQUIA S.A.S.		

			Resolución N° 2024055095 de 2024 y 20226002161 de 2022, bajo código INVIMA 180BD (Consumo Nacional). Para la planta de desposte se anexa Acta de inspección sanitaria de desposte para bovinos y porcinos y Resolución 2023050541 del 23 de octubre de 2023, bajo código INVIMA 208DM (Consumo Nacional).		
17. Anexar copia del estudio de vida útil otorgado por el proveedor final (declarado en la etiqueta final) para los alimentos proteicos tales como: res, cerdo, pollo y queso. Estos documentos se deben anexar en las cuentas de cobro de acuerdo con las aprobaciones realizadas por la ETC.	Estudios de vida útil	62,5%	El operador en los documentos que hacen parte de la primera cuenta de cobro anexó la siguiente información en relación con la obligación establecida, así: **1. RES (AONA):** Se anexa vida útil de carne de res congelada del 16 de septiembre de 2025 tuvo una calidad microbiológica, sensorial y fisicoquímica CONFORME con un periodo de vida útil de 2 meses almacenado a temperatura de refrigeración (-18 a -22°C). **2. CERDO (OTUN):** Se anexa vida útil de CARNE DE CERDO empacada al vacío con evidencia calidad microbiológica, sensorial y fisicoquímica CONFORME equivalente a 12,3 meses almacenado en temperatura de congelación (-18 a -22°C). **3. CERDO (AONA):** Se anexa vida útil de carne de cerdo (Brazo de cerdo) Congelada del 16 de septiembre de 2025 tuvo una estabilidad comercial empacado al vacío con evidencia calidad microbiológica, sensorial y fisicoquímica CONFORME equivalente a dos meses almacenado en temperatura de congelación (-18 a -22°C). **4. POLLO (MAXIALIMENTOS LTDA):** Se anexa estudio de vida útil de pechuga de pollo sin marinar con calidad sensorial, microbiológica, fisicoquímica ESTABLE y vida útil de 3,4 meses en condiciones de almacenamiento (-18°C+/-2). **5. RES (LAS BRISAS):** Se anexa copia de estudio de vida útil de carne de res empacada al vacío del 27 de septiembre de 2025 con análisis	12,5%	

			microbiológico, fisicoquímico y sensorial CONFORME con temperatura de refrigeración (0-4°C) con un periodo de vida útil de 1 mes. **6. CARNE DE RES – CADERA (CÁRNICOS QUE GUSTO S.A.S):** Se anexa copia de estudio de vida útil de carne de res empacada al vacío del 04 de marzo de 2026 con análisis microbiológico, fisicoquímico y sensorial CONFORME con temperatura de congelación (-15°C) con un periodo de vida útil de seis meses. **7. QUESO DOBLE CREMA (QUESOS CHAIRA FTC):** La estabilidad comercial evidenció calidad microbiológica y fisicoquímica ESTABLE. Óptimas condiciones de refrigeración (2-7°C) de 30 días.		
18. Realizar muestreo microbiológico de acuerdo con el protocolo establecido por la ETC en todas las modalidades de atención, a los alimentos considerados como de alto riesgo para la salud pública, de acuerdo con la clasificación establecida en la resolución 719 de 2016 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los sustituyen, adicionen o modifiquen. En consecuencia, se deberá realizar análisis microbiológico en dos unidades de servicio por municipio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice el Departamento, adicionales a las muestras ofertadas en la licitación. Las muestras deberán tomarse a tres preparaciones de una ración servida, personal manipulador, superficies y agua. Adicionalmente, deberá allegar, junto con la primera cuenta de cobro, los documentos correspondientes al laboratorio que realiza el	Resultados muestreos microbiológicos	62,5%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro, anexa los resultados de muestreo microbiológico en la modalidad de atención ración preparada en sitio, en los siguientes puntos: Municipio Suaza, Institución Educativa Guayabal, sede Guayabal. Municipio Suaza, Institución Educativa La Unión, sede Pantanos de Toribio. Municipio Suaza, Institución Educativa San Calixto, sede San Calixto. Municipio Suaza, Institución Educativa San Lorenzo, sede Daniel Jaramillo López. Municipio Timaná, Institución Educativa La Gaitana, sede El Progreso. Municipio Timaná, Institución Educativa La Gaitana, sede La Central.	12,5%	

procesamiento de las muestras. En caso de realizarse el procesamiento de muestras con un laboratorio diferente al inicialmente reportado, deberá allegar los documentos del nuevo laboratorio.					
19. Realizar muestreo microbiológico de los alimentos que componen la ración industrializada, en dos unidades de servicio por municipio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice el Departamento, las muestras deberán tomarse a tres productos que compongan la ración. Adicionalmente, deberá allegar, junto con la primera cuenta de cobro, los documentos correspondientes al laboratorio que realiza el procesamiento de las muestras. En caso de realizarse el procesamiento de muestras con un laboratorio diferente al inicialmente reportado, deberá allegar los documentos del nuevo laboratorio.	N/A	62,5%	Durante el periodo reportado, no se anexan toma de muestras microbiológicas de ración industrializada, ya que no se prestó el servicio en esta modalidad.	12,5%	
20. Remitir a la supervisión el cronograma de visitas del muestreo microbiológico programado por el Laboratorio contratado, de acuerdo con la relación enviada por la ETC de los Municipios, Instituciones Educativas y sedes educativas. Este debe ser enviado a la ETC como mínimo con ocho (8) días de antelación y notificar los imprevistos o cambios en los días presentados como mínimo con dos (2) días de antelación.	N/A	62,5%	Durante el periodo reportado, el operador notificó a la Entidad la toma de muestras microbiológicas programadas.	12,5%	
21. Conservar contra muestras, en la sede principal de las Instituciones Educativas de acuerdo con el protocolo establecido por la ETC y acorde con lo dispuesto en la resolución 00335 de 2021 en el numeral 5.1.5.1 Toma de muestras y contra muestras, de	Certificado del representante legal	62,5%	El operador anexa certificado expedido por el representante legal en el que garantizan el cumplimiento de esta obligación.	12,5%	

los alimentos de alto riesgo, de acuerdo con lo establecido en las normas de muestreo, tales como alimentos proteicos, ensaladas y bebidas durante las setenta y dos (72) horas posteriores a la preparación de los mismos, las cuales deben ser rotuladas con fecha, hora de servido, tipo de menú y persona responsable del proceso, éstas deben ser almacenadas acorde con la naturaleza del producto (en refrigeración, congelación o temperatura ambiente) para la realización de pruebas microbiológicas en caso de requerirse.					
22. Atender los requerimientos y demás solicitudes que se requieran en caso de presentarse una Enfermedad Transmitida por Alimentos - ETA, cumpliendo con el manual de atención a Enfermedades Transmitidas por Alimentos del Ministerio de Salud y el numeral 5.1.7 "GENERACIÓN DE ALERTAS Y ACCIONES DE MEJORA" del anexo técnico calidad e inocuidad de la Resolución 00335 de 2021	N/A	62,5%	Durante el periodo reportado, no se han presentado requerimientos y demás solicitudes de enfermedades transmitidas por los alimentos – ETA, que amerite la aplicación de la ruta establecida en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la resolución 00335 de 2021	12,5%	
23. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos de bodegas y comedores escolares, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y de calibración, de acuerdo con el plan aprobado por la ETC. La Entidad emitirá desde el Programa de Alimentación Escolar un listado mensual del mantenimiento preventivo en el que incluirá diez (10) municipios, Instituciones Educativas con sus sedes y los equipos a intervenir por el	Certificados emitidos por el Rector de los mantenimientos Formatos de mantenimiento preventivo y correctivo diligenciados Cuentas de cobro del personal técnico calificado Fotografías de los equipos intervenidos	62,5%	El operador en la cuenta de cobro radicó el cumplimiento del cronograma emitido por la ETC a través de radicado SAC N° HUI2026EE003318 del 02 de febrero de 2026 acerca de la intervención de equipos tales como: Nevera/congelador Estufa Licuadora Olla presión en los siguientes Municipios, Instituciones Educativas y sedes educativas: • Municipio Pital, Institución Educativa El Cauchal, sede El Recreo. • Municipio Pital, Institución Educativa El Cauchal, sede El Uvital. • Municipio Pital, Institución Educativa Nuestra Señora del Carmen, sede Las Minas.	12,5%	

técnico calificado, así como, aquellos reportes generados como resultado de las visitas de supervisión de campo. Lo anterior, se debe constatar a través de una certificación emitida por el Rector, Copia del formato de mantenimiento preventivo y correctivo establecido por la entidad debidamente diligenciado y Copia de factura o cuenta de cobro y soporte del pago del mantenimiento realizado al técnico calificado conforme al certificado emitido por el rector o docente; Fotografía en la que se evidencie la actividad del mantenimiento al equipo durante su intervención.			• Municipio Pital, Institución Educativa San Antonio, sede San Antonio. • Municipio Suaza, Institución Educativa Alto Horizonte, sede Alto Horizonte. • Municipio Suaza, Institución Educativa Alto Horizonte, sede Horizonte. • Municipio Suaza, Institución Educativa La Unión, sede Alto Tablón. • Municipio Suaza, Institución Educativa San Lorenzo, sede Daniel Jaramillo López. • Municipio Timaná, Institución Educativa La Gaitana, sede El Progreso. • Municipio Timaná, Institución Educativa La Gaitana, sede La Central. De igual manera, el equipo de supervisión en campo en las actividades de monitoreo y control radicaron las siguientes novedades: • Municipio Acevedo, Institución Educativa José Acevedo y Gómez, sede El Mirador. • Municipio Acevedo, Institución Educativa José Acevedo y Gómez, sede José Acevedo y Gómez. • Municipio Acevedo, Institución Educativa José Acevedo y Gómez, sede San Francisco Javier. • Municipio Acevedo, Institución Educativa La Victoria, sede La Victoria. • Municipio Acevedo, Institución Educativa La Victoria, sede La Victoria. • Municipio Acevedo, Institución Educativa San Marcos, sede Versalles. • Municipio Agrado, Institución Educativa La Merced, sede San José de Belén. • Municipio Agrado, Institución Educativa Montesitos, sede Montesitos. • Municipio Agrado, Institución Educativa Montesitos, sede Sabaneta. • Municipio Guadalupe,		

			Institución Educativa La Planta, sede La Rivera. • Municipio Pital, Institución Educativa Promoción Social, sede Chimbayaco. • Municipio Pital, Institución Educativa Promoción Social. sede Tinco. • Municipio Suaza, Institución Educativa Guayabal, sede Picuma. • Municipio Suaza, Institución Educativa La Unión, sede Pantanos de Toribio. • Municipio Suaza, Institución Educativa San Calixto, sede La Palma. • Municipio Suaza, Institución Educativa San Lorenzo, sede Daniel Jaramillo López. • Municipio Suaza, Institución Educativa San Lorenzo, sede Las Quemadas. • Municipio Timaná, Institución Educativa El Tejar Primaria, sede El Tejar Primaria. • Municipio Timaná, Institución Educativa Montañita, sede Montañita.		
24. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, la supervisión, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio. (Solo aplica para ración para preparar en sitio y comida caliente transportada).	Certificados emitidos por el Rector de los mantenimientos Formatos de mantenimiento preventivo y correctivo diligenciados Cuentas de cobro del personal técnico calificado Fotografías de los equipos intervenidos	62,5%	El operador en la cuenta de cobro anexa mantenimientos preventivos /correctivos de las siguientes sedes educativas: **<u>Preventivos:</u>** • Municipio Acevedo, Institución Educativa José Acevedo y Gómez, sede Ramón Luna. • Municipio Acevedo, Institución Educativa San José de Riecitos, sede San José de Riecitos. • Municipio Acevedo, Institución Educativa San Adolfo, sede Aguas Claras. • Municipio Acevedo, Institución Educativa San Marcos, sede San Marcos. • Municipio Acevedo, Institución Educativa San Marcos, sede San José de Corinto. • Municipio Acevedo, Institución Educativa San Marcos, sede La Florida. • Municipio Acevedo, Institución Educativa Marticas, sede Primavera. • Municipio Agrado, Institución	12,5%	

			Educativa Montesitos, sede La Ondina. • Municipio Guadalupe, Institución Educativa Nuestra Señora del Carmen, sede El Diviso. • Municipio Guadalupe, Institución Educativa La Planta, sede Los Cauchos. • Municipio Guadalupe, Institución Educativa María Auxiliadora, sede María Auxiliadora. • Municipio Guadalupe, Institución Educativa Nuestra Señora del Carmen, sede Corozal. • Municipio Guadalupe, Institución Educativa Nuestra Señora del Carmen, sede El Cisne. • Municipio Pital, Institución Educativa Promoción Social, sede Flor Amarillo. • Municipio Suaza, Institución Educativa Brasil, sede Brasil. • Municipio Timaná, Institución Educativa Cascajal, sede Cascajal. • Municipio Timaná, Institución Educativa Tejar, sede Tejar Primaria. • Municipio Timaná, Institución Educativa Pantanos, sede Pantanos. • Municipio Timaná, Institución Educativa La Gaitana, sede La Central. • Municipio Timaná, Institución Educativa Cascajal, sede Tobo. • Municipio Timaná, Institución Educativa La Gaitana, sede La Gaitana. • Municipio Timaná, Institución Educativa Tejar, sede Tejar Primaria. • Municipio Acevedo, Institución Educativa Bateas, sede El Encanto. • Municipio Acevedo, Institución Educativa José Acevedo y Gómez, sede Sicandes. • Municipio Acevedo, Institución Educativa San Marcos, sede San Marcos. • Municipio Agrado, Institución Educativa Montesitos, sede Montesitos. • Municipio Agrado, Institución Educativa Nuestra Señora del Carmen, sede Nuestra Señora del Carmen.		

			• Municipio Pital, Institución Educativa Promoción Social, sede María Cristan Arango. • Municipio Suaza, Institución Educativa Brasil, sede Brasil. • Municipio Suaza, Institución Educativa Gallardo, sede El Macal. • Municipio Suaza, Institución Educativa Guayabal, sede Guayabal. • Municipio Suaza, Institución Educativa San Calixto, sede San Calixto. **Correctivos:** • Municipio Acevedo, Institución Educativa Marticas, sede La Tijiña. • Municipio Acevedo, Institución Educativa Marticas, sede El Carmelo. • Municipio Acevedo, Institución Educativa José Acevedo y Gómez, sede José Acevedo y Gómez. • Municipio Acevedo, Institución Educativa José Acevedo y Gómez, sede La Independencia. • Municipio Acevedo, Institución Educativa José Acevedo y Gómez, sede San Francisco Javier. • Municipio Acevedo, Institución Educativa La Victoria, sede La Victoria. • Municipio Agrado, Institución Educativa Montesitos, sede San Antonio. • Municipio Agrado, Institución Educativa La Merced, sede San José de Belén. • Municipio Agrado, Institución Educativa La Merced, sede José María Rojas Garrido. • Municipio Guadalupe, Institución Educativa La Planta, sede Filosalazar. • Municipio Guadalupe, Institución Educativa La Planta, sede La Rivera. • Municipio Pital, Institución Educativa El Cauchal, sede La Florida. • Municipio Pital, Institución Educativa San Antonio, sede San Antonio. • Municipio Pital, Institución Educativa El Cauchal, sede El Recreo.		

			• Municipio Pital, Institución Educativa Nuestra Señora del Carmen, sede Santa Rosa. • Municipio Pital, Institución Educativa San Antonio, sede San José. • Municipio Suaza, Institución Educativa La Unión, sede Pantanos de Toribio. • Municipio Suaza, Institución Educativa San Lorenzo, sede Daniel Jaramillo. • Municipio Suaza, Institución Educativa Alto Horizonte, sede Alto Horizonte. • Municipio Suaza, Institución Educativa San Lorenzo, sede Mercedes Motta. • Municipio Suaza, Institución Educativa San Calixto, sede La Palma. • Municipio Timaná, Institución Educativa Tejar, sede Tejar primaria. • Municipio Timaná, Institución Educativa El Tejar, sede Montañita. • Municipio Suaza, Institución Educativa Guayabal, sede Picuma. • Municipio Acevedo, Institución Educativa San Marcos, sede Versalles. • Municipio Acevedo, Institución Educativa José Acevedo y Gómez, sede El Mirador. • Municipio Acevedo, Institución Educativa José Acevedo y Gómez, sede San Antonio. • Municipio Agrado, Institución Educativa Montesitos, sede Sabaneta. • Municipio Pital, Institución Educativa Promoción Social, sede Chimbayaco. • Municipio Suaza, Institución Educativa San Lorenzo, sede Las Quemadas.		
25. Aplicar el Plan de Saneamiento Básico en la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción o ensamble y en los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así	Muestra aleatoria de formatos de plan de saneamiento básico	62,5%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro, anexa una muestra de los formatos de plan de saneamiento básico en los comedores escolares implementando los formatos de plan de saneamiento básico en el formato establecido por la SED en cumplimiento con los cuatro programas definidos.	12,5%	

como, de la supervisión del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de las actividades en los formatos establecidos por la ETC, los cuales se radicaran a la entidad en cada cuenta de cobro, una muestra aleatoria del 30% de los comedores escolares.					
26. Entregar en cada comedor escolar a más tardar en los cinco (5) primeros días del inicio de la operación, los formatos de seguimiento al programa de limpieza y desinfección, programa de residuos sólidos y programa de abastecimiento de agua, en los formatos establecidos por la ETC.	Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	62,5%	El equipo de supervisión en campo, a través de las actividades de monitoreo y control realizó verificación de la entrega de los cuatro programas de seguimiento del Plan de Saneamiento Básico en los formatos establecidos por la ETC, elevando novedades al operador para los respectivos planes de mejora.	12,5%	
27. Entregar en cada comedor escolar leche entera Ultra-Alta-Temperatura (UHT) Leche Larga Vida conforme a lo dispuesto en el Anexo 2. Fichas técnicas de alimentos, grupo: Lácteos – Leche Ultra-Alta-Temperatura (UAT)/(UHT) Leche larga vida de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 de 2021. Lo anterior para dar cumplimiento al Decreto 248 de 2021 en aras de fortalecer las compras locales y los circuitos cortos de comercialización.	Remisión de entrega del alimento "Leche UHT" Formatos Kardex Ficha técnica de alimentos aprobada	62,5%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro anexa la ficha técnica de la leche entera Ultra-Alta-Temperatura (UHT) Leche Larga Vida conforme a lo dispuesto en el Anexo 2. Fichas técnicas de alimentos, grupo: Lácteos –Leche Ultra-Alta Temperatura (UAT)/(UHT) Leche Larga vida de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 de 2021. Lo anterior para dar cumplimiento al decreto 248 del 2021 en aras de fortalecer las compras locales y los circuitos cortos de comercialización. De igual manera, se constata la entrega de leche líquida en los formatos kárdex y en las remisiones de entrega de víveres.	12,5%	

28. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora que deben allegarse dentro de los (10) diez días calendario posterior a la fecha de notificación con base en los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión de campo y aquellos reportado y evidenciados por los actores PAE los cuales serán enviados en días hábiles.	Radicados SAC: HUI2026ER015087 HUI2026ER015089 HUI2026ER015090 HUI2026ER015323 HUI2026ER015324 HUI2026ER015326 HUI2026ER015418 HUI2026ER016489 HUI2026ER016133 HUI2026ER016497 HUI2026ER017096 HUI2026ER017104 HUI2026ER017953 Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	62,5%	A través de radicados SAC, el operador presentó a la entidad los planes de mejora para su respectiva revisión, frente a los hallazgos identificados en las visitas de verificación por parte del equipo de supervisión de la Gobernación del Huila. Esta información reposa en un CD.	12,5%	
29. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes del Departamento del Huila, de la UAPA, la supervisión del PAE y las efectuadas por los diferentes entes de control.	Actas de visita a la bodega de almacenamiento de alimentos Actas de visitas a los comedores escolares por parte de la supervisión en campo	62,5%	Durante el periodo reportado, el operador ha atendido las visitas realizadas en los comedores escolares y la bodega de almacenamiento de alimentos.	12,5%	
30. Responder a los requerimientos realizados por la supervisión, la UAPA y los organismos de control, dentro de los (5) cinco días hábiles posterior a fecha de notificación.	N/A	62,5%	Durante el periodo, el operador ha dado respuesta a los requerimientos realizados por la supervisión, la UAPA y los organismos de control, dentro de los (5) cinco días hábiles posterior a la fecha de notificación.	12,5%	
31. Disponer mensualmente en el área administrativa y durante la ejecución del contrato, para la revisión de la supervisión, los siguientes documentos: a) Carpeta de control de los Registros sanitarios de los productos que lo requieran y hayan sido propuestos en el ciclo de menús, de conformidad con el Resolución 2674 de 2013, Resolución 00335 de 2021 y demás normatividad vigente. b) Registros del cumplimiento	Certificación expedida por el representante legal	62,5%	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.	12,5%	

de los formatos de Plan de Saneamiento Básico, c) Registros del cumplimiento de la temperatura de los equipos de refrigeración y/o congelación, d) Bitácora del registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, las placas de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente, e) Programa de Proveedores, materias primas e insumos, f) KARDEX de las bodegas de almacenamiento de alimentos y bodegas satélites.					
32. El operador debe garantizar que en la bodega de almacenamiento principal y las bodegas de almacenamiento satélites cuenten con el diligenciamiento del formato KARDEX el cual debe contener como mínimo los siguientes puntos: referencia de fechas de ingresos, fechas de salida, nombre de los alimentos, lote y cantidad de entradas y salidas, diligenciado y verificado por el jefe de bodega con el fin de constatar la rotación aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).	N/A	62,5%	El operador en el informe de actividades presentado garantiza el cumplimiento de esta obligación, de igual manera, el equipo de supervisión en campo en las visitas de seguimiento a la bodega de almacenamiento de alimentos, verifica: referencia de fechas de ingresos, fechas de salida, nombre de los alimentos, lote y cantidad de entradas y salidas, diligenciado y verificado por el jefe de bodega con el fin de constatar la rotación aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).	12,5%	
33. El contratista deberá mantener al día todos los permisos y requerimientos técnicos y legales necesarios para el funcionamiento de las bodegas. En caso de presentar dificultades se deberá informar al Departamento para la revisión de cambio de bodega, la cual deberá contar con los mismos requerimientos solicitados en el pliego de	Acta de inspección sanitaria Bodega de almacenamiento de alimentos SAC: HUI2026EE009669	62,5%	El operador anexa oficio radicado SAC HUI2026EE009669 de 10 de marzo de 2026 con asunto de Autorización cambio de bodega Municipio Timaná. Zona 2.	12,5%	

condiciones del proceso.					
COMPONENTE TÉCNICO COORDINACIÓN DE ZONA					
1. Informar de inmediato por escrito al Departamento del Huila, a la supervisión y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan la ejecución del programa de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 de 2021	Cartas de gestión	62,5%	Durante el periodo del Cuatro (04) al Veintinueve (29) de mayo del 2026, el contratista **LA UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026,** informa de inmediato por escrito al Departamento del Huila, a la supervisión y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que dificultan la ejecución del programa de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 de 2021.	12,5%	
2. Ofrecer ración industrializada, previa autorización de la supervisión del PAE, cuando se presenten situaciones que impidan el suministro de ración preparada en sitio por fallas en infraestructura en zona rural dispersa, o por situaciones de emergencia. Cuando las fallas en infraestructura de los comedores se presenten en zona urbana o rural concentrada, salvo situaciones plenamente justificadas y autorizadas por la supervisión del PAE, se optará por el suministro de comida caliente transportada dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución N° 335 de2021 teniendo en cuenta variables tales como: planta de producción, transporte, packing, manipuladoras de alimentos, dotación, aseo y fumigación, si por la distancia los estudiantes no pueden acudir al comedor donde se preparan los alimentos.	Informe Técnico de Contratista No. 4	62,5%	Durante el periodo de Cuatro (04) al Veintinueve (29) de mayo del 2026, El contratista **UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026** no presto servicio de ración industrializada.	12,5%	
3. Realizar la devolución de los utensilios, menaje y muebles, con las mismas características técnicas, utilizados en las modalidades contempladas por la ETC, a la finalización de la prestación del servicio o cuando se amerite	N/A	62,5%	Para el periodo del Cuatro (04) al Veintinueve (29) de mayo del 2026, esta obligación no aplica, teniendo en cuenta que se encuentra en ejecución la prestación del servicio, se realizara la devolución de los utensilios, menaje y muebles, con las mismas características técnicas, utilizados en	12,5%	

			las modalidades contempladas por la ETC, a la finalización de la prestación del servicio o cuando se amerite		
4. Sera requisito para el suministro de la entrega de Ración Industrializada previamente la socialización y aprobación mediante acta en el comité CAE del personal delegado para la realización de las entregas de las mismas.	Informe Técnico de Contratista No. 4	62,5%	Durante el periodo de Cuatro (04) al Veintinueve (29) de mayo del 2026, El contratista **UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026** no presto servicio de ración industrializada.	12,5%	
5. Presentar mensualmente informes por escrito desde cada uno de los componentes financiero, técnico, jurídico. nutricional y social, sobre los avances de las actividades ejecutadas en cumplimiento al contrato suscrito.	Informe Técnico de Contratista No. 4	62,5%	El contratista **UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026** presenta el informe por escrito desde cada uno de los componentes financiero, técnico, jurídico, nutricional y social, sobre los avances de las actividades ejecutadas en cumplimiento al contrato suscrito.	12,5%	
6. Enviar a la supervisión del contrato, en el evento de requerirse un cambio de vehículo, el concepto sanitario favorable del nuevo vehículo para su aprobación, lo cual, será objeto de verificación en el transcurso de la operación. La Entidad no aceptará conceptos sanitarios condicionados.	Informe Técnico de Contratista No. 4	62,5%	El contratista **UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026** tuvo la disponibilidad de dos (2) vehículos transportadores de alimentos para realizar la distribución y entrega de los alimentos, de conformidad con la Resolución No. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, ambos con su respectiva documentación y concepto sanitario favorable de funcionamiento.	12,5%	
COMPONENTE JURÍDICO					
1. Implementar un programa de Salud Ocupacional, el cual debe contener el Panorama de Factores de Riesgo conforme al Decreto 614 de 1.984, Art. 29, Resolución 2013 de 1986, Resolución 1016 de 1.989 Art. 10,11,14. El programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial debe contener el conjunto de procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, o crear	Certificados de laboratorios	62,5%	La ejecución del PAE en la Zona 2 se desarrolla bajo un estricto Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en cumplimiento del Decreto 1072 de 2015, el cual identifica, evalúa y controla los riesgos operativos y ambientales de la labor. Con el respaldo técnico de la ARL, este sistema garantiza cobertura total y un entorno laboral seguro para todo el personal, incluyendo a las 20 nuevas manipuladoras vinculadas.	12,5%	

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.					
2. Disponer de las hojas de vida del personal administrativo y operativo solicitado, para su verificación durante la ejecución del contrato, por parte de la supervisión, garantizando que cumpla con los requisitos establecidos de formación y experiencia. En el evento de requerirse en el transcurso de la operación del cambio de personal, el proponente deberá informar y enviar a la supervisión para su aprobación, los documentos que acrediten las mismas condiciones de idoneidad de la nueva persona, junto con el contrato y los soportes del mismo (cedula de ciudadanía, hoja de vida, antecedentes, Redam, afiliación a la seguridad social).	Hojas de vida	62,5%	El contratista cumplió con su obligación al mantener a disposición de la supervisión las historias laborales de todo el personal administrativo y operativo, incluyendo los soportes de las 20 nuevas manipuladoras vinculadas en el periodo. Estos expedientes, archivados en el programa, permiten constatar que cada colaborador cumple estrictamente con los perfiles de idoneidad, formación y experiencia exigidos para la operación de la Zona 2.	12,5%	
3. Mantener vigente los mecanismos de cobertura del riesgo previstos por el Decreto 1082 de 2015, conforme a los requisitos pactados en el Contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.	Certificados de afiliación ARL	62,5%	El contratista dio estricto cumplimiento a sus obligaciones de seguridad social al mantener vigentes los mecanismos de cobertura exigidos por el Decreto 1082 de 2015. Se certifica que todo el personal, incluyendo las 20 nuevas manipuladoras de la Zona 2, cuenta con su afiliación activa y al día bajo el Nivel de Riesgo III (código de actividad 561101), lo que asegura el respaldo normativo y de seguridad industrial frente a la operación y las novedades presentadas.	12,5%	

COMPONENTE FINANCIERO

1. El operador debe realizar el pago del personal manipulador de alimentos dentro de los siguientes CINCO (05) días hábiles al vencimiento del mes de prestación del servicio el cual debe presentar soporte de transferencia exitosa efectiva dentro del tiempo establecido.	Soportes de pago de nómina mayo	62,5%	El operador radica en el componente financiero los soportes de pago de nómina del personal vinculado a la operación en el mes de mayo del presente año dando cumplimiento a la presente obligación.	12,5%	
2. Dar aplicación a la microprogramación donde se autorizan las raciones a suministrar , la cual se realizará de acuerdo a los reportes del SIMAT del primer día de cada mes, y que posteriormente se envía a las diferentes instituciones educativas quienes realizaran el proceso de caracterización conforme lo estipulado en la Resolución 00335 de 2021, información sobre la cual se realizan las bases de datos con el listado de caracterizados o beneficiarios y que se envían al operador con mínimo (8) ocho días de antelación a las entregas del mes que corresponda.	Consolidado de entrega de raciones.	62,5%	Para el periodo en mención, el operador radica en el componente financiero, el consolidado de entrega de raciones, donde se evidencian todas las raciones autorizadas por parte de la entidad en cada una de las sedes pertenecientes a la zona 2.	12,5%	
3. Suscribir con el supervisor las actas mensuales de la ejecución y rendir Informe de resultados.	Acta parcial #4 e informe de actividades #4	62,5%	El operador radica junto al equipo de supervisión del programa el acta parcial numero 4 correspondiente al periodo en mención del presente informe de supervisión y de igual forma radica el informe de actividades de contratista donde se evidencian los resultados obtenidos de la ejecución del programa en el presente periodo.	12,5%	
4. Soportar debidamente, tanto contable como financieramente todos los ingresos y egresos, mantenerlos ordenados y archivados en medio físico y magnético, disponibles en cualquier momento que se requiera	Facturas de bienes y servicios de mayo.	62,5%	Para el presente periodo, el operador radica en la cuenta de cobro, todas las facturas que evidencian la ejecución financiera en cada uno de los ítems que hacen parte del programa como gas, fumigación, aseo, pago de nómina, pago de seguridad social, transporte, alimentos y demás.	12,5%	
5. El contratista deberá garantizar las compras públicas locales de alimentos que requiera para la ejecución del	Certificados de productor local del mes de mayo.	62,5%	Para el presente periodo, el operador radica las facturas que soportan el cumplimiento de la adquisición de mínimo el 30% del presupuesto	12,5%	

presente contrato, cumpliendo con un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en su propuesta según corresponda, con los soportes correspondientes, de conformidad a lo estipulado y exigido en la Ley 2046 de 2020, del Decreto 248 de 2021 y el anexo técnico de compras locales de la resolución 00335 del 23 de diciembre del 2021.			destinado a la compra de alimentos a productores locales del departamento, acreditado con los certificados expedidos por la secretaria de agricultura departamental donde consta que efectivamente los proveedores a los que el operador relaciono las compras que acreditan el cumplimiento de la presente obligación, son pequeños productores locales del departamento.		
6. Realizar, registrar y reportar mensualmente las compras de alimentos bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN, los cuales deben cumplir los porcentajes ofertados y exigidos por la entidad territorial, para acreditar la compra pública local deberá anexar facturas y/o documento soportes originales donde se especifique: tipo de alimento/bien o servicio, cantidad comprada, frecuencia de la compra y precio. Adicionalmente presentar certificados de pago o paz y salvo a la asociación o pequeño productor de alimentos.	Formato diligenciado con los proveedores relacionados como productores locales o asociaciones de pequeños productores locales y paz y salvo de los mimos.	62,5%	El operador en el componente financiero anexa la relación de los proveedores a los que le compraron alimentos que acreditan el cumplimiento del 30% de alimentos adquiridos a pequeños productores dentro del departamento del Huila, y su respectivo paz y salvo que acredita que efectivamente el operador no tiene deuda alguna con los mismos.	12,5%	
7. Disponer mensualmente en el área administrativa y durante la ejecución del contrato, para la revisión de la supervisión, los siguientes documentos. a) Carpeta de control mensual de pago a terceros (proveedores y acarreos) y a los manipuladores (salario, seguridad social, prestaciones económicas, parafiscales).	Componente financiero de la cuenta de cobro del mes de mayo.	62,5%	El operador radica en la cuenta de cobro del periodo en mención, las carpetas con la información concerniente a los pagos de nómina y seguridad social de las manipuladoras de alimentos, pago de proveedores de los diferentes ítems de la ejecución del programa (aseo, gas, fumigación, alimentos, entre otros).	12,5%	
COMPONENTE NUTRICIONAL					
1. Aplicar los ciclos de menús debidamente establecidos por la ETC para la	Remisión de víveres	62,5%	El operador aplico los ciclos de menús establecidos por la ETC, para la modalidad ración preparada en sitio	12,5%	

modalidad Ración preparada en sitio y comida caliente transportada (Complemento Alimentario jornada mañana /tarde, Almuerzo) y/o Ración Industrializada desde el primer día de prestación del servicio			complemento alimentario jornada mañana/tarde y almuerzo, desde el primer día de prestación de servicio.		
2. Realizar un taller de estandarización de porciones de alimentos de acuerdo a los niveles de escolaridad respecto al ciclo de menús y de acuerdo con los implementos y/o utensilios de servido que cuente el comedor escolar, para garantizar la cantidad que se ofrece al beneficiario. Dicha actividad se debe evidenciar en el primer mes de ejecución del contrato y soportar con acta del taller, evidencia fotográfica y lista de asistencia.	Actas, lista de asistencia	62,5%	El operador realizo el taller de estandarización de porciones de alimentos de acuerdo con los niveles de escolaridad para el presente informe, donde presento el acta y la asistencia por parte de los manipuladores de alimentos.	12,5%	
3. Para los cortes de carnes cojas (Cerdo y Res) se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola y cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%: cortes magros contenido entre el 2 - 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 - 8 % de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna.	Oficio radicado SAC N° HUI2026EE008879	62,5%	La entidad a través de radicado SAC N° **HUI2026EE008879** del 05 de marzo de 2026 aprobó las fichas técnicas para los productos alimentarios que conforman los ciclos de menús para la modalidad preparada en sitio, elevando al operador las novedades correspondientes.	12,5%	
4. Realizar los Intercambios de alimentos de acuerdo con los parámetros establecidos en la Resolución 00335 del 2021 para no alterar el valor nutricional del menú. Los intercambios no pueden exceder a seis (6) en un ciclo de menús en cada modalidad de atención, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo. Solicitar por escrito, con	SAC No HUI2026EE016338 HUI2026EE017943 HUI2026EE019361 HUI2026EE020334	62,5%	El operador solicito los siguientes intercambios, los cuales fueron revisados de acuerdo con la documentación exigida y posteriormente aprobados: HUI2026EE016338 SEMANA DEL 4 AL 8 DE MAYO HUI2026EE017943 SEMANA DEL 11 AL 15 DE MAYO HUI2026EE019361 SEMANA	12,5%	

mínimo 5 días hábiles de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la entidad territorial, evidenciar la gestión adelantada y la imposibilidad de suministro del alimento anexando el formato de solicitud de intercambio, 3 certificados soporte de proveedores con número de NIT, dirección y número de contacto, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio; al presentar esta solicitud la entidad puede aprobar o desaprobar el uso del intercambio solicitado luego del estudio de la solicitud según sea el caso.			DEL 19 AL 22 DE MAYO HUI2026EE020334 SEMANA DEL 25 AL 29 DE MAYO		
5. Implementar el Plan de Capacitación aprobado, enviando actas de capacitación, listas de asistencia y evidencia fotográfica en cada cuenta de cobro, dejando la respectiva copia en los comedores escolares.	Actas Listas de asistencia Registro fotográfico	62,5%	El operador presento la implementación del plan de capacitación a manipuladoras de alimentos, el cual se revisó su cumplimiento de acuerdo con el cronograma, mediante las actas, listas de asistencia y registro fotográfico.	12,5%	
6. El cambio de bloque debe ser notificado a la entidad para su respectiva revisión y aprobación, con 24 horas de antelación.	N/A	62,5%	Para el presente informe el operador no solicito cambio de bloque.	12,5%	
7. Los intercambios de alimentos para la modalidad Ración Industrializada, solo se podrán autorizar previa concertación y autorización por la ETC, siempre y cuando medie justa causa y esta amerite que sea la única opción presentada para no entorpecer el normal desarrollo del programa. Es de aclarar que aquel intercambio autorizado para el caso específico, en ninguna de las situaciones podrá ser reiterativo o aplicarse de manera periódica.	N/A	62,5%	El operador para este informe no solicito intercambio para la modalidad industrializada.	12,5%	

8. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos del MEN - UAPA.	Propuesta de hábitos de alimentación saludable	62,5%	El operador presento la propuesta del fomento de hábitos de alimentación saludable.	12,5%	
9. Capacitar en buenos hábitos de alimentación y vida saludable a estudiantes, conforme a al rango de Instituciones Educativas Principales que se ofertaron en el proceso licitatorio, de acuerdo con la propuesta presentada al Departamento, la cual debe incluir introducción, objetivos, metodología, descripción de la temática, meta de capacitación conforme al número de beneficiarios atendidos en el comedor escolar, personal al que va dirigido, responsable de la capacitación, duración de la actividad, cronograma y formato de acta. Su cumplimiento se verificará mensualmente a través de las cuentas de cobro, para tal fin se deberán presentar las actas de capacitación, detallando el tema, fecha de realización, lugar, registro fotográfico y metodología utilizada, con la respectiva lista de asistencia, tipo de participantes, número de documento de identidad y firma del asistente, igualmente un certificado expedido por el rector de la institución educativa, en el cual de constancia de la actividad de capacitación ejecutada y el número de asistentes.	Acta, lista de asistencia, registro fotográfico y certificación del rector	62,5%	El operador presento la ejecución de la propuesta de buenos hábitos de alimentación y vida saludable de acuerdo al cronograma en las siguientes instituciones educativas: ACEVEDO INSTITUCION EDUCATIVA LA VICTORIA AGRADO INSTITUCION EDUCATIVA LA MERCED GUADALUPE INSTITUCION EDUCATIVA MARIA AUXILIADORA PITAL INSTITUCION EDUCATIVA SAN ANTONIO SUAZA INSTITUCION EDUCATIVA ALTO HORIZONTE SUAZA INSTITUCION EDUCATIVA SAN CALIXTO TIMANÁ INSTITUCION EDUCATIVA CASCAJAL	12,5%	
10. El contratista dará aplicación al primer menú del ciclo al iniciar la prestación del servicio siguiendo el orden de los menús aprobados por la ETC.	Remisión de víveres	62,5%	El contratista dio aplicación a los ciclos de menú de acuerdo con la planeación estipulada y aprobada por la ETC.	12,5%	
COMPONENTE SOCIAL					

1. Publicar la planeación del ciclo de menús establecido por la ETC, en un lugar visible en el comedor escolar.	N/A	62,5%	El operador para la primera y tercera cuenta presento el 100% de la publicación de los ciclos de menú de la IE atendidas.	12,5%	
2. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar	N/A	62,5%	El operador presento para la primera y tercera cuenta el 100% de las evidencias de la identificación y señalización de los avisos.	12,5%	
3. Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por la UAPA.	N/A	62,5%	El Operador presentó para la primera y tercera cuenta, el 100% de las evidencias fotográficas de las fichas técnicas de la información del PAE.	12,5%	
4. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento del PAE a las que sea convocado.	Certificados Acta 02 Acta sin numero	62,5%	El operador presenta para la presente cuenta los siguientes documentos: Certificado de no convocatoria para Comités Municipales con fecha de expedición del 3 junio 2026 y firmado por Nancy Borrero Gómez representante legal. Certificado de no convocatoria para Mesas Publicas con fecha de expedición del 3 junio 2026 y firmado por Nancy Borrero Gómez representante legal. Acta 02 IE Nuestra Señora De Carmen del municipio de Guadalupe con fecha del 21 de mayo 2026. Acta CAE: IE los Montesitos del municipio del Agrado.	12,5%	
5. Solicitar certificación al rector y/o docente encargado de cada Institución y sedes educativas, mediante la cual acredite la publicidad de la Ficha técnica de Información del PAE, los ciclos de menús y los canales de atención tanto del operador como de la ETC	N/A	62,5%	El Operador presentó durante la primera y tercera cuenta, el 100% de los certificados firmados por los Rectores (a) de las Instituciones Educativas mediante la cual acredita la publicidad de la valla de visibilidad, la ficha técnica, los ciclos de menú y los canales de atención tanto del operador como de la ETC.	12,5%	
6. Llevar registro fotográfico de la Ficha técnica de información del PAE ubicada en las instituciones y sedes educativas.	N/A	62,5%	El operador presento para la primera y tercera cuenta el 100% de las evidencias fotográficas de las fichas técnicas ubicadas de cada IE y sede.	12,5%	
SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PAE					
1. Informar mediante correo electrónico y/o en	Informe Técnico de Contratista No.	62,5%	El contratista **UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026** informa	12,5%	

medio físico a la supervisión, en un plazo no mayor de 24 horas, las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación; presentar además un informe mensual sobre estos inconvenientes.	4 Certificación de cobertura atendida		mediante correo electrónico a la supervisión, las novedades o inconvenientes que pusieron en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación; con el presente informe mensual se relacionan estos inconvenientes, y acciones de mejoramiento en los formatos previamente definidos por el MEN.		
2. Informar mensualmente a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo. administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.	Informe de ejecución de recursos de mayo 2026.	62,5%	El operador en la cuenta de cobro correspondiente al mes de mayo de la presente vigencia anexó los informes de ejecución de los meses referidos donde se evidencia el porcentaje de avance financiero a la fecha.	12,5%	
3. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la supervisión para el pago en los formatos diseñados por el MEN.	Certificados de entrega y planillas de asistencia diaria de las sedes educativas priorizadas y focalizadas por la ETC.	62,5%	En el presente periodo, el operador radico en el componente financiero las certificaciones de entrega de raciones y las planillas de asistencia diaria de las sedes educativas que atiende la zona 2 en los meses de mayo donde se evidencia las raciones efectivamente entregadas y certificadas por los rectores de las instituciones educativas pertenecientes a la zona 2.	12,5%	
4. Articular y ejecutar sus acciones con las condiciones y lineamientos establecidos por la UAPA, para fortalecer la implementación del esquema de Monitoreo y Control que permita la mejora continua del Programa.	Informe Técnico de Contratista No. 4 Certificación de cobertura atendida	62,5%	El contratista **UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026** articula y ejecuta sus acciones con las condiciones y lineamientos establecidos por el UAPA, para fortalecer la implementación del esquema de Monitoreo y Control que permitió la mejora continua del Programa para el periodo de Cuatro (04) al Veintinueve (29) de mayo del 2026.	12,5%	
5. Documentar en los formatos establecidos por el MEN y socializar las experiencias vividas durante la ejecución del PAE para replicar las buenas acciones y evitar la ocurrencia de situaciones que alteren la	N/A	62,5%	El contratista **UNIÓN TEMPORAL NUTRIALIANZA 2026** no registró experiencias relevantes para documentar y socializar durante la ejecución del PAE.	12,5%	

operación del Programa.					
6. Presentar periódicamente los avances frente a planes de mejora establecidos para subsanar los hallazgos identificados en las visitas de verificación y/o las efectuadas por la UAPA, con las correspondientes evidencias de cumplimiento.	Radicados SAC: HUI2026ER015087 HUI2026ER015089 HUI2026ER015090 HUI2026ER015323 HUI2026ER015324 HUI2026ER015326 HUI2026ER015418 HUI2026ER016489 HUI2026ER016133 HUI2026ER016497 HUI2026ER017096 HUI2026ER017104 HUI2026ER017953 Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	62,5%	A través de radicados SAC, el operador presentó a la entidad los planes de mejora para su respectiva revisión, frente a los hallazgos identificados en las visitas de verificación por parte del equipo de supervisión de la Gobernación del Huila. Esta información reposa en un CD.	12,5%	
7. Asistir, previa invitación, a los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en su área de influencia. para el seguimiento de cada establecimiento educativo, conforme el artículo 5 de la Ley 2024 de 2020 y a las Mesas Publicas territoriales semestrales convocadas por el Gobernador de la Entidad Territorial Certificada.	Acta sin numero Certificado Acta 02	62,5%	El operador presenta para la presente cuenta los siguientes documentos: Certificado de no convocatoria para Comités Municipales con fecha de expedición del 3 junio 2026 y firmado por Nancy Borrero Gómez representante legal. Certificado de no convocatoria para Mesas Publicas con fecha de expedición del 3 junio 2026 y firmado por Nancy Borrero Gómez representante legal. Acta 02 IE Nuestra Señora De Carmen del municipio de Guadalupe con fecha del 21 de mayo 2026. Acta CAE: IE los Montesitos del municipio del Agrado.	12,5%	

Conforme a la información relacionada, la supervisora designada, certifica que el Contratista ejecutó a satisfacción las obligaciones pactadas durante el periodo comprendido entre el cuatro (04) al veintinueve (29) de mayo del 2026, cumpliendo a cabalidad con el objeto contractual, razón por la cual se autoriza el pago correspondiente.

OBSERVACIONES:

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

HALLAZGOS Y DESCUENTOS ENTREGA RACION PARA PREPARAR EN SITIO:

A través de oficio de descuento radicado SAC N° **HUI2026EE027655** se notificó al operador de la zona 2 el día 07 de julio de 2026; de igual manera, a través de radicado SAC N° **HUI2026ER019856** el 14 de julio de 2026 el operador envió oficio de aceptación de los descuentos tasados durante el periodo reportado, así:

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

SITUACIÓN 3.3: Cuando no se cumplan las condiciones higiénicas sanitarias, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen, en cualquier etapa del proceso: transporte, almacenamiento, calidad de los alimentos entregados que pongan en riesgo la salud de los beneficiarios PAE.

APLICACIÓN DEL DESCUENTO: Se procederá a aplicar el descuento correspondiente equivalente al 100% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio. Lo anterior, para UN reporte, totalizando **$ 159.550,00**

SITUACIÓN 3.4: Cuando se suministren alimentos (almacenados y transportados) con registro, permiso o notificaciones sanitarias en estado "VENCIDO" de acuerdo con la verificación en la plataforma INVIMA y alimentos con fecha de vencimiento expirada.

APLICACIÓN DEL DESCUENTO: Se procederá a aplicar el descuento correspondiente equivalente al 100% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio. Lo anterior, para UN reporte, totalizando **$ 86.115,00**

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

APLICACIÓN DEL DESCUENTO: Se procederá a aplicar el descuento correspondiente equivalente al 100% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio. Lo anterior, para UN reporte, totalizando **$ 170.225,00**

SITUACIÓN 3.11: En caso de no prestar el servicio de alimentación escolar sin justificación válida y sin autorización de la Secretaría de Educación-supervisión del PAE.

APLICACIÓN DEL DESCUENTO: Se procederá a aplicar el descuento correspondiente equivalente al 100% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio. Lo anterior, para DOS reportes, totalizando **$ 340.450,00**

Por tal razón y conforme a lo expuesto, la supervisión del programa descontará el valor total de **SETECIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS CUARENTA PESOS** M/CTE (**$ 756.340,00** M/CTE) en relación a los incumplimientos referidos durante el periodo comprendido entre el 04 de mayo al 29 de mayo de 2026.

Por otra parte, a continuación, se presenta el retroactivo de los descuentos correspondientes a los meses de enero-febrero, marzo, abril y mayo conforme al ajuste en el valor de la ración. La supervisión descontará el valor total del ajuste, de la

siguiente manera:

MES	VALOR DESCUENTO CON AJUSTE	VALOR DESCUENTO SIN AJUSTE	DIFERENCIA
ENERO-FEBRERO	$ 4.316.906,00	4.046.188,00	$ 270.718
MARZO	$ 45.928,00	$ 42.216,00	$ 3.712
ABRIL	$ 2.861.551,00	$ 2.635.207	$ 226.344
TOTAL			**$ 500.774**

Por lo anterior, el valor total a descontar teniendo en cuenta el valor del descuento y el valor del reajuste de los descuentos es de **UN MILLÓN DOSCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL CIENTO CATORCE PESOS M/CTE ($ 1.257.114,00 M/CTE).**

LILIANA MERCEDES VASQUEZ SANDOVAL
Coordinadora y Supervisora PAE

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

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

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

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

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

Vo.Bo. María Alejandra Góngora Gutiérrez
Nutricionista Dietista PAE

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