UT AG
PAE 26

866

UNION TEMPORAL AG PAE 2026

COMPONENTE TECNICO COORDINACION DE ZONA

FEBRERO

INFORME ADMINISTRATIVO

Calle 9 Sur No. 10–58 La Plata- Huila
uniontemporalagpae26@gmail.com
Tel. 3002254831

UT AG PAE 26

INFORME TECNICO ADMINISTRATIVO N° 1

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

PERIODO : Del 02 AL 27 DE FEBRERO DEL 2026

OPERADOR : UNION TEMPORAL AG PAE 2026

NIT : 902.027.852-8

CONTRATO No. : CONTRATO DE SUMINISTRO DE SERVICIOS No. 964 de 2026

OBJETO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LOS 35 MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA. - ZONA 4.

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

En el presente informe de avance administrativo y financiero, se presenta el estado de ejecución del contrato de suministro durante el periodo comprendido del **02 AL 27 DE FEBRERO DEL 2026**, en cumplimiento de la operación de acuerdo con lo exigido contractualmente.

INFORME TECNICO ADMINISTRATIVO N° 1

DESCRIPCION DE ACTIVIDADES:

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	A. OBLIGACIONES GENERALES		
1	Brindar complemento alimentario a niños, niñas y adolescentes matriculados oficialmente en el SIMAT durante la jornada escolar, con calidad, inocuidad y de forma oportuna de acuerdo a los lineamientos técnicos administrativos y estándares (versión que se encuentre vigente) del programa de alimentación escolar aprobados por el Ministerio de Educación Nacional. En caso de presentarse inundaciones, desastres naturales, cualquier emergencia o cualquier hecho irresistible e imprevisible en el departamento o a nivel nacional que afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en alguno(s) o en todos los municipios del Departamento, el OPERADOR deberá acatar las directrices que la Gobernación del Huila disponga para tales eventos y dichas directrices serán propendiendo por la entrega de suplemento alimentario de modo tal que los Niños, Niñas y Adolescentes tengan la continuidad en el servicio. Para la entrega de estos complementos alimentarios será necesaria una comunicación por escrito del Supervisor del contrato dirigida al	Se suministraron los complementos alimentarios a los beneficiarios de acuerdo con Microprogramación remitida por la SED para el periodo del mes de FEBRERO durante la jornada escolar, con calidad, inocuidad y de forma oportuna de acuerdo con los lineamientos técnicos administrativos y estándares de calidad.	**Anexo Componente Financiero:** - Certificación de cobertura atendida. - Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios (Iquira, La Argentina, La Plata, Nátaga, Paicol, Teruel, Tesalia y Yaguará) correspondientes a la Zona 4 del departamento de Huila en las sedes - Formato de conteo de raciones

<table>
<tr><th>No.</th><th>OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA</th><th>ACTIVIDADES REALIZADAS</th><th>EVIDENCIAS</th></tr>
<tr><td></td><td>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.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>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.</td><td>UT AG PAE 2026 garantizó permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos del programa en las condiciones del contrato de prestación de servicios 964 de 2026, las señaladas por la Unidad de alimentos para aprender (UAPA) y las autoridades en la materia.

Se suministraron los complementos alimentarios a los beneficiarios de acuerdo con Microprogramación remitida por la SED para el periodo en mención según la siguiente relación:

BALANCE OPERATIVO, ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS 26 DE 2025
<table><tr><th>PERIODO DEL 03 AL 28 DE FEBRERO</th><th>RACION PREPARADA Y SERVIDA EN SITIO AM/PM</th><th>PREPARADA Y SERVIDA EN SITIO TIPO ALMUERZO</th><th>RACION INDUSTRIALIZADA</th></tr><tr><td>Nº RACIONES CONTRATADAS</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Nº RACIONES PROGRAMADAS</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Nº RACIONES EJECUTADAS</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>% DE BALANCE</td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td><td>Anexo Componente Financiero:

- Certificación de cobertura atendida.
- Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios (Iquira, La Argentina, La Plata, Nátaga, Paicol, Teruel, Tesalia y Yaguará) correspondientes a la Zona 4 del departamento de Huila en las sedes
- Formato de conteo de raciones.</td></tr>
</table>

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
3	Planear, organizar y ejecutar el suministro de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones, conforme al personal ofertado en la propuesta.	**UT AG PAE 2026** planeó, organizó y ejecutó el suministro de los complementos alimentarios, garantizando el personal que llevó a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso (recepción, alistamiento, almacenamiento, preparación y distribución de los complementos alimentarios) el cual cuenta con la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones, conforme al personal ofertado en la propuesta. La Unión Temporal afilio al sistema de seguridad social en salud, pensión, sistema general de riesgos laborales y aportes parafiscales conforme al artículo 50 de la Ley 789 de 2002, al personal vinculado para la ejecución del PAE en los municipios de la Zona 4 del departamento del Huila.	**Anexo Componente Financiero:** - Listado de personal contratado - Pago de nómina del personal - Planilla seguridad social personal manipulador - Planilla seguridad social personal administrativo - Comprobante de pago al SGSSS, ARL y parafiscales - Certificación del contador manifestando el cumplimiento pago parafiscales y salud - Documentos del contador
4	Contratar y garantizar el personal necesario para la ejecución del programa. (El personal contratado para 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.	**UT AG PAE 2026** garantizó el personal necesario para la ejecución del programa y realizó su contratación directamente de acuerdo con la legislación laboral vigente,	**Anexo Componente Financiero:** - Relación de nómina - Pago nómina del personal vinculado - Planillas seguridad social - Comprobante de pago al SGSSS, ARL y parafiscales - Certificado representante legal garantizando el recurso humano - **Anexo Componente Jurídico:** - Contrato del personal nuevo - Contrato de todo el personal

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
			- Certificados de afiliación al SGSSS, parafiscales y SENA
5	En las instituciones educativas en las cuales se atienden en la modalidad industrializada; las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los titulares de derecho, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar (CAE), a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026, la Unión Temporal suministro la ración industrializada a los beneficiarios de las sedes programadas, la cual se ejecutó con normalidad. Se realizo capacitación del personal que entrega la ración industrializada en la temática **Inducción del personal, Fundamentos de las BPM, Cumplimiento y aplicación de los ciclos de menús y guias de preparación, intercambios de bloque y estandarización de porciones,** programada por plan de capacitación y resolución para el mes de ENERO Y FEBRERO. Durante el mes de FEBRERO en los restaurantes que entregaron ración industrializada, la unión temporal realizo entrega de la dotación correspondiente.	Componente Nutricional Se realizó la capacitación en la temática de Inducción del personal, Fundamentos de las BPM, Cumplimiento y aplicación de los ciclos de menús y guias de preparación, intercambios de bloque y estandarización de porciones del mes de Enero y Febrero, anexando acta y asistencia de capacitación realizada en las siguientes sedes: - La Argentina IE Elisa Borrero Pastrana Sede Montoya Gaviria - Paicol IE Luis Edgar Duran Ramírez Sede La Orquídea
6	Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plan de	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 **UT AG PAE 2026** en las visitas de supervisión realizadas a los distintos restaurantes escolares, garantizó que el personal manipulador de alimentos cumpliera con la normatividad sanitaria vigente, conociera el funcionamiento del PAE, incluyendo la interpretación de las minutas patrón, ejecutando la preparación de los alimentos, cumplimiento de los ciclos de menús, a través de los aspectos higiénico-sanitarios, garantizando la	**Anexo Componente Jurídico:** Para el personal que ingreso durante el mes: - Copia Hojas de vida - Copia cedula ciudadanía - Contrato - Copia certificados SGSS **Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:**

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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.	calidad e inocuidad de los alimentos a los beneficiarios. Se superviso que, el personal cumpliera con el diligenciamiento oportuno de los formatos de saneamiento básico (limpieza, desinfección, residuos sólidos, control de plagas, calidad del agua) y de igual manera con el gasto de los alimentos según la preparación del menú realizando su registro diariamente en el kardex. Se realizo capacitación del personal en la temática **Inducción del personal, Fundamentos de las BPM, Cumplimiento y aplicación de los ciclos de menús y guias de preparación, intercambios de bloque y estandarización de porciones,** programada por plan de capacitación para el mes de Enero y Febrero.	Para el personal que ingreso durante el mes: - Copia Resultado de Examen y certificado médico - Formato entrega documentos **Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el personal que ingreso durante el mes: - Evidencia fotográfica, Actas y asistencia de capacitación en Inducción del personal, Fundamentos de las BPM, Cumplimiento y aplicación de los ciclos de menús y guias de preparación, intercambios de bloque y estandarización de porciones de Enero y Febrero
7	Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos si se requiere (con la minuta entregada por la ETC).	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 **UT AG PAE 2026** brindó atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos de acuerdo con la minuta entregada por la ETC.	**Anexo Componente Financiero:** - Certificación de cobertura atendida. - Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios correspondientes a la Zona 4 del departamento de Huila en las sedes

812

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
			- Formato de conteo de raciones.
8	Realizar y reportar mensualmente las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN, las cuales deberán equivaler mínimo al 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en su propuesta, con los soportes correspondientes, con el fin de dinamizar la economía de las regiones, apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria; de acuerdo con las disposiciones de la Ley 2046 de 2020, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria. Así mismo, reportar en los formatos„ establecidos los bienes y servicios adquiridos.	**UT AG PAE 2026** realizó y reportó las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN, donde se garantizó el promedio entre el 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, y los porcentajes adicionales ofertados en la propuesta con los soportes correspondientes, ayudando así a la economía de la región, la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria; de acuerdo con las disposiciones de la Ley 2046 de 2020. Reportando este seguimiento en los formatos establecidos de bienes y servicios adquiridos.	**Anexo Componente Financiero:** - Certificados expedidos por agricultura de proveedor local. - Facturas compras locales bienes y servicios. - Formato MEN compras locales - Formato MEN demanda de alimentos - Formato SED compras locales
9	En la bodega de almacenamiento de alimentos, realizar registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, las placas de este, así como la identificación del personal	**UT AG PAE 2026** en la bodega de almacenamiento de alimentos durante el mes, se realizó la verificación del personal manipulador transportador, registrando la placa y hora de despacho de cada uno de los vehículos encargados de la entrega de los víveres	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** - Certificado Representante Legal **Anexo Componente Nutricional:**

348

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.	destinados para los complementos alimentarios AM/PM, Almuerzo y ración industrializada, según la ruta asignada para cada uno de los restaurantes escolares. Esta información se encuentra en la carpeta que reposa en la bodega de almacenamiento de alimentos.	- Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Iquira - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares La Argentina - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares La Plata - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Nátaga - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Paicol - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Teruel - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Tesalia - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Yaguará
10	Informar mediante correo electrónico, o canales de comunicación dispuestos, en un plazo no 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.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 **UT AG PAE 2026** informó mediante correo electrónico o canales de comunicación dispuestos por la entidad territorial, las novedades o inconvenientes que presentaban alerta y/o en riesgo la operación del PAE; algunas de estas novedades estuvieron asociadas a inconformidad por parte de comunidad educativa en general sobre los cambios en las modalidades de atención priorizadas y asignación de cupos por la SED Huila para la vigencia FEBRERO 2026, lo que dificulto la prestación del servicio en algunos comedores escolares. Para el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 se presentaron novedades y/o hallazgos reportados por la ETC, donde la unión temporal ejecuto las	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad Calidad e Inocuidad** Para el mes de FEBRERO se anexan los soportes que prueban el recibo y envío de los planes de mejora Así: - Oficio SAC HUI2026EE005621 visitas 09 Y 10 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 09 Y 10 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE006994 visitas 11 Y 12 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 11 Y 12 de febrero

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
		acciones pertinentes que prueban las correcciones en campo según corresponda el reporte de la sede educativa, los soportes fueron enviados al correo de la entidad en los archivos de planes de mejora.	- Oficio SAC HUI2026EE007001 visitas 16 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 16 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE007285 visitas 17 Y 18 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 17 Y 18 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE008573 visitas 19, 20 Y 23 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE009473 visitas 24, 25, 26 y 26 de febrero
11	Informar mensualmente al MEN y a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 **UT AG PAE 2026** informó a la supervisión del Programa, un avance de ejecución general en relación con el presupuesto y plazo de ejecución de 111 días contratados.	**Anexo Componente Técnico Coordinación de Zona:** - Informe técnico administrativo y de ejecución mes de FEBRERO de obligaciones contratista
12	Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la supervisión para el pago, en los formatos diseñados por el MEN.	**UT AG PAE 2026** realizo seguimiento del programa en cada restaurante escolar, registrando diariamente en las planillas de asistencia la entrega de los complementos alimentarios a cada uno los beneficiarios asignados por la ETC. Una vez terminado el mes, se recolecto las planillas de asistencia de todas las sedes educativa, consolidando para el pago la	**Anexo Componente Financiero:** - Certificación de cobertura atendida. - Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios correspondientes a la Zona 4 del departamento de Huila en las sedes

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
		información de cobertura y conteo de raciones en los formatos diseñados por el MEN.	- Formato de conteo de raciones.
13	Documentar en los formatos establecidos por el MEN y socializar las experiencias vividas durante la ejecución del PAE para replicar las buenas acciones y evitar la ocurrencia de situaciones que alteren la operación del Programa.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 **UT AG PAE 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 y avance de la operación PAE en los municipios de la zona 4 del departamento del Huila.	**Anexo Componente Financiero:** - Certificación de cobertura atendida. - Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios correspondientes a la Zona 4 del departamento de Huila en las sedes - Formato de conteo de raciones.
14	Presentar periódicamente los avances frente a planes de mejora establecidos para subsanar los hallazgos identificados en las visitas de verificación y/o las efectuadas por el Ministerio de Educación Nacional. con las correspondientes evidencias de cumplimiento.	Para el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 se presentaron novedades y/o hallazgos reportados por la ETC, donde la unión temporal ejecuto las acciones pertinentes que prueban las correcciones en campo según corresponda el reporte de la sede educativa, los soportes fueron enviados al correo de la entidad en los archivos de planes de mejora.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad Calidad e Inocuidad** Para el mes de FEBRERO se anexan los soportes que prueban el recibo y envío de los planes de mejora Así: - Oficio SAC HUI2026EE005621 visitas 09 Y 10 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 09 Y 10 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE006994 visitas 11 Y 12 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 11 Y 12 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE007001 visitas 16 de febrero

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
			- Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 16 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE007285 visitas 17 Y 18 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 17 Y 18 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE008573 visitas 19, 20 Y 23 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE009473 visitas 24, 25, 26 y 26 de febrero
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.	Para el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 Participamos de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en algunas instituciones educativas que realizaron la invitación a la unión temporal. Para el mes de Febrero la entidad no realizo convocatorias a Mesas publicas territoriales	**Componente Social:** Durante el mes de FEBRERO fuimos convocados y asistimos a los siguientes comités CAE: - Nataga Asistencia Comité CAE IE Las Mercedes el 26 de febrero de 2026 - Yaguará Acta y Asistencia Comité CAE IE Las Ana Elisa Cuenca el 17 de febrero de 2026 - Nota aclaratoria Representante Legal de soportes comités CAE - Nota aclaratoria Representante Legal Mesa pública
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	**UT AG PAE 2026** realizo la publicación de la valla de visibilidad, ciclos de menús, señalización sanitaria y de los canales de atención SPQR, en un lugar visible en cada restaurante escolar, lo	**Anexo Componente Social:**

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	menú y los canales de atención tanto del operador como de la ETC.	cual se acredita con el certificado emitido por cada rector de las sedes	En la cuenta de febrero se anexan como soportes los siguientes documentos: - Certificado de los rectores expresando el cumplimiento de esta obligación - Evidencia fotográfica de la publicación de la valla de visibilidad, ciclos de menús, señalización sanitaria y de los canales de atención SPQR en cada sede educativa.
17	Llevar registro fotográfico de la valla de visibilidad ubicada en las instituciones y sedes educativas.	**UT AG PAE 2026** realizo la publicación de la valla de visibilidad en un lugar visible en cada restaurante escolar, lo cual se acredita con la evidencia fotográfica de cada sede.	**Anexo Componente Social:** En la cuenta de febrero se anexan como soportes los siguientes documentos: - Evidencia fotográfica de la publicación de la valla de visibilidad en cada sede educativa.
18	Realizar los informes de ejecución, finalización y liquidación del contrato de acuerdo con lo establecido en el manual de contratación de la Gobernación del Huila.	**UT AG PAE 2026** realizó los informes de ejecución del contrato de acuerdo con lo establecido en el manual de contratación de la Gobernación del Huila. No aplica informe de finalización y liquidación ya que el contrato se encuentra en ejecución.	La Unión Temporal realizara los informes de ejecución finalización y liquidación del contrato de acuerdo en lo establecido en las obligaciones contractuales
19	Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos,	**UT AG PAE 2026** durante el mes aseguró la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos,	En la cuenta de febrero se anexan como soportes, lo siguiente

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.	logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa. Con el presente informe de ejecución se presentan las acciones adelantadas durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026	**Anexo Componente Técnico coordinación de Zona:** - Acta- Formato de recibo inventarios, equipos, utensilios y menaje de los municipios de Iquira, La Argentina, La Plata, Nátaga, Paicol, Teruel, Tesalia y Yaguará. - Fichas Técnicas de los equipos **Anexo Componente Financiero** - Relación nómina del personal contratado
20	Mantener vigente los mecanismos de cobertura del riesgo previsto por Decreto 1082 de 2015, conforme a los requisitos pactados en el contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo	**UT AG PAE 2026** mantendrá todos los requisitos pactados en el contrato 964 de 2026	Se anexará soporte cuando amerite las modificaciones
21	Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause el departamento por el incumplimiento del contrato. En caso de que se intente una acción o se presente una reclamación contra el departamento por la cual deba responder al 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	**UT AG PAE 2026** asumirá todos los gastos de cualquier daño o perjuicio que se genere al ente territorial, por falta de respuesta oportuna por parte de la unión temporal a las distintas eventualidades, que ocasionen incumplimiento del contrato.	Se anexará soporte cuando amerite las modificaciones o se cause un daño

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	asumirá todos los costos que incurran por tal motivo. En cualquiera de los eventos anteriores el contratista autoriza al departamento a deducir los valores resultantes por estos conceptos en cualquier suma que esta adeuda a el		
22	Asumir los gastos e impuestos que legalmente haya lugar para la legalización y ejecución del contrato con la normatividad que rige la materia.	**UT AG PAE 2026** asumió los gastos de legalización del contrato 964 de 2026 suscrito con la ETC, pagando los impuestos (pólizas) resultantes de la actividad.	**Anexo Componente Jurídico** En la cuenta del mes se anexa como soportes lo siguiente: - Copia de las pólizas debidamente aprobadas - Copia pago de impuestos
23	Presentar mensualmente al Supervisor del Contrato dentro de los quince (15) primeros días contados a partir del vencimiento de cada mes informes escritos sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes desde cada uno de sus componentes, acorde a lo exigido por el Ministerio de Educación Nacional y la Gobernación del Huila. El informe de gestión incluye los componentes financiero, técnico, jurídico, nutricional y social, en cumplimiento al contrato suscrito.	**UT AG PAE 2026** con el presente informe escrito se presenta el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes desde cada uno de sus componentes (técnico, nutricional, social, jurídico y financiero), acorde a lo exigido por el Ministerio de Educación Nacional en cumplimiento al contrato 964 de 2026 suscrito con la Gobernación del Huila,	**Anexo Componente Técnico Coordinación de Zona:** - Informe ejecución No. 1 mes de FEBRERO
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.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 no se presentaron este tipo de situaciones, por lo	La **UT AG PAE 2026** no accedió a ninguna amenaza ni peticiones por fuera de la ley,

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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.	tanto la **UT AG PAE 2026** no accedió a ninguna amenaza ni peticiones por fuera de la ley.	ya que durante el mes de FEBRERO no se presentó.
25	Cumplir con las políticas de seguridad de los documentos, los procedimientos para el Manejo de la información definidos por la GOBERNACIÓN DEL HUILA.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 Toda la información y documentos sobre el manejo del PAE se custodiaron en la sede administrativa de la **UT AG PAE 2026**.	La Unión Temporal cumplió con las políticas de seguridad de los documentos durante la ejecución del programa definidos por la gobernación del Huila
26	Disponer de los medios necesarios para garantizar la no existencia de trabajo infantil en la ejecución del programa y su cadena de producción, así como el compromiso de disponer de mecanismos para contribuir a la abolición efectiva de todas formas de trabajo infantil. Está prohibido la participación de los estudiantes en la entrega de los complementos RI (función de la manipuladora).	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 El personal que estuvo vinculado laboralmente con la **UT AG PAE 2026** para la realización de las labores de manipulación de alimentos y supervisión en los restaurantes escolares y bodegas de almacenamiento contaban con la mayoría de edad autorizada para laborar por lo cual, se garantiza la no existencia de trabajo infantil en la ejecución del programa a la abolición efectiva de todas formas de trabajo infantil.	**Componente Jurídico:** La Unión Temporal garantizo durante la ejecución de FEBRERO la no existencia del trabajo infantil y a su vez contribuyo en la sensibilización de la abolición de este. Se anexa: - Certificado del representante legal

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
27	Acatar las disposiciones para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, en los anexos y procedimientos previamente establecidos por la secretaria de Educación a través del Programa de Alimentación Escolar, con el fin de garantizar la prestación del servicio, con calidad y oportunidad. En todo caso las presuntas irregularidades en el desarrollo de la ejecución del contrato, en lo referente al servicio de raciones, seguridad social y emolumentos destinados al personal para la prestación del servicio, serán informados al ordenador del gasto conforme sus competencias al tenor del articulo 86 de la ley 1474 de 2011.	**UT AG PAE 2026** acató las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión de la ETC para el buen desarrollo del PAE.	La Unión Temporal acato todas las recomendación y recomendaciones por la supervisión dentro del marco de la ejecución del programa
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.	**UT AG PAE 2026** cumplió con las demás obligaciones a su cargo que se derivaron de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales.	La Unión Temporal cumplió con todas las obligaciones derivadas del contrato incluyendo las legales de carácter tributario
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 esto deberán ser acatados por el operador en el transcurso de los siguientes 15 días de acuerdo con la logística de programa.	**UT AG PAE 2026** garantizó la prestación del servicio conforme a la microprogramación estipulada por el equipo PAE SED Huila para el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 no se realizó redistribución de cupos sin embargo la unión temporal acatara las solicitudes emitidas por la supervisión

887

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
30	No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos. electorales, comerciales y cualquier otro distinto a los fines establecidos.	**UT AG PAE 2026** no usó el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos. electorales, comerciales y cualquier otro distinto a los fines establecidos.	Unión Temporal en ningún momento utilizara el programa de alimentación para fines políticos ni comerciales que pueden poner el riesgo a la ejecución del programa
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.	En cumplimiento con lo descrito la **UT AG PAE 2026** en la vigencia de febrero remitió a la entidad el plan de manejo ambiental el cual se encuentra en su fase de revisión y aprobación. Se tiene previsto para el siguiente mes realizar la publicación de la señalización ambiental que describe ejemplos y buenas prácticas de cómo ayudar a contribuir en la conservación del medio ambiente	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el mes de febrero se adjunta: • Oficio Remitido a la entidad de la fase de alistamiento • Copia Propuesta plan ambiental
32	Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.	**UT AG PAE 2026** acató las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.	La Unión Temporal acato todas las recomendación y recomendaciones por la supervisión dentro del marco de la ejecución del programa
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.	**UT AG PAE 2026** respondió todos los requerimientos y solicitudes realizadas por la supervisión del Programa, y para el mes de FEBRERO y no se recibieron requerimientos por entes de control.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad Calidad e Inocuidad** Para el mes de FEBRERO se anexan los soportes que prueban el recibo y envío de los planes de mejora Así: - Oficio SAC HUI2026EE005621 visitas 09 Y 10 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 09 Y 10 de febrero

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
			- Oficio SAC HUI2026EE006994 visitas 11 Y 12 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 11 Y 12 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE007001 visitas 16 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 16 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE007285 visitas 17 Y 18 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 17 Y 18 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE008573 visitas 19, 20 Y 23 de febrero Oficio SAC HUI2026EE009473 visitas 24, 25, 26 y 26 de febrero
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.	Para el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 la **UT AG PAE 2026**en algunas instituciones educativas que realizaron la invitación participó de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) y realizando el acompañamiento necesario con el fin de aclarar las inquietudes respectivas.	**Componente Social:** Durante el mes de FEBRERO fuimos convocados y asistimos a los siguientes comités CAE: - Nataga Asistencia Comité CAE IE Las Mercedes el 26 de febrero de 2026 - Yaguará Acta y Asistencia Comité CAE IE Las Ana Elisa Cuenca el 17 de febrero de 2026

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
			- Nota aclaratoria Representante Legal de soportes comités CAE
35	Dar cumplimiento al número mínimo de personal ofertado en la propuesta.	**UT AG PAE 2026** garantizo el cumplimiento al número mínimo de profesional ofertado según la propuesta realizada en el contrato 964 de 2026.	**Anexo Componente Financiero:** Para el mes se anexa: - Listado de personal contratado - Pago de nómina del personal - Planilla seguridad social personal - Comprobante de pago al SGSSS, ARL y parafiscales **Anexo Componente Jurídico:** En el mes se envían los siguientes documentos del personal profesional contratado: - Hoja de vida - Cedula - Certificados de estudio - Certificados laborales - Tarjeta profesional - Contrato - Certificados de afiliaciones
36	El contratista deberá mantener al día todos los permisos y requerimientos técnicos y legales necesarios para el funcionamiento de las bodegas. En caso de presentarse dificultades se deberá informar al departamento para la revisión de la bodega, la cual deberá contar con los mismos requerimientos solicitados en el pliego de condiciones	**UT AG PAE 2026** garantizó y adecuó con base en los requisitos establecidos en el pliego de condiciones del contrato y en la normatividad sanitaria vigente, la bodega principal de almacenamiento de alimentos ubicada en la ciudad de La Plata cuenta con el respectivo CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO FAVORABLE.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el mes de febrero, se anexan los siguientes documentos de las bodegas: Bodega Principal La Plata: - Solicitud visita sanitaria - Acta de inspección sanitaria

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	del proceso. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente		- Plano esquemático - Documentos profesionales que respalda el plano - Informe fotográfico demarcación y señalización - Contrato - Ficha técnica del cuarto frío
37	En caso de solicitar a la entidad la autorización de contar con bodegas satélite, la SED se reservará el derecho de autorizar o denegar dicha solicitud. En caso tal, la solicitud se deberá radica 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.	**UT AG PAE 2026** para el mes de febrero reporto a la entidad la bodega auxiliar de distribución ubicada en el municipio de Neiva, notificando el CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO FAVORABLE, la cual fue aprobada por ETC contratante.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el mes de febrero, se anexan los siguientes documentos de las bodegas: Bodega de distribución Neiva: - Oficio a la entidad solicitando su aprobación - Oficio de aprobación bodega por parte de la ETC - Concepto Higiénico Sanitario Favorable de la bodega
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.	**UT AG PAE 2026** cumplió con todas las obligaciones descritas en los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa y las que se deriven de acuerdo con la naturaleza del contrato y de las exigencias legales.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026, la Unión Temporal cumplió con todas las obligaciones contractuales
39	En el caso de la perdida de la condición debidamente probada como pequeño productos 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	**UT AG PAE 2026** durante el mes de febrero acredito los contratos de proveeduría celebrados con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones y productores agropecuarios locales, de la zona, en	En la cuenta del mes de febrero se anexa como soportes los siguientes documentos **Anexo Componente Jurídico:**

No.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	obtención de puntaje por concepto de: PUNTAJE ADICIONALES OBLIGATORIOS, PROVEEDURIA Y ADQUISICION MINIMA DE PRODUCTOS LOCALES.	cumplimiento con él % ofertado en la propuesta económica.	- Contratos de proveeduría local **Anexo Componente Financiero:** - Certificados expedidos por agricultura de proveedor local. - Facturas compras locales bienes y servicios. - Formato MEN compras locales - Formato MEN demanda de alimentos - Formato SED compras locales

B. OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA			
FASE DE ALISTAMIENTO: COMPONENTE TECNICO-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 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.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 **UT AG PAE 2026** presentó a la supervisión del programa de Alimentación escolar el listado de las manipuladoras contratadas para la prestación del servicio de alimentación escolar con los certificados médico de aptitud laboral para la manipulación de alimentos, soportado con laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta y coprológico; de las cuales se cumple con el mínimo del 20% que fueron priorizados padres de familia de beneficiarios, cabeza de hogar y que no pertenecieran al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia, en cumplimiento al artículo 4 de la Ley 2042 de 2020.	**Anexo Componente técnico calidad e inocuidad** - Listado del personal manipulador restaurantes escolares contratado - Examen y Certificados médicos de todo el personal manipulador contratado de los municipios de: Iquira, La Argentina, La Plata, Nátaga, Paicol, Teruel, Tesalia y Yaguará. - Listado del personal manipulador bodega La Plata y Neiva - Examen y Certificados médicos personal manipulador bodega La Plata y Neiva
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 presentarse dificultades se deberá informar al departamento para la revisión de la bodega, la cual deberá contar con los mismos requerimientos solicitados en el pliego de condiciones del proceso. Deben ser de uso	**UT AG PAE 2026** garantizó y adecuó con base en los requisitos establecidos en el pliego de condiciones del contrato y en la normatividad sanitaria vigente, la bodega principal de almacenamiento de alimentos ubicada en la ciudad de La Plata cuenta con el respectivo CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO FAVORABLE.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el mes de febrero, se anexan los siguientes documentos de las bodegas: Bodega Principal La Plata: - Solicitud visita sanitaria - Acta de inspección sanitaria - Plano esquemático

	exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente		- Documentos profesionales que respalda el plano - Informe fotográfico demarcación y señalización - Contrato - Ficha técnica del cuarto frío
3	En caso de solicitar a la entidad la autorización de contar con bodegas satélite, la SED se reservará el derecho de autorizar o denegar dicha solicitud. En caso tal, la solicitud se deberá radica 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.	**UT AG PAE 2026** para el mes de febrero reporto a la entidad la bodega auxiliar de distribución ubicada en el municipio de Neiva, notificando el CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO FAVORABLE, la cual fue aprobada por ETC contratante.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el mes de febrero, se anexan los siguientes documentos de las bodegas: Bodega de distribución Neiva: - Oficio a la entidad solicitando su aprobación - Oficio de aprobación bodega por parte de la ETC - Concepto Higiénico Sanitario Favorable de la bodega
4	Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación. grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas. estibas, entre otros.	**UT AG PAE 2026** en el mes de febrero, envío a la entidad la relación de los equipos (cuarto frio, refrigeradores, congeladores, bascula digital, gato hidráulico, carretilla, gramera digital, hidro lavadora) y utensilios (canastillas, estibas etc.), que se disponen en la bodega de almacenamiento de alimentos, llevando a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el mes de febrero, se enviaron los siguientes documentos: - Oficio y correo fase alistamiento - Oficio relación de equipos y utensilios de la bodega
5	Disponer de todos los elementos necesarios definidos por los manuales, tales como: báscula en buen estado y calibrada; equipos de fríos (congelación y/o refrigeración); termómetro en adecuado estado (preferiblemente de punzón);	Durante el mes de febrero, la **UT AG PAE 26** cumplió en bodega con la disposición en óptimas condiciones de todos los elementos y equipos necesarios establecidos en los manuales para la operación PAE como: básculas calibradas, equipos de frío (cuarto frío y refrigeradores), termómetro de	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el mes de febrero, se enviaron los siguientes documentos:

	canastillas y/o recipientes plásticos; estibas plásticas, formatos de control de temperatura.	punzón, canastillas y estibas plásticas para el manejo adecuado de los productos. Asimismo, para los equipos de frío (cuarto frío y refrigeradores) se mantuvieron los formatos de control de temperatura, garantizando el seguimiento y registro correspondiente durante todo el periodo. De esta manera, se aseguró el cumplimiento de las condiciones requeridas para el adecuado manejo y conservación de los alimentos en bodega. Formatos que fueron verificados por parte de los profesionales en cada una de las visitas de bodega realizadas durante el mes de febrero.	- Oficio y correo fase alistamiento - Oficio relación de equipos y utensilios de la bodega - Actas de visita de bodega realizadas por la ETC
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.	De conformidad con el modelo establecido por la Administración Departamental, la **UT AG PAE 2026** elaboró el Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, el cual contempla los equipos existentes en cada comedor escolar y en las bodegas de almacenamiento. Dicho plan fue presentado durante el mes de febrero dentro de los documentos correspondientes a la fase de alistamiento y actualmente se encuentra pendiente de revisión y aprobación por parte de la entidad contratante. Durante el mes de febrero, en los restaurantes escolares el personal manipulador realizó la verificación preventiva de los equipos, actividad que quedó registrada en el formato de chequeo de mantenimiento, el cual se conserva en la	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** En los documentos de la cuenta del mes febrero se radicaron los soportes prueba de envió de este plan. - Oficio de radicación del plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos Se envía los soportes (certificado del rector, evidencia fotográfica, formato diligenciado, cuenta de cobro o factura y soporte de pago) del mantenimiento preventivo programado por la ETC realizados en el mes de FEBRERO a los equipos de las siguientes sedes: – Iquira IE María Auxiliadora Sede Juancho

	Fichas técnicas de los equipos Método de calibración. Hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada comedor escolar. El seguimiento de este plan se hará mediante la implementación de los formatos establecidos por la ETC.	carpeta correspondiente de cada restaurante escolar y ha sido verificado en campo en las visitas realizadas por cada uno de los profesionales de la entidad. De igual forma, se llevó a cabo mantenimiento preventivo con personal técnico en las sedes programadas por la ETC. En aquellos casos donde se presentaron novedades o fallas en los equipos, se efectuó el mantenimiento correctivo correspondiente, dejando evidencia de estas intervenciones en los formatos establecidos y anexando los respectivos soportes.	– Iquira IE María Auxiliadora Sede El Chaparro – La Argentina IE Betania Sede Blanca Lucia Richard – La Plata IE Cansarrocines Sede Las Delicias – Nataga IE Las Mercedes Sede El Triunfo – Paicol IE Luis Edgar Duran Ramírez Sede La Laja – Teruel IE La Mina Sede Portachuelo – Teruel IE La Primavera Sede Almorzadero – Tesalia IE El Rosario Sede Concentración Escolar Mixta – Yaguará IE Ana Elisa Cuenca Sede La Floresta Se envía los soportes (certificado del rector, evidencia fotográfica, formato diligenciado, cuenta de cobro o factura y soporte de pago) del mantenimiento correctivo realizados en el mes de FEBRERO a los equipos de las siguientes sedes: - Iquira IE María Auxiliadora Sede María Auxiliadora - Teruel IE La Primavera Sede Rio Iquira - Teruel IE La Primavera Sede El Almorzadero

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. El 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 de uso (Cuadro de preparación de soluciones, usos, frecuencia, procedimientos, modo de preparación y responsables de igual modo debe 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	De acuerdo con el modelo establecido por la administración Departamental y siguiendo lo indicado en la resolución 2674/2013, la **UT AG PAE 2026** diseñó un Plan de saneamiento básico con los programas reglamentarios (limpieza, desinfección, manejo de residuos, control de plagas, calidad del agua), Dicho plan fue presentado durante el mes de febrero dentro de los documentos correspondientes a la fase de alistamiento y actualmente se encuentra pendiente de revisión y aprobación por parte de la entidad contratante. Durante el mes de FEBRERO se implementó en todos los restaurantes escolares y las bodegas de almacenamiento las actividades descritas en los programas (limpieza, desinfección, manejo de residuos, control de plagas, calidad del agua) del plan de saneamiento, llevando registro de estos procesos en los formatos establecidos dejando copia de estos en la carpeta de la sede educativa y de las bodegas de almacenamiento.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** En los documentos de la cuenta del mes febrero se radicaron los soportes prueba de envió de este plan. - Oficio de radicación del plan de Plan de Saneamiento Básico Se envía copia de los formatos (residuos sólidos, control de plagas, calidad del agua, limpieza y desinfección) diligenciados del seguimiento al plan de saneamiento básico, según muestreo aleatorio del 30% de las sedes educativas de los municipios de: - Iquira - La Argentina - La Plata - Nátaga - Paicol - Teruel - Tesalia - Yaguará Se envía copia de los formatos (residuos sólidos, control de plagas, calidad del agua, limpieza y desinfección) diligenciados del seguimiento al plan de saneamiento básico de las bodegas y centro de distribución ubicadas en: - Neiva

	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 e 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 del registro sanitario de la empresa que realizo 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		- La Plata

83

	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 recipiente, Diligenciamiento de monitoreo y control establecido por la ET.		
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 y horas laborales.	De conformidad con el modelo definido por la Administración Departamental, la **UT AG PAE 2026** estructuró un Plan de Rutas, en el cual se establece la periodicidad y los días programados para la entrega de víveres destinados a la preparación de raciones en sitio (complemento AM/PM, almuerzo e industrializada), así como la distribución de elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar. Las entregas se programaron para realizarse en días hábiles y dentro del horario laboral, garantizando la adecuada logística de abastecimiento en las sedes educativas. Este plan fue presentado a la entidad contratante durante el mes de febrero, en el marco de los documentos correspondientes a la fase de alistamiento,	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** En los documentos de la cuenta del mes febrero se radicaron los soportes prueba de envió de este plan. - Oficio de radicación del plan rutas, el cual ya se encuentra en fase de aprobación

		y actualmente se encuentra en proceso de revisión y aprobación por parte de la ETC.	
9	Plan de Manejo Ambiental: Presentar un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final d ellos recipientes y demás residuos orgánicos generados en la operación de atención que se suministren (Ración para preparar en sitio, ración bajo la modalidad 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.	De conformidad con los lineamientos establecidos por la Administración Departamental, la **UT AG PAE 2026** formuló un Plan de Manejo Ambiental aplicable a las modalidades de atención suministradas (ración para preparar en sitio y ración industrializada), con el propósito de prevenir, controlar y mitigar los posibles impactos ambientales derivados de la operación del programa. Este plan fue radicado ante la entidad contratante durante el mes de febrero, como parte de los documentos correspondientes a la fase de alistamiento, y en la actualidad se encuentra en proceso de revisión y evaluación por parte de la ETC para su respectiva aprobación.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** En los documentos de la cuenta del mes febrero se radicaron los soportes prueba de envió de este plan. - Oficio de radicación del plan de manejo ambiental, el cual ya se encuentra en fase de aprobación por parte de la ETC
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	En cumplimiento de los lineamientos de la Administración Departamental, la **UT AG PAE 2026** implementó el Programa de Proveedores, Materias Primas e Insumos, que incluye la selección, evaluación y seguimiento de proveedores, así como el procedimiento para el recibo de alimentos y	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** En los documentos de la cuenta del mes febrero se radicaron los soportes prueba del programa - Oficio de radicación a la ETC del Programa de selección, evaluación y aprobación de

	todos los requisitos que la ETC contempla para cada uno d ellos alimentos que componen la Minuta y así, cumplir con el lleno de los requisitos antes de realizar las compras. Al momento de seleccionar los proveedores para la compra de alimentos proteicos (Res, cerdo, pollo) EL OPERADOR deberá diligenciar los formatos oficiales de trazabilidad de alimentos proteicos (beneficio, desposte, bodega y despacho a sedes) y remitirlos a la ENTIDAD con una semana de antelación a la entrega, a más tardar el día miércoles anterior a la semana de distribución antes de las 18:00 horas en consecuencia: Para las entregas que se realicen entre jueves y viernes, el OPERADOR deberá haber radicado en la ENTIDAD, a más tardar el miércoles de la semana anterior a la entrega, la trazabilidad y los soportes correspondiente. Los soportes obligatorios incluyen: *Guias ICA (solo cuando exista movilización de animales vivos por parte del proveedor) *Guías INVIMA. *Actas de Inspección sanitaria INVIMA. * Resolución de autorización INVIMA de las plantas involucradas. *Fichas técnicas. *Documento de vida útil de cada alimento proteico. EL OPERADOR deberá anexar y mantener vigentes -por una sola vez al inicio- las Actas de inspección sanitaria INVIMA, las resoluciones de autorización INVIMA de plantas (beneficio, desposte/desprese, almacenamiento/acondicionamiento/distribución), las fichas técnicas y el documento de vida útil de cada alimento proteico. En caso de presentarse cambios, el OPERADOR deberá actualizar la información y radicarla en la ENTIDAD, a más tardar el miércoles de la semana anterior a la	se encuentra en proceso de verificación por parte de la ETC. Se realizó la verificación documental y selección de proveedores que cumplen con los requisitos técnicos, sanitarios y de calidad de la ETC, y se socializaron los requisitos para los alimentos de la minuta antes de su compra. Para alimentos proteicos (res, cerdo y pollo), se diligenciaron los formatos de trazabilidad desde el beneficio hasta el despacho, remitiendo la información y soportes a la Entidad con una semana de anticipación a su distribución. Además, se recopiló y archivó la documentación obligatoria (guías ICA e INVIMA, actas sanitarias, resoluciones de plantas, fichas técnicas y vida útil). También se estableció el proceso de actualización y radicación de documentos ante la Entidad en caso de cambios de proveedores o plantas. Dicha información se encuentra disponible para su verificación en el archivo de la sede administrativa de la empresa.	proveedores, el cual se encuentra en fase de verificación y aprobación. De igual manera para el mes de febrero semana a semana se han venido reportando a la entidad la actualización de los siguientes proveedores de proteico: - Carne de res Aona - Carne de cerdo Aona - Pechuga Savicol - Pechuga Maxi alimentos - Pechuga CoaviHuila - Carne de res Las Brisas Donde se anexo a la entidad la siguiente documentación: - Oficios y Pantallazo correos enviados a la ETC con documentación de trazabilidad de proteicos del mes - Formatos de trazabilidad de proteicos suministrados en los municipios durante el mes - Guias de transporte de proteicos suministrados en el mes - Documentos sanitarios (actas de visita, resolución Invima) de las plantas de beneficio, desposte, desprese, almacenamiento, condicionamiento y/o

	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.		distribución de alimentos cárnicos proteicos - Fichas técnicas de alimentos proteicos - Informes de Vida útil de proteicos
11	FICHAS TECNICAS: 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 correspondiente, 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)	La **UT AG PAE 2026** para el mes de febrero consolidó y verificó todas las fichas técnicas de los productos (abarrotes, cereales, lácteos, proteicos, panificados, Postre, Agua) a brindar en los ciclos de menús en las modalidades preparada en sitio e industrializada, asegurando el cumplimiento del Anexo de Calidad e Inocuidad. En las semanas donde se presentaron cambios en la marca de los productos, se remitio de manera oportuna con una semana de anticipación a la entidad, las fichas técnicas actualizadas previo a su distribución, para su verificación.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el mes de FEBRERO se envió las fichas técnicas y verificación de Invima de los siguientes alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares. • Aceite Ideal • Aceite La Cosecha Imperial • Aceite Maite • Agua La Fuente • Agua Pura sed • Arroz Don Floro • Arroz Golondrina • Arroz Roa-Flor Huila • Arveja La Soberana • Avena en Hojuelas Su Despensa • Avena en Hojuelas De La Abuela • Avena Liquida El Trébol • Azúcar Carmelita • Azúcar Providencia • Bocadillo Boca rico • Bocadillo Claveles • Bocadillo La Guayabita • Canela Su Despensa

			• Cebada Distribuciones Vargas • Chocolate Kavid • Chocolate Tres Estrellas • Galleta tipo cuca La Paicoleña • Frijol Distribuciones Vargas • Gelatina de mano de res El Sol • Gelatina de pata de res Yovi • Harina de Maíz Super Arepa • Harina de Trigo La Monjita • Huevos Carmelita • Kumis El Trébol • Leche El Trébol • Leche Pureza • Lenteja Distribuciones Vargas • Lenteja La Soberana • Mantequilla Mante pan • Margarina Claro • Margarina Gustosita • Pan Aliñado de Sal Pikero • Pan Hojaldra Croissant La Paicoleña • Pan Mojicón Yolipan • Pan Queso Yolipan • Pan Tajado Yolipan • Panela Don Julio • Panela IBS • Pasta alimenticia Verona • Pasta alimenticia Zonia • Ponqué La Paicoleña • Queso Premium • Sal Refisal De igual manera para el mes de febrero semana a semana se han venido



			reportando a la entidad la actualización de los siguientes proveedores de proteico: - Carne de res Aona - Carne de cerdo Aona - Pechuga Savicol - Pechuga Maxi alimentos - Pechuga CoaviHuila - Carne de res Las Brisas Donde se anexo a la entidad la siguiente documentación: - Oficios y Pantallazo correos enviados a la ETC con documentación de trazabilidad de proteicos del mes - Formatos de trazabilidad de proteicos suministrados en los municipios durante el mes - Guias de transporte de proteicos suministrados en el mes - Documentos sanitarios (actas de visita, resolución Invima) de las plantas de beneficio, desposte, desprese, almacenamiento, condicionamiento y/o distribución de alimentos cárnicos proteicos - Fichas técnicas de alimentos proteicos - Informes de Vida útil de proteicos

89

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.	Actualmente, la **UT AG PAE 2026** no maneja alimentos proteicos importados dentro de la operación. No obstante, en caso de incorporarse este tipo de productos, se garantizará que cuenten con el registro, permiso o notificación sanitaria emitida por el INVIMA, dando cumplimiento a lo establecido en el Decreto 539 de 2014, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes que las modifiquen o sustituyan.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el mes de FEBRERO se anexa: - Certificado del representante legal que indica que para el mes no se manejaron en la operación alimentos proteicos importados
12.1	ESPECIFICACIONES MINIMAS PARA LAS FICHAS TECNICAS QUE DEBERAN SERA LLEGADAS POR EL OPERADOR: Entregar las fichas técnicas generadas por el proveedor en el cual repose los requisitos mínimos exigidos por la resolución 2674 de 2013, Además para que las fichas técnicas contengan la mayor especificad posible, en las que se expresen las características normativas, físicas, químicas, microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas, deben contener: -Denominación del producto, identificación comercial, incluyendo nombre con o sin marca registrada. -Documento de autorización sanitaria correspondiente (registro, permiso o notificación), conforme al nivel de riesgo asignado al alimento. -Declaración de ingredientes o composición, ordenados en función de su proporción decreciente. – Información nutricional, incluyendo valor calórico y aporte de nutrientes. -Parámetros fisicoquímicos y/o microbiológicos relevantes. -Formatos o presentaciones disponibles para su comercialización. -descripción del sistema de empaque y elementos del etiquetado. – Requisitos de conservación,	La **UT AG PAE 2026** para el mes de febrero consolidó y verificó todas las fichas técnicas de los productos (abarrotes, cereales, lácteos, proteicos, panificados, Postre, Agua) a brindar en los ciclos de menús en las modalidades preparada en sitio e industrializada, asegurando los requisitos mínimos exigidos por la resolución 2674 de 2013 y todos los requisitos técnicos exigidos por la ETC.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el mes de FEBRERO se envió las fichas técnicas y verificación de Invima de los siguientes alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares. • Aceite Ideal • Aceite La Cosecha Imperial • Aceite Maite • Agua La Fuente • Agua Pura sed • Arroz Don Floro • Arroz Golondrina • Arroz Roa-Flor Huila • Arveja La Soberana • Avena en Hojuelas Su Despensa • Avena en Hojuelas De La Abuela • Avena Liquida El Trébol • Azúcar Carmelita • Azúcar Providencia • Bocadillo Boca rico

	especificando condiciones ambientales como temperatura, humedad relativa y exposición a la luz. -Duración estimada de vida útil bajo condiciones normales de almacenamiento. - Instrucciones para su utilización o forma de consumo. – Tamaño de la porción sugerida. - Población objetivo o grupo etario recomendado. – Firma del profesional encargado del área de calidad calificado que respalda la información.		• Bocadillo Claveles • Bocadillo La Guayabita • Canela Su Despensa • Cebada Distribuciones Vargas • Chocolate Kavid • Chocolate Tres Estrellas • Galleta tipo cuca La Paicoleña • Frijol Distribuciones Vargas • Gelatina de mano de res El Sol • Gelatina de pata de res Yovi • Harina de Maíz Super Arepa • Harina de Trigo La Monjita • Huevos Carmelita • Kumis El Trébol • Leche El Trébol • Leche Pureza • Lenteja Distribuciones Vargas • Lenteja La Soberana • Mantequilla Mante pan • Margarina Claro • Margarina Gustosita • Pan Aliñado de Sal Pikero • Pan Hojaldra Croissant La Paicoleña • Pan Mojicón Yolipan • Pan Queso Yolipan • Pan Tajado Yolipan • Panela Don Julio • Panela IBS • Pasta alimenticia Verona • Pasta alimenticia Zonia • Ponqué La Paicoleña • Queso Premium

			• Sal Refisal De igual manera para el mes de febrero semana a semana se han venido reportando a la entidad la actualización de las fichas técnicas de los siguientes proveedores de proteico: - Carne de res Aona - Carne de cerdo Aona - Pechuga Savicol - Pechuga Maxi alimentos - Pechuga CoaviHuila - Carne de res Las Brisas
13	Presentar el listado de marca de los productos, incluyendo el nombre, la marca, el registro, el permiso o la notificación sanitaria conforme a la normatividad vigente y registro fotográfico a color de los rótulos de todos los productos y materias primas del complemento alimentario preparado en sitio e industrializado, los cuales deberán estar ajustados a las características descritas en las fichas técnicas de la Resolución 335 de 2021.	La **UT AG PAE 2026** realizó la presentación oportuna del listado de productos utilizados en la operación, incluyendo nombre del producto, marca, registro, permiso o notificación sanitaria vigente, así como el registro fotográfico a color de los rótulos de los productos y materias primas entregadas en las modalidades para la ración preparada en sitio e industrializada, en cumplimiento de lo establecido en la Resolución 335 de 2021. De igual manera, cuando se presentaron cambios de marca o producto, se efectuó la actualización correspondiente y su remisión a la ENTIDAD con los soportes técnicos requeridos, garantizando la trazabilidad y verificación de la información conforme a la normatividad vigente.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el mes de febrero se remitió a la ENTIDAD el listado y registro fotográfico de las marcas de los siguientes alimentos utilizados en la operación: • Aceite ideal • Aceite La Cosecha Imperial • Aceite Maite • Agua La Fuente • Agua Pura sed • Arroz Don Floro • Arroz Golondrina • Arroz Roa-Flor Huila • Arveja La Soberana • Avena en Hojuelas Su Despensa • Avena en Hojuelas De La Abuela • Avena Liquida El Trébol • Azúcar Carmelita

			• Azúcar Providencia • Bocadillo Boca rico • Bocadillo Claveles • Bocadillo La Guayabita • Canela Su Despensa • Cebada Distribuciones Vargas • Chocolate Kavid • Chocolate Tres Estrellas • Galleta tipo cuca La Paicoleña • Frijol Distribuciones Vargas • Gelatina de mano de res El Sol • Gelatina de pata de res Yovi • Harina de Maíz Super Arepa • Harina de Trigo La Monjita • Huevos Carmelita • Kumis El Trébol • Leche El Trébol • Leche Pureza • Lenteja Distribuciones Vargas • Lenteja La Soberana • Mantequilla Mante pan • Margarina Claro • Margarina Gustosita • Pan Aliñado de Sal Pikero • Pan Hojaldra Croissant La Paicoleña • Pan Mojicón Yolipan • Pan Queso Yolipan • Pan Tajado Yolipan • Panela Don Julio • Panela IBS • Pasta alimenticia Verona • Pasta alimenticia Zonia

			• Ponqué La Paicoleña • Queso Premium • Sal Refisal De igual manera se remitio de las siguientes marcas de proteicos: - Carne de res Aona - Carne de cerdo Aona - Pechuga Savicol - Pechuga Maxi alimentos - Pechuga CoaviHuila Carne de res Las Brisas
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, 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.	**UT AG PAE 2026** tiene la disponibilidad de siete (07) vehículos transportadores de alimentos para realizar la distribución y entrega de los alimentos, de conformidad con la Resolución alimentaria, los cuales cuentan con la documentación requerida acta de concepto sanitario favorable, SOAT, revisión técnico mecánica vigente del vehículo, tarjeta de propiedad y ficha técnica del vehículo.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** En los documentos de la cuenta del mes febrero se radicaron los soportes de los vehículos: - Oficio y email enviado a la ETC en la fase de alistamiento notificando los vehículos - Concepto sanitario de vehículos - Ficha técnica del vehículo - Documentos (SOAT, Técnico Mecánica, Tarjeta De Propiedad). - Documentos conductor vehículos (hoja de vida, cedula, examen de laboratorio, certificado médico, licencia de conducción y capacitación en BPM)

B. OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA			
FASE DE ALISTAMIENTO: COMPONENTE TECNICO-COORDINACION DE ZONA			
1	Recibir y remitir a la supervisión, el inventario firmado por rector o docente encargado del comedor de los equipos, menaje y utensilios existentes en la sede educativa que vayan a ser utilizados para la modalidad de ración que requiera la entidad, describiendo el estado en que se encuentran. Una vez finalizado el contrato deben ser entregados en las mismas condiciones de recibo a través de certificación expedida por el rector o docente encargado del comedor escolar.	**UT AG PAE 2026,** al inicio de la operación, recibió de cada sede educativa el registro de equipos, menaje y utensilios disponibles en el restaurante escolar. Dicho documento especifica las cantidades y el estado de cada elemento al comienzo recibido. Esta información se respalda mediante el formato de inventario diligenciado por el personal designado en la institución (docente, almacenista o rector) y el acta de entrega firmada por la rectoría, los cuales fueron enviados en la cuenta del mes de febrero de las instituciones que iniciaron actividades durante ese periodo. Una vez finalizado el servicio de alimentación aplicará el envío para que la UT remita a la entidad los inventarios finales.	**Anexo Componente Técnico Coordinación de Zona:** Para el mes de febrero se envió a la ETC formato y acta de recibo de inventarios de todas las sedes programadas que comprenden los municipios de: - Iquira - La Argentina - La Plata - Nataga - Paicol - Teruel - Tesalia - Yaguará

B. OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA			
FASE DE ALISTAMIENTO: COMPONENTE JURIDICO			
1	Garantizar el recurso humano necesario para la oportuna y adecuada prestación del servicio de alimentación escolar. cumpliendo con los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y la Resolución 00335 de 2021. o la norma que la sustituya, complemente o modifique. Este personal debe ser contratado directamente por el contratista de acuerdo con la legislación laboral vigente. (conforme al Anexo PERSONAL REQUERIDO).	**UT AG PAE 2026** garantizó la disponibilidad del talento humano requerido para la ejecución del programa, asegurando el cumplimiento de los requisitos sanitarios vigentes y lo establecido en la Resolución 335 de 2021. La vinculación del personal se realizó de manera directa por parte del operador, en concordancia con la normatividad laboral aplicable y la legislación vigente.	**Anexo Componente Jurídico:** Para el mes de febrero se envió a la ETC la siguiente documentación del personal manipulador y profesional mínimo requerido, vinculado: - Contrato laboral - Hoja de vida el personal - Documento de identidad del personal - Certificados de afiliación al SGSSS
2	Afiliar al personal manipulador y al personal contratado incluido el (mínimo requerido) al Sistema de Seguridad Social integral.	Durante el periodo comprendido entre el 02/02/2026 y el 27/02/2026, **UT AG PAE 2026** realizó la afiliación de la totalidad del personal vinculado, incluido el mínimo requerido, al Sistema de Seguridad Social Integral, conforme a la modalidad de contratación establecida y en cumplimiento de la normatividad laboral vigente.	**Componente Jurídico:** Para el mes de febrero se envió a la ETC la siguiente documentación probando la afiliación al sistema de SGSSS del personal manipulador y profesional mínimo requerido, vinculado: - Certificados de afiliación al SGSSS del personal manipulador - Certificados de afiliación al SGSSS del personal profesional

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 su organizaciones y productores agropecuarios locales, conforme las promesas de contrato de proveeduría presentadas con su oferta en el desarrollo del proceso de selección a efectos de cumplir con los requisitos habilitantes y puntuables.	**UT AG PAE 2026** suscribió contratos de proveeduría con pequeños productores y con actores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria (ACFC) del ámbito local, así como con sus organizaciones y productores agropecuarios de la región. Dichos acuerdos se acreditan a la Entidad en el presente informe de ejecución.	**Componente Jurídico:** Para el mes de febrero se envió a la ETC la siguiente documentación: - Contratos celebrados con los proveedores locales

B. OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA			
FASE DE ALISTAMIENTO: COMPONENTE FINANCIERO			
1	En caso de que, el contratista opte por la vinculación del personal de acuerdo con lo establecido en el artículo 35 de la Ley 1438 de 2011, realizando el pago de la seguridad social (pensión, Riesgos profesionales y Cajas de compensación familiar), a través del Decreto 2616 de 2013 compilado en el Decreto 1072 de 2015, y teniendo en cuenta que el precio de la ración se estableció la seguridad social integral, el valor que no sea causado por el operador, será reinvertido en la ejecución del contrato.	El personal fue vinculado directamente por **UT AG PAE 2026** conforme a la normatividad laboral vigente, garantizando el pago oportuno de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral.	**Anexo Componente Financiero:** Para el mes de FEBRERO se anexa del personal manipulador y del personal mínimo requerido lo siguiente: - Planilla seguridad social personal manipulador - Planilla seguridad social personal administrativo - Comprobante de pago salud, pensión, riesgos laborales y caja de compensación, instituto de bienestar familiar y servicio nacional de aprendizaje - Certificación contadora manifestando el cumplimiento pago parafiscales - Documentos del contador (tarjeta profesional, certificado de antecedentes y documentos de identidad)
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.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 **UT AG PAE 2026** en la fase de alistamiento se presentó a la entidad el listado de Proveedores utilizados para la ejecución del programa de alimentación escolar de acuerdo con el formato establecido por la UAPA.	**Anexo Componente Financiero:** Para el mes de FEBRERO se anexa lo siguiente: - Oficio y email envío de información proveedores - Listado de proveedores en el formato de la UAPA

			información enviada por correo a la entidad. - Relación proveedores - Costo detallado - Facturas compras locales - Pago a proveedores - Certificados agricultura como proveedores locales

B. OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA			
FASE DE ALISTAMIENTO: 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, - reporte fotográficos de la actividad. Este plan debe contener la Ruta de atención de ETA's, El cronograma debe presentarse en el formato establecido por la ETC. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.	De conformidad con el modelo definido por la administración departamental y en cumplimiento de lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás disposiciones aplicables, **UT AG PAE 2026** formuló un Plan de Capacitación continua y permanente, presentado a la Entidad durante la fase de alistamiento del mes de febrero, el cual ya se encuentra aprobado por la ETC. Durante el mes de enero y febrero se desarrollaron las jornadas de capacitación dirigidas al personal en temas de inducción, fundamentos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), cumplimiento y aplicación de ciclos de menú y guías de preparación, intercambios de bloque y estandarización de porciones, conforme a lo programado en el plan de capacitación y Como soporte, se archivaron las actas y registros de asistencia en las carpetas correspondientes de cada restaurante escolar y/o bodega de almacenamiento.	**Anexo Componente Nutricional** En los documentos de la cuenta del mes febrero se envían los soportes prueba de envió de este plan. - Oficio y email del plan de la capacitación a la ETC - Plan de capacitación de la UT - Oficio aprobación del plan de capacitación por parte de la ETC - Evidencia fotográfica, Actas y asistencia de capacitación en la temática Inducción del personal, Fundamentos de las BPM, 1.Cumplimiento y aplicación de los ciclos de menús y guias de preparación, intercambios de bloque y estandarización de porciones del mes según lo indicado en el cronograma, para todo el personal.

2	Presentar un menú especial por cada tipo de complemento. cumpliendo con la adecuación de energía y nutrientes por nivel o grado de escolaridad, para suministrarlo en un evento programado por las instituciones educativas con motivo de las actividades folclóricas del Departamento. con previa aprobación de la Secretaría de Educación. Este menú debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.	**UT AG PAE 2026** durante el mes presentó para verificación y aprobación en la fase de alistamiento, el menú especial por cada tipo de complemento, ajustado a los requerimientos de energía y nutrientes según grupo etario, destinado a su suministro durante eventos institucionales asociados a las actividades folclóricas del Departamento, el cual se encuentra en proceso de revisión y aprobación por parte de la ETC.	**Anexo Componente Nutricional** En los documentos de la cuenta del mes febrero se envia: - Oficio y email enviado a la ETC propuesta menú especial

C. OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA			
FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA: COMPONENTE TECNICO-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.	Durante el periodo comprendido entre el 02/02/2026 y el 27/02/2026, **UT AG PAE 2026** realizó el transporte de materias primas e insumos requeridos para la prestación del servicio, en cumplimiento de lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 2505 de 2004, cumpliendo con el plan de rutas enviado a l ETC. De igual manera en las visitas realizadas por los profesionales de campo de la ETC, pudieron verificar el cumplimiento de estas condiciones de transporte	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** En los documentos de la cuenta del mes febrero se radicaron los soportes de los vehículos: - Concepto sanitario de vehículos - Ficha técnica del vehículo - Documentos (SOAT, Técnico Mecánica, Tarjeta De Propiedad). - Documentos conductor vehículos (hoja de vida, cedula, examen de laboratorio, certificado médico, licencia de conducción y capacitación en BPM)
2	Realizar el día anterior a la primera entrega de víveres para ración para preparar en sitio y/o ración industrializada, la jornada de limpieza y desinfección en cada comedor escolar que incluya planta física, equipos, utensilios y mobiliario. Debe repetirse esta jornada después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos) y en caso de suspensión del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias u otras causas.	**UT AG PAE 2026,** durante el periodo inicial de la operación previo a la primera entrega de víveres, se ejecutó una jornada de limpieza y desinfección en cada comedor escolar, abarcando planta física, equipos, utensilios y mobiliario. Esta actividad se realizará igualmente al término de los periodos de receso escolar y ante suspensiones del servicio, incluidos cierres temporales por	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para febrero se anexa: - Muestra fotográfica aleatoria al 50% de las sedes de la jornada de limpieza y desinfección realizada - Formato jornada de limpieza y desinfección del 100% de las sedes

		emergencias sanitarias u otras contingencias.	En los documentos de la cuenta del mes abril se radicaron los soportes: - Muestra fotográfica aleatoria al 50% de las sedes de la jornada de limpieza y desinfección realizada - Formato jornada de limpieza y desinfección del 100% de las sedes En los documentos de la cuenta del mes enero se radicaron los soportes: - Muestra fotográfica aleatoria al 50% de las sedes de la jornada de limpieza y desinfección realizada - Formato jornada de limpieza y desinfección del 100% de las sedes
3	Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, debidamente dotadas, conforme a la normatividad sanitaria vigente como mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026, **UT AG PAE 2026** garantizó el uso exclusivo de la bodega de almacenamiento para alimentos, equipada, demarcada y señalizada conforme a la normatividad sanitaria vigente, con los equipos (cuarto frío, refrigeradores, congeladores, báscula digital, termómetro, gato hidráulico, carretilla, gramera digital, hidro lavadora) y utensilios (canastillas, estibas) necesarios para asegurar la calidad e	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el mes de febrero, se enviaron los siguientes documentos: - Oficio y email fase de alistamiento notificación, equipos y utensilios de bodegas de almacenamiento - Relación de equipos y utensilios de la bodega

	que cumplan con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.	inocuidad de los alimentos. Esta información fue enviada en la fase de alistamiento a la ETC.	- Acta de inspección sanitaria bodega La plata y Neiva - Plano esquemático bodega - Documentos profesionales que respalda el plano - Informe fotográfico demarcación y señalización bodega - Contrato bodega - Ficha técnica de los equipos - Oficio
4	Realizar la remisión y entrega de víveres para las modalidades de Ración preparada en sitio, ración bajo la comida caliente transportada y ración industrializada, contempladas en la Resolución 335 de 2021 en cada comedor escolar, en los formatos establecidos por la UAPA y de acuerdo con los cupos asignados, dejando copia en el comedor escolar.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 **UT AG PAE 2026** para cada restaurante escolar de acuerdo con los cupos asignados por la SED, se realizaron las remisiones de entrega víveres en los formatos establecidos por la UAPA según la modalidad que corresponda (ración para preparar en sitio y ración industrializada) como lo indica la Resolución 335 de 2021, dejando copia de este documento en el comedor escolar. De igual manera en las visitas realizadas por los profesionales de campo de la ETC, pudieron verificar que las sedes contaran con la copia de la remisión de entrega de víveres semanal.	**Anexo Componente Nutricional:** Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026. Para la ración preparada en sitio se anexa copia de: - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Iquira - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares La Argentina - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares La Plata - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Nátaga - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Paicol - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Teruel

			- Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Tesalia Para la ración Industrializada se anexa copia de Remisiones de entrega de víveres restaurante escolares: - La Argentina IE Elisa Borrero Pastrana Sede Montoya Gaviria - Paicol IE Luis Edgar Duran Ramírez Sede La Orquídea
5	Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos y aseo en los formatos establecidos por la UAPA, en un tiempo no mayo a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo, sin afectar la prestación del 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.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026, **UT AG PAE 2026** garantizó la entrega de los productos requeridos en un plazo máximo de 24 horas, según los reportes de planes de mejora de la ETC y demás actores, sin afectar la prestación del servicio, registrada en el formato oficial de la UAPA.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el mes de FEBRERO se anexan los soportes que prueban el recibo y envío de los planes de mejora Así: - Oficio SAC HUI2026EE005621 visitas 09 Y 10 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 09 Y 10 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE006994 visitas 11 Y 12 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 11 Y 12 de febrero

			- Oficio SAC HUI2026EE007001 visitas 16 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 16 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE007285 visitas 17 Y 18 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 17 Y 18 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE008573 visitas 19, 20 Y 23 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE009473 visitas 24, 25, 26 y 26 de febrero
6	Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección, de acuerdo con el "Anexo 11 denominado "ESPCIFICACIONES DE ENTREGA DE LOS INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO EN LA MODALIDAD RACION PARA PREPARAR EN SITIO, RACION INDUSTRIALIZADA Y RACION COMIDA CALIENTE TANSPORTADA. 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.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026, **UT AG PAE 2026** cumplió con la entrega de insumos para las actividades de limpieza y desinfección, empleando detergentes, desinfectantes y jabones ambientalmente compatibles, conforme al "Anexo. Los productos se mantuvieron en condiciones adecuadas en el área designada del restaurante escolar, registrándose la entrega en la remisión de aseo archivada en cada sede	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** - Remisiones de entrega y recibo de los productos de aseo en cada restaurante escolar durante el mes de enero y febrero.

<table>
<tr>
<td>7</td>
<td>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 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.</td>
<td>Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 UT AG PAE 2026 se contó con una carpeta física que tiene copia de los documentos del vehículo (acta de inspección sanitaria otorgada por la Secretaria de Salud municipal, mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, técnico mecánica, copia del SOAT) y del personal manipulador transportador (hoja de vida, cedula, examen de laboratorio, certificado médico, licencia de conducción y capacitación en BPM), la copia de esta documentación se encuentra en la bodega de almacenamiento y en el vehículo transportador.</td>
<td>Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:

En los documentos de la cuenta del mes febrero se radicaron los soportes de los vehículos:

- Concepto sanitario de vehículos
- Ficha técnica del vehículo
- Documentos (SOAT, Técnico Mecánica, Tarjeta De Propiedad).
- Documentos conductor vehículos (hoja de vida, cedula, examen de laboratorio, certificado médico, licencia de conducción y capacitación en BPM)
- Certificado representante legal</td>
</tr>
<tr>
<td>8</td>
<td>Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos y descritos en la siguiente tabla 2: Implementos de dotación del personal manipulador de alimentos:

<table>
<tr><th>CANTIDAD/CONTRATO</th><th>ESPECIFICACIONES</th></tr>
<tr><td>2 tapaboca</td><td>Material en tela antifluido</td></tr>
<tr><td>2 camisa y pantalón</td><td>Material antifluido: camisa y pantalón</td></tr>
<tr><td>2 pares zapatos</td><td>Blancos antideslizantes, cerrados</td></tr>
<tr><td>2 Gorro</td><td>Material en tela antifluido</td></tr>
</table>

Lo anterior dando cumplimiento con las características mínimas en la legislación sanitaria vigente y en las cantidades establecidas: mínimo dos (02) dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de</td>
<td>UT AG PAE 2026 entrego la primera dotación al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos dando cumplimiento con las características mínimas en la legislación sanitaria vigente, para dar inicio a sus labores en la operación PAE.

Para el personal antiguo durante el mes de marzo se realizará la entrega de la segunda dotación, dando cumplimiento a lo establecido.</td>
<td>Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:

Durante el mes de FEBRERO se envía acta y/o formato de la entrega de la primera dotación realizada al personal que laboro en la operación PAE:

Personal manipulador restaurantes escolares de sedes educativas de los municipios de:

- Formato entrega dotación personal Iquira</td>
</tr>
</table>

	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.		- Formato entrega dotación personal La Argentina - Formato entrega dotación personal La Plata - Formato entrega dotación personal Nataga - Formato entrega dotación personal Paicol - Formato entrega dotación personal Teruel - Formato entrega dotación personal Tesalia - Formato entrega dotación personal Yaguará Personal manipulador bodegas de almacenamiento de los municipios de: - Formato entrega dotación personal La Plata - Formato entrega dotación personal Neiva
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.	El personal manipulador que laboro durante el mes en los restaurantes escolares y bodegas de almacenamiento de la **UT AG PAE 2026** cumplieron con estado de salud adecuado que no represento riesgo de contaminación, llevando a cabo adecuadamente las operaciones de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de las raciones.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Durante el mes de enero y febrero se enviaron las copias de los siguientes documentos del personal manipulador de restaurantes escolares y bodegas de almacenamiento: - Exámenes médicos - Certificado médico - Certificado del representante legal manifestando

			cumplimiento de esta obligación
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.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 **UT AG PAE 2026** conto con una carpeta física que tiene copia de los documentos de cada uno de los manipuladores de alimentos (hoja de vida, cedula, examen de laboratorio, certificado médico, certificado de afiliación al SGSSS, acta y asistencia de capacitación en las temáticas descritas en el plan), la copia de esta documentación se encuentra en la bodega de almacenamiento y en los restaurantes escolares.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Durante el mes de enero y febrero se enviaron los siguientes documentos del personal manipulador: **restaurantes escolares:** - Examen y certificado médico Todas las sedes del municipio de Iquira - Examen y certificado médico Todas las sedes del municipio de La Argentina - Examen y certificado médico Todas las sedes del municipio de La Plata - Examen y certificado médico Todas las sedes del municipio de Nataga - Examen y certificado médico Todas las sedes del municipio de Paicol - Examen y certificado médico Todas las sedes del municipio de Teruel - Examen y certificado médico Todas las sedes del municipio de Tesalia - Examen y certificado médico Todas las sedes del municipio de Yaguará

			Bodegas de Almacenamiento: - Examen y certificado médico Bodega La Plata - Examen y certificado médico Bodega Neiva **Anexo Componente Jurídico:** Para enero y febrero se envía de los restaurantes escolares de todos los municipios, copia de los siguientes documentos del personal que ingreso durante el mes: - Hoja de vida - Cedula - Contrato - Certificados de afiliación al SGSSS **Anexo Componente Nutricional** En los documentos de la cuenta del mes febrero se envían del personal manipulador de las sedes de todos los municipios al igual que del personal de bodega, los siguientes soportes: - Evidencia fotográfica, Actas y asistencia de capacitación en la temática Inducción del personal, Fundamentos de las BPM, 1. Cumplimiento y aplicación de los ciclos de

			menús y guias de preparación, intercambios de bloque y estandarización de porciones del mes según lo indicado en el cronograma, para todo el personal.
11	Para los productos alimentarios que conforman el ciclo de menús, tanto en la modalidad preparada en sitio como en la modalidad industrializada, el contratista deberá allegar todas las fichas técnicas correspondientes, las cuales deberán cumplir con los ítems establecidos según el anexo de calidad e inocuidad. El operador cada vez que realice el cambio de algún producto, deberá informar a la ETC y remitir a la ENTIDAD con una semana de antelación a la entrega, a más tardar el día miércoles anterior a la semana de distribución antes de las 18:00 horas.	La **UT AG PAE 2026** para el mes de febrero consolidó y verificó todas las fichas técnicas de los productos (abarrotes, cereales, lácteos, proteicos, panificados, Postre, Agua) a brindar en los ciclos de menús en las modalidades preparada en sitio e industrializada, asegurando el cumplimiento del Anexo de Calidad e Inocuidad. En las semanas donde se presentaron cambios en la marca de los productos, se remitio de manera oportuna con una semana de anticipación a la entidad, las fichas técnicas actualizadas previo a su distribución, para su verificación.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el mes de FEBRERO se envió las fichas técnicas y verificación de Invima de los siguientes alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares. • Aceite Ideal • Aceite La Cosecha Imperial • Aceite Maite • Agua La Fuente • Agua Pura sed • Arroz Don Floro • Arroz Golondrina • Arroz Roa-Flor Huila • Arveja La Soberana • Avena en Hojuelas Su Despensa • Avena en Hojuelas De La Abuela • Avena Liquida El Trébol • Azúcar Carmelita • Azúcar Providencia • Bocadillo Boca rico • Bocadillo Claveles • Bocadillo La Guayabita • Canela Su Despensa • Cebada Distribuciones Vargas • Chocolate Kavid

			• Chocolate Tres Estrellas • Galleta tipo cuca La Paicoleña • Frijol Distribuciones Vargas • Gelatina de mano de res El Sol • Gelatina de pata de res Yovi • Harina de Maíz Super Arepa • Harina de Trigo La Monjita • Huevos Carmelita • Kumis El Trébol • Leche El Trébol • Leche Pureza • Lenteja Distribuciones Vargas • Lenteja La Soberana • Mantequilla Mante pan • Margarina Claro • Margarina Gustosita • Pan Aliñado de Sal Pikero • Pan Hojaldra Croissant La Paicoleña • Pan Mojicón Yolipan • Pan Queso Yolipan • Pan Tajado Yolipan • Panela Don Julio • Panela IBS • Pasta alimenticia Verona • Pasta alimenticia Zonia • Ponqué La Paicoleña • Queso Premium • Sal Refisal De igual manera para el mes de febrero semana a semana se han venido reportando a la entidad la

			actualización de los siguientes proveedores de proteico: - Carne de res Aona - Carne de cerdo Aona - Pechuga Savicol - Pechuga Maxi alimentos - Pechuga CoaviHuila - Carne de res Las Brisas Donde se anexo a la entidad la siguiente documentación: - Oficios y Pantallazo correos enviados a la ETC con documentación de trazabilidad de proteicos del mes - Formatos de trazabilidad de proteicos suministrados en los municipios durante el mes - Guias de transporte de proteicos suministrados en el mes - Documentos sanitarios (actas de visita, resolución Invima) de las plantas de beneficio, desposte, desprese, almacenamiento, condicionamiento y/o distribución de alimentos cárnicos proteicos - Fichas técnicas de alimentos proteicos

			- Informes de Vida útil de proteicos
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.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026, **UT AG PAE 2026** mantuvo en cada sede educativa una carpeta que contiene la documentación de la minuta, incluyendo ciclos de menús, análisis nutricionales, guías de preparación y listas de intercambio. Paralelamente, se exhibió en el restaurante escolar una cartelera con la planeación de los ciclos de menús y listas de intercambio según la modalidad de atención. De manera semanal se entregó copia de la remisión de víveres, y cuando correspondió, se archivaron los formatos de reposición en las sedes, conforme a los lineamientos de la UAPA, permitiendo su consulta y verificación por los distintos actores y entidades de control, al momento de realizar las visitas en los establecimientos y estos fueron remitidos a la entidad una vez se requirieron en los planes de mejora correspondientes.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** En la cuenta del mes se anexo como soportes los siguientes documentos: - Formato entrega documentos (minuta) al personal manipulador **Anexo Componente Social:** En la cuenta del mes se anexo como soportes los siguientes documentos: - Registro fotográfico publicación planeación del ciclo de menús - Certificado rectores publicación minuta, señalización y valla de visibilidad - Registro fotográfico publicación valla visibilidad

424

			Anexo Componente Nutricional: En la cuenta del mes se anexo como soportes los siguientes documentos: - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Iquira - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares La Argentina - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares La Plata - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Nátaga - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Paicol - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Teruel - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Tesalia - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Yaguará
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	**UT AG PAE 2026** garantizó la porción servida de cada uno de los componentes establecidos en el ciclo de menús aprobado, por nivel educativo y tipo de complemento para el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** En la cuenta del mes se anexo como soportes los siguientes documentos:

	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.	Información que fue corroborada por los profesionales de la ETC al momento de realizar las visitas en los restaurantes escolares, corroborando las cantidades de los víveres enviados, la cantidad de alimento gastado en el menú diario el cual es diligenciado en el kardex de la sede y el pesaje de la porción servida	- Copia de kardex según muestreo aleatorio de las sedes educativas de los municipios de Iquira, La Argentina, La Plata, Nataga, Paicol, Teruel, Tesalia, Yaguará. **Anexo Componente Nutricional:** Como prueba del cumplimiento se anexa copia de: - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Iquira - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares La Argentina - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares La Plata - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Nátaga - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Paicol - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Teruel - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Tesalia

14	Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios conforme a lo establecido en la normatividad vigente.	**UT AG PAE 2026** garantizó que los productos alimenticios que por sus características lo requirieran, contara con el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios conforme a lo establecido en la normatividad vigente. Para el mes de febrero consolidó y verificó todas las fichas técnicas de los productos (abarrotes, cereales, lácteos, proteicos, panificados, Postre, Agua) a brindar en los ciclos de menús en las modalidades preparada en sitio e industrializada, asegurando el cumplimiento del registro sanitario a través de la verificación Invima del registro sanitario. En las semanas donde se presentaron cambios en la marca de los productos, se remitio de manera oportuna con una semana de anticipación a la entidad, las fichas técnicas y verificación Invima previo a su distribución, para su verificación.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el mes de FEBRERO se envió las fichas técnicas y verificación de Invima de los siguientes alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares. • Aceite Ideal • Aceite La Cosecha Imperial • Aceite Maite • Agua La Fuente • Agua Pura sed • Arroz Don Floro • Arroz Golondrina • Arroz Roa-Flor Huila • Arveja La Soberana • Avena en Hojuelas Su Despensa • Avena en Hojuelas De La Abuela • Avena Liquida El Trébol • Azúcar Carmelita • Azúcar Providencia • Bocadillo Boca rico • Bocadillo Claveles • Bocadillo La Guayabita • Canela Su Despensa • Cebada Distribuciones Vargas • Chocolate Kavid • Chocolate Tres Estrellas • Galleta tipo cuca La Paicoleña • Frijol Distribuciones Vargas • Gelatina de mano de res El Sol • Gelatina de pata de res Yovi

			• Harina de Maíz Super Arepa • Harina de Trigo La Monjita • Huevos Carmelita • Kumis El Trébol • Leche El Trébol • Leche Pureza • Lenteja Distribuciones Vargas • Lenteja La Soberana • Mantequilla Mante pan • Margarina Claro • Margarina Gustosita • Pan Aliñado de Sal Pikero • Pan Hojaldra Croissant La Paicoleña • Pan Mojicón Yolipan • Pan Queso Yolipan • Pan Tajado Yolipan • Panela Don Julio • Panela IBS • Pasta alimenticia Verona • Pasta alimenticia Zonia • Ponqué La Paicoleña • Queso Premium • Sal Refisal De igual manera para el mes de febrero semana a semana se han venido reportando a la entidad la actualización de los siguientes proveedores de proteico: - Carne de res Aona - Carne de cerdo Aona - Pechuga Savicol - Pechuga Maxi alimentos

			- Pechuga CoaviHuila - Carne de res Las Brisas Donde se anexo a la entidad la siguiente documentación: - Oficios y Pantallazo correos enviados a la ETC con documentación de trazabilidad de proteicos del mes - Formatos de trazabilidad de proteicos suministrados en los municipios durante el mes - Guias de transporte de proteicos suministrados en el mes - Documentos sanitarios (actas de visita, resolución Invima) de las plantas de beneficio, desposte, desprese, almacenamiento, condicionamiento y/o distribución de alimentos cárnicos proteicos - Fichas técnicas de alimentos proteicos - Informes de Vida útil de proteicos
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	**UT AG PAE 2026** remitio a la entidad copia de los documentos (fichas técnicas, verificación Invima) de los alimentos (abarrotes, cereales, lácteos, proteicos, panificados, Postre, Agua), copia d ellos	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el mes de FEBRERO se envió las fichas técnicas, verificación de

	modifiquen, sustituyan o adiciones. 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.	documentos (fichas técnicas, documentos sanitarios de las plantas de beneficio, sacrificio, desposte y distribución, informe de vida útil entre otros) de los alimentos proteicos, comprobando el cumplimiento de las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 y el Decreto 1500 de 2007, así como sus modificaciones y adiciones. De igual manera, en las sedes educativas se almacenaron de manera semanal por parte del personal manipulador, los rótulos de los alimentos proteicos (res, cerdo y pollo) de cada restaurante escolar, garantizando su disponibilidad para la verificación por parte del profesional de la SED, asegurando el cumplimiento de la normatividad vigente.	Invima y evidencia fotográfica de la rotulación de los siguientes alimentos entregados y distribuidos en los comedores escolares. • Aceite Ideal • Aceite La Cosecha Imperial • Aceite Maite • Agua La Fuente • Agua Pura sed • Arroz Don Floro • Arroz Golondrina • Arroz Roa-Flor Huila • Arveja La Soberana • Avena en Hojuelas Su Despensa • Avena en Hojuelas De La Abuela • Avena Liquida El Trébol • Azúcar Carmelita • Azúcar Providencia • Bocadillo Boca rico • Bocadillo Claveles • Bocadillo La Guayabita • Canela Su Despensa • Cebada Distribuciones Vargas • Chocolate Kavid • Chocolate Tres Estrellas • Galleta tipo cuca La Paicoleña • Frijol Distribuciones Vargas • Gelatina de mano de res El Sol • Gelatina de pata de res Yovi • Harina de Maíz Super Arepa • Harina de Trigo La Monjita • Huevos Carmelita • Kumis El Trébol • Leche El Trébol • Leche Pureza

			• Lenteja Distribuciones Vargas • Lenteja La Soberana • Mantequilla Mante pan • Margarina Claro • Margarina Gustosita • Pan Aliñado de Sal Pikero • Pan Hojaldra Croissant La Paicoleña • Pan Mojicón Yolipan • Pan Queso Yolipan • Pan Tajado Yolipan • Panela Don Julio • Panela IBS • Pasta alimenticia Verona • Pasta alimenticia Zonia • Ponqué La Paicoleña • Queso Premium • Sal Refisal De igual manera para el mes de febrero semana a semana se han venido reportando a la entidad la actualización de los documentos sanitarios (fichas técnicas, documentos sanitarios plantas de sacrificio, beneficio, desposte, empaque, distribución, informe de vida útil) y evidencia fotográfica de la rotulación de los siguientes proveedores de proteico: - Carne de res Aona - Carne de cerdo Aona - Pechuga Savicol - Pechuga Maxi alimentos - Pechuga CoaviHuila - Carne de res Las Brisas

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 d ellos 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 reglamentarios (Debe anexarse cada vez que se cambie el proveedor). Estos documentos se deben anexar en las cuentas de cobro de acuerdo con los aprobados realizadas por la ETC.	**UT AG PAE 2026** envió a la entidad los documentos sanitarios que garantizan el cumplimiento de cada proveedor de alimentos proteicos (res, cerdo y pollo), probando que estos cuentan con la resolución de autorización sanitaria emitida por el INVIMA y se encuentran aprobados en la base de datos de plantas de beneficio, desposte, desprese y acondicionamiento, cumpliendo con los requisitos sanitarios de los Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y resoluciones complementarias. Durante el mes de febrero se fueron actualizando y enviando a la entidad los documentos correspondientes de acuerdo con los proveedores que ingresaron en el suministro.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el mes de FEBRERO semana a semana se enviaron a la entidad la actualización de los documentos sanitarios (fichas técnicas, documentos sanitarios plantas de sacrificio, beneficio, desposte, empaque, distribución, informe de vida útil) y evidencia fotográfica de la rotulación de los siguientes proveedores de proteico: - Carne de res Aona - Carne de cerdo Aona - Pechuga Savicol - Pechuga Maxi alimentos - Pechuga CoaviHuila - Carne de res Las Brisas
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.	**UT AG PAE 2026** asegura el cumplimiento de este requisito solicitando a cada proveedor final de alimentos proteicos (res, cerdo, pollo y queso) la copia del estudio de vida útil declarado en la etiqueta del producto. Estos documentos fueron enviados a la entidad durante el mes y se anexa copia d ellos mismos en la cuenta de febrero de acuerdo con las aprobaciones realizadas por la ETC, garantizando la trazabilidad y verificación de la inocuidad de los alimentos suministrados.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el mes de FEBRERO semana a semana se enviaron a la entidad la actualización del informe de vida útil de los siguientes proveedores de proteico: - Carne de res Aona - Carne de cerdo Aona - Pechuga Savicol - Pechuga Maxi alimentos - Pechuga CoaviHuila - Carne de res Las Brisas

			- Queso Premium
18	Realizar muestreo microbiológico de acuerdo con el protocolo establecido por la ETC en todas las modalidades de atención, a los alimentos considerados como de alto riesgo para la salud pública, de acuerdo con la clasificación establecida en la resolución 719 de 2016 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los sustituyen, adicionen o modifiquen. En consecuencia, se deberá realizar análisis microbiológico en dos unidades de servicio por municipio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice el Departamento, adicionales a las muestras ofertadas en la licitación. Las muestras deberán tomarse a tres preparaciones de una ración servida, personal manipulador, superficies y agua. Adicionalmente deberá allegar, junto con la primera cuenta de cobro, los documentos correspondientes al laboratorio que realiza el procesamiento de las muestras. En caso de realizarse el procesamiento de muestras con un laboratorio inicialmente reportado, deberá allegar los documentos del nuevo laboratorio.	**La UT AG PAE 2026**, para el mes de FEBRERO realizó la toma de muestras microbiológicas a los alimentos, superficies, personal manipulador, de las sedes educativas programadas por la entidad gubernamental bajo la modalidad ración preparada en sitio (RPS) de los municipios de: • Iquira • Nataga • Paicol	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el mes de FEBRERO se adjunta registro fotográfico y resultados del muestreo microbiológico realizado a las siguientes sedes educativas: **Modalidad preparada en sitio (RPS):** - Iquira IE Valencia de la Paz Sede El Quebradon - Iquira IE Valencia de la Paz Sede Valencia de la Paz - Nataga IE Los Laureles Sede Los Laureles - Nataga IE Las Mercedes Sede Las Mercedes - Paicol IE Luis Edgar Duran Sede Alto San Miguel - Paicol IE Luis Edgar Duran Sede La Cumbre De igual manera se adjunta: - Documentación reglamentaria del laboratorio encargado del muestreo microbiológico

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 inicialmente reportado, deberá allegar los documentos del nuevo laboratorio.	**La UT AG PAE 2026**, para el mes de FEBRERO realizó la toma de muestras microbiológicas a los alimentos, superficies, personal manipulador, de las sedes educativas programadas por la entidad gubernamental bajo la modalidad ración industrializada (RI) de los municipios de: • La Argentina • Paicol	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el mes de FEBRERO se adjunta registro fotográfico y resultados del muestreo microbiológico realizado a las siguientes sedes educativas: **Modalidad Ración Industrializada (RI):** - La Argentina IE Elisa Borrero Pastrana Sede Montoya Gaviria - Paicol IE Luis Edgar Duran Sede Las Orquídeas De igual manera se adjunta: Documentación reglamentaria del laboratorio encargado del muestreo microbiológico
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 Educativa 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.	Durante el mes correspondiente, **UT AG PAE 2026** articuló con el laboratorio contratado, la programación de las tomas de muestras microbiológicas y remitió a la ETC el cronograma establecido para su conocimiento y seguimiento. Asimismo, efectuó control y seguimiento a la ejecución del plan de muestreo, notificando oportunamente a la entidad cualquier modificación o novedad en la programación prevista	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Como prueba del cumplimiento de la programación del muestreo microbiológico, para el mes de febrero se adjunta: - Oficio y email enviado a la ETC del cronograma para la toma de muestreo microbiológico en las sedes programadas

21	Conservar contra muestras, en la sede principal de las Instituciones Educativas de acuerdo con el protocolo establecido por la ETC y acorde con lo dispuesto en la resolución 00335 de 2021 en el numeral 5.1.5.1 Toma de muestras y contra muestras, de los alimentos de alto riesgo, de acuerdo con lo establecido en las normas de muestreo, tales como alimentos proteicos, ensaladas y bebidas durante las setenta y dos (72) horas posteriores a la preparación de los mismos, las cuales deben ser rotuladas con fecha, hora de servido, tipo de menú y persona responsable del proceso, éstas deben ser almacenadas acorde con la naturaleza del producto (en refrigeración, congelación o temperatura ambiente) para la realización de pruebas microbiológicas en caso de requerirse.	**La UT AG PAE 2026**, para el mes de FEBRERO, conservo muestras testigos de los alimentos (proteínas, ensalada y bebida) en las sedes principales de las instituciones educativas las cuales se rotularon y fueron descartadas en el tiempo reglamentario (72 horas).	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** - Certificado representante legal del cumplimiento de esta obligación
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.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026, en las sedes que conforman la zona 4 no se presentó ningún requerimiento ni solicitud sobre enfermedad transmitida por alimentos (ETA). En el caso que se presenten estas eventualidades, la **UT AG PAE 2026** atenderá de inmediato los hallazgos reportados por las entidades correspondientes, para realizar las acciones pertinentes buscando la mejora continua. .	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026, en las sedes que conforman la zona 4 no se presentó ningún requerimiento ni solicitud sobre enfermedad transmitida por alimentos (ETA). -

23	Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos de bodegas y comedores escolares, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y de calibración, de acuerdo con el plan aprobado por la ETC. La Entidad emitirá desde el Programa de Alimentación Escolar un listado mensual del mantenimiento preventivo en el que incluirá diez (10) municipios, Instituciones Educativas con sus sedes y los equipos a intervenir por el técnico calificado, así como, aquellos reportes generados como resultado de las visitas de supervisión de campo. Lo anterior, se debe constatar a través de una certificación emitida por el Rector, Copia del formato de mantenimiento preventivo y correctivo establecido por la entidad debidamente diligenciado y Copia de factura o cuenta de cobro del pago del mantenimiento realizado al técnico calificado, conforme al certificado emitido por el rector o docente; Fotografía en al que se evidencie la actividad del mantenimiento al equipo durante su intervención.	Durante el periodo comprendido entre el 02/02/2026 y el 27/02/2026, **UT AG PAE 2026** aseguró la operatividad de los equipos ubicados en bodegas y comedores escolares, verificando su uso adecuado conforme a las condiciones técnicas en que fueron recibidos. Durante el mes de febrero, el personal manipulador efectuó el chequeo preventivo de los equipos, registrando esta actividad en el formato de control de mantenimiento archivado en la carpeta del restaurante escolar. Asimismo, se ejecutaron mantenimientos preventivos por personal técnico en las sedes programadas por la ETC y, en los casos donde se presentaron fallas o eventualidades, se realizaron intervenciones correctivas, dejando los respectivos registros en los formatos establecidos y anexando los soportes correspondientes. Finalmente, en el último mes de prestación del servicio, la Unión Temporal realizará la entrega de utensilios, menaje y mobiliario, conservando las características técnicas con las que fueron recibidos al inicio de la operación	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** En los documentos de la fase de alistamiento del mes de febrero se remite. - Oficio y email de radicación del plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos Se envía los soportes (certificado del rector, evidencia fotográfica, formato diligenciado, cuenta de cobro o factura y soporte de pago) del mantenimiento preventivo programado por la ETC realizados en el mes de FEBRERO a los equipos de las siguientes sedes: – Iquira IE María Auxiliadora Sede Juancho – Iquira IE María Auxiliadora Sede El Chaparro – La Argentina IE Betania Sede Blanca Lucia Richard – La Plata IE Cansarrocines Sede Las Delicias – Nataga IE Las Mercedes Sede El Triunfo – Paicol IE Luis Edgar Duran Ramírez Sede La Laja – Teruel IE La Mina Sede Portachuelo

			– Teruel IE La Primavera Sede Almorzadero – Tesalia IE El Rosario Sede Concentración Escolar Mixta – Yaguará IE Ana Elisa Cuenca Sede La Floresta Se envía los soportes (certificado del rector, evidencia fotográfica, formato diligenciado, cuenta de cobro o factura y soporte de pago) del mantenimiento correctivo realizados en el mes de FEBRERO a los equipos de las siguientes sedes: - Iquira IE María Auxiliadora Sede María Auxiliadora - Teruel IE La Primavera Sede Rio Iquira - Teruel IE La Primavera Sede El Almorzadero
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.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 **UT AG PAE 2026** realizó mantenimiento correctivo con personal técnico en las sedes donde se presentaron eventualidad y/o fallas de equipos, dejando registro de este mantenimiento en el formato establecido por la ETC y adjuntando los soportes correspondientes.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Se envía los soportes (certificado del rector, evidencia fotográfica, formato diligenciado, cuenta de cobro o factura y soporte de pago) del mantenimiento correctivo realizados en el mes de FEBRERO a los equipos de las siguientes sedes: - Iquira IE María Auxiliadora Sede María Auxiliadora - Teruel IE La Primavera Sede Rio Iquira

430

			- Teruel IE La Primavera Sede El Almorzadero
25	Aplicar el Plan de Saneamiento Básico en la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción o ensamble y en los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como, de la supervisión del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de las actividades en los formatos establecidos por la ETC, los cuales se radicaran a la entidad en cada cuenta de cobro, una muestra aleatoria del 30% de los comedores escolares.	Durante el mes de febrero, **UT AG PAE 2026** implementó en los restaurantes escolares y bodegas de almacenamiento las actividades contempladas en los programas del Plan de Saneamiento Básico, abarcando gestión de residuos sólidos, control integrado de plagas, monitoreo de la calidad del agua y procedimientos de limpieza y desinfección. Estas acciones fueron registradas en los formatos establecidos por la ETC para tal fin. Asimismo, durante el mismo periodo se radicó ante la Entidad una muestra aleatoria del 30 % de los registros diligenciados correspondientes a los programas de saneamiento de los comedores escolares y bodegas de almacenamiento.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Se envía copia de los formatos (residuos sólidos, control de plagas, calidad del agua, limpieza y desinfección) diligenciados del seguimiento al plan de saneamiento básico, según muestreo aleatorio del 30% de las sedes educativas de los municipios de: - Iquira - La Argentina - La Plata - Nátaga - Paicol - Teruel - Tesalia - Yaguara Se envía copia de los formatos (residuos sólidos, control de plagas, calidad del agua, limpieza y desinfección) diligenciados del seguimiento al plan de saneamiento básico de las bodegas y centro de distribución ubicadas en: - La Plata - Neiva

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.	En los primeros cinco (5) días del mes de febrero, **UT AG PAE 2026** suministró a cada restaurante escolar los formatos de control correspondientes a los programas del Plan de Saneamiento Básico (manejo de residuos sólidos, control de plagas, monitoreo de la calidad del agua y procesos de limpieza y desinfección), destinados al registro periódico de las actividades operativas. Estos registros pudieron ser verificados por el equipo profesional de la ETC durante las visitas de seguimiento efectuadas en las sedes educativas. Adicionalmente, durante el mismo mes se presentó ante la Entidad una muestra aleatoria del 30 % como soporte de la entrega de dichos formatos diligenciados de los restaurantes escolares y bodegas de almacenamiento.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Se anexa: - Formato entrega de documentos que prueba la entrega de los formatos de saneamiento en las sedes educativas Se envía copia de los formatos (residuos sólidos, control de plagas, calidad del agua, limpieza y desinfección) diligenciados del seguimiento al plan de saneamiento básico, según muestreo aleatorio del 30% de las sedes educativas de los municipios de: - Iquira - La Argentina - La Plata - Nátaga - Paicol - Teruel - Tesalia - Yaguara Se envía copia de los formatos (residuos sólidos, control de plagas, calidad del agua, limpieza y desinfección) diligenciados del seguimiento al plan de saneamiento básico de las bodegas y centro de distribución ubicadas en:

			- La Plata - Neiva
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.	Durante el 02/02/2026 al 27/02/2026, **UT AG PAE 2026** suministró leche entera UHT en los comedores escolares, cumpliendo con el Anexo 2 de fichas técnicas, la Resolución 335 de 2021 y el Decreto 248 de 2021. Las fichas técnicas de las marcas entregadas se remitieron a la ETC para verificación y aprobación, pudiendo ser constatadas por los profesionales de campo durante las visitas a los restaurantes escolares	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el mes de FEBRERO se envió las fichas técnicas y verificación de Invima de los siguientes alimentos lácteos entregados y distribuidos en los comedores escolares. - Leche El Trébol - Leche Pureza
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.	Para el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 se presentaron novedades y/o hallazgos reportados por la ETC, donde la unión temporal ejecuto las acciones pertinentes que prueban las correcciones en campo según corresponda el reporte de la sede educativa, los soportes fueron enviados al correo de la entidad en los archivos de planes de mejora dentro del tiempo estipulado.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad Calidad e Inocuidad** Para el mes de FEBRERO se anexan los soportes que prueban el recibo y envío de los planes de mejora Así: - Oficio SAC HUI2026EE005621 visitas 09 Y 10 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 09 Y 10 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE006994 visitas 11 Y 12 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a

			los reportes de hallazgos de las visitas 11 Y 12 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE007001 visitas 16 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 16 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE007285 visitas 17 Y 18 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 17 Y 18 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE008573 visitas 19, 20 Y 23 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE009473 visitas 24, 25, 26 y 26 de febrero
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.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 **UT AG PAE 2026,** recibió y atendió visitas por parte de la supervisión del PAE y las efectuadas por los diferentes entes de control	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** **Se anexa:** - Acta visita bodega La Plata fecha 19/02/2026 - Acta visita bodega la Plata fecha 25/02/2026

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.	Para el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 se presentaron novedades y/o hallazgos reportados por la ETC, donde la unión temporal ejecuto las acciones pertinentes que prueban las correcciones en campo según corresponda el reporte de la sede educativa, los soportes fueron enviados al correo de la entidad en los archivos de planes de mejora dentro del tiempo estipulado.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad Calidad e Inocuidad** Para el mes de FEBRERO se anexan los soportes que prueban el recibo y envío de los planes de mejora Así: - Oficio SAC HUI2026EE005621 visitas 09 Y 10 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 09 Y 10 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE006994 visitas 11 Y 12 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 11 Y 12 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE007001 visitas 16 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 16 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE007285 visitas 17 Y 18 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 17 Y 18 de febrero

			- Oficio SAC HUI2026EE008573 visitas 19, 20 Y 23 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE009473 visitas 24, 25, 26 y 26 de febrero
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 335 de 2021 y demás normatividad vigente. b) Registro de cumplimiento de los formatos de Plan de Saneamiento Básico. C) Registro 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 d ellos 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 insumo, f) KARDEX de las bodegas de almacenamiento de alimentos y bodegas satélites.	**UT AG PAE 2026** mantiene de manera mensual y durante toda la ejecución del contrato la disponibilidad de la documentación requerida para revisión de la supervisión. Esto incluye registros sanitarios de productos, formatos del Plan de Saneamiento Básico, controles de temperatura de equipos de refrigeración y congelación, bitácoras de despacho con datos del vehículo y personal, programación de proveedores e insumos, y KARDEX de bodegas, asegurando la trazabilidad y cumplimiento de la normatividad vigente.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el mes de febrero se anexa: - Certificado representante legal que describe el cumplimiento de esta obligación
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).	**UT AG PAE 2026** registró y verificó semanalmente en el KARDEX las entradas, salidas, lotes y cantidades de alimentos en bodegas, aplicando el sistema PEPS y dejando constancia de la rotación bajo supervisión del jefe de bodega. Dicho formato se encuentra disponible para su verificación en la carpeta de cada bodega.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el mes de febrero se anexa: - Certificado representante legal que describe el cumplimiento de esta obligación

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 presentarse dificultades se deberá informar al departamento para la revisión de la 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	**UT AG PAE 2026** garantizó y adecuó con base en los requisitos establecidos en el pliego de condiciones del contrato y en la normatividad sanitaria vigente, la bodega principal de almacenamiento de alimentos ubicada en la ciudad de La Plata cuenta con el respectivo CONCEPTO HIGIENICO SANITARIO FAVORABLE.	**Anexo Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** Para el mes de febrero, se anexan los siguientes documentos de las bodegas: Bodega Principal La Plata: - Solicitud visita sanitaria - Acta de inspección sanitaria - Plano esquemático - Documentos profesionales que respalda el plano - Informe fotográfico demarcación y señalización - Contrato - Ficha técnica del cuarto frío

C. OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA			
FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA: COMPONENTE TECNICO-COORDINACION 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.	Durante el periodo comprendido entre el 02/02/2026 y el 27/02/2026, **UT AG PAE 2026** informó de manera inmediata y por escrito a los actores del programa, incluyendo la ETC municipal y departamental, así como al rector de cada institución educativa, sobre las deficiencias observadas en infraestructura, equipos, menaje y utensilios que podrían afectar la correcta ejecución del programa. Los reportes se realizaron conforme a lo establecido en la Resolución 335 de 2021, detallando los daños o fallas identificadas para que se adoptaran las acciones correctivas necesarias.	**Anexo Componente Técnico Coordinación de Zona:** En el mes de FEBRERO se realizó gestión escrita sobre la necesidad de dotación de equipos, utensilios y/o menaje de las siguientes sedes educativas: – Iquira IE Valencia de La Paz Sede Rio Iquira – La Argentina IE Betania Sede Betania – La Argentina IE Las Toldas Sede Mirador – La Plata IE San Vicente Sede La Palma – La Plata IE Villalosada Sede Villalosada – Teruel IE Misael Pastrana Sede Jaime Losada – Yaguará IE Ana Elisa Cuenca Sede Upar En el mes de FEBRERO se realizó gestión escrita sobre las fallas de infraestructura de las siguientes sedes educativas: - Iquira IE María Auxiliadora Sede Camilo Torres

			- La Argentina IE Las Toldas Sede Las Toldas - La Plata IE Santa Lucia Sede Santa Lucia - La Plata IE Las Acacias Sede El Cedral - Yaguará IE Ana Elisa Cuenca Sede Letran
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 de 2021 teniendo en cuenta variables tales como: planta de producción, transporte, packing, manipuladoras de alimentos, dotación, aseo y fumigación, si por la distancia los estudiantes no pueden acudir al comedor donde se preparan los alimentos.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026, la Unión Temporal suministro ración industrializada con previa autorización de la ETC, en las sedes que presentaron situaciones por fallas de infraestructura y/o por situaciones de emergencia en los municipios de: • La Argentina • Paicol. La ejecución del programa PAE, pudo ser verificada en campo en las visitas de supervisión realizadas por los profesionales de la ETC en cada sede educativa.	**Anexo Componente Técnico Coordinación de Zona:** Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026, la Unión Temporal ejecuto con normalidad el programa PAE, suministrando la ración industrializada en las sedes autorizadas por la ETC. Se anexa: - Certificado del representante legal
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.	Durante el periodo comprendido entre el 02/02/2026 y el 27/02/2026, **UT AG PAE 2026** reporta que se encuentra en ejecución la prestación del servicio. Al concluir el programa o cuando sea necesario, se realizará la devolución de utensilios, menaje y mobiliario, preservando las características técnicas	**Anexo Componente Técnico Coordinación de Zona:** En las sedes se levantará el acta de entrega de inventario al finalizar la prestación del servicio, garantizando la devolución de los bienes en las condiciones originales y registrando oficialmente su estado.

		originales y conforme a las modalidades establecidas por la ETC.	
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 estas.	**UT AG PAE 2026** asegura que las raciones industrializadas son entregadas solo por personal aprobado por el comité CAE, garantizar control y trazabilidad.	**Anexo Componente Técnico Coordinación de Zona:** Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026, Se anexa: - Certificado del representante legal
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.	**UT AG PAE 2026** presentó el informe por escrito desde cada uno de los componentes financiero, técnico, jurídico, nutricional y social, sobre los avances de las actividades ejecutadas en cumplimiento al contrato suscrito.	**Anexo Componente Técnico Coordinación de Zona:** Se anexa: - Informe de ejecución No. 1 mes de FEBRERO de obligaciones contratista
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.	Durante el periodo comprendido entre el 02/02/2026 y el 27/02/2026, **UT AG PAE 2026** mantuvo la operación con los vehículos inicialmente presentados en la fase de alistamiento, asegurando su disponibilidad para la distribución y entrega de alimentos. Todos los vehículos cumplieron con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 2505 de 2004, contando con la documentación y el concepto sanitario favorable que garantiza su adecuado funcionamiento	**Anexo Componente Técnico Coordinación de Zona:** Para el mes de FEBRERO se anexa: - Certificado del representante legal



C. OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA			
FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA: COMPONENTE JURIDICO			
1	Implementar un programa de Salud Ocupacional, el cual debe contener el Panorama de Factores de Riesgo conforme al Decreto 614 de 1.984, Art. 29, Resolución 2013 de 1986, Resolución 1016 de 1.989 Art. 10,11,14. El programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial debe contener el conjunto de procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, o crear malestar significativo entre los trabajadores o usuarios del servicio. Prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos entre otros, para tal fin se debe anexar el certificado de implementación expedido por la ARL, certificación que debe ser presentada durante la ejecución del programa.	**UT AG PAE 2026** se encuentra en la implementación del programa de Salud Ocupacional, el cual esta dirigido al personal manipulador de alimentos con el fin de prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos entre otros.	En la actualidad se está implementando el programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial para la zona 4. **Anexo Componente Técnico Jurídico** Para el mes de FEBRERO se anexa: - Certificado representante legal cumplimiento de esta obligación
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 del nuevo personal, junto con el contrato y los soporte del mismo (cédula de	**UT AG PAE 2026** garantiza la idoneidad del personal administrativo y operativo mediante la disponibilidad de sus hojas de vida para verificación por la supervisión, asegurando el cumplimiento de los requisitos de formación académica y experiencia laboral establecidos contractualmente. En los casos que se requiera reemplazar el personal durante la ejecución del contrato, se remitirá a la supervisión la	**Anexo Componente jurídico:** Se envía del personal manipulador y administrativo vinculado durante el mes de FEBRERO, los siguientes documentos: - Hoja de vida - Cedula - Contrato - Certificados de afiliaciones

	ciudadanía, hoja de vida, antecedentes, Redam, afiliación a la seguridad social)	documentación requerida para su evaluación y aprobación formal, asegurando la continuidad operacional y la trazabilidad de la gestión de recursos humanos.	- Certificado del representante legal de la idoneidad del personal contratado
3	Mantener vigente los mecanismos de cobertura del riesgo previsto por Decreto 1082 de 2015, conforme a los requisitos pactados en el contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo	**UT AG PAE 2026** mantendrá todos los requisitos pactados en el contrato 964 de 2026	Se anexará soporte cuando amerite las modificaciones



C. OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA			
FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA: COMPONENTE FINANCIERO			
1	El operador deberá 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	**UT AG PAE 2026** realizó el pago del personal manipulador de alimentos dentro de los siguientes CINCO (05) días hábiles al vencimiento del mes de prestación del servicio.	**Componente Financiero:** Se anexa para el mes de febrero: - Relación de nómina del personal - Soportes Pago nómina del personal manipulador vinculado
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 (8) ocho días de antelación a las entregas del mes que corresponda.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 **UT AG PAE 2026** dio aplicación a la microprogramación enviada por la SED PAE Huila donde se autorizaron las raciones a suministrar por sede educativa.	**Componente Financiero:** Se anexa para el mes de febrero: - Certificación de cobertura atendida. - Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios correspondientes a la Zona 4 del departamento de Huila.
3	Suscribir con el supervisor las actas mensuales de la ejecución y rendir Informe de resultados.	**UT AG PAE 2026**, suscribió con el supervisor las actas mensuales de la ejecución y con el presente informe, rindió resultados de la prestación del servicio PAE durante el periodo del Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026	Se realiza acta e informe correspondiente al periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 para la revisión de la supervisión

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.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 **UT AG PAE 2026**, soportó debidamente, tanto contable como financieramente todos los ingresos y egresos, los cuales se mantienen ordenados y archivados en medio físico y magnético, disponibles para su consulta.	**Componente Financiero:** Se anexa para el mes de febrero: - Costo detallado - Facturas compras locales - Pago a proveedores -
5	El contratista deberá garantizar las compras públicas locales de alimentos que requiera para la ejecución del presente contrato, cumpliendo con un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en su propuesta según corresponda, con los soportes correspondientes, de conformidad a lo estipulado y exigido en la Ley 2046 de 2020, del Decreto 248 de 2021 y el anexo técnico de compras locales de la resolución 00335 del 23 de diciembre del 2021.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 **UT AG PAE 2026** garantizó las compras públicas locales de alimentos requeridas para la ejecución del presente contrato, cumpliendo con el porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en la propuesta, con los soportes correspondientes, de conformidad a lo estipulado y exigido en la Ley 2046 de 2020, del Decreto 248 de 2021 y el anexo técnico de compras locales de la Resolución 00335 del 23 de diciembre del 2021.	**Anexo Componente Financiero:** Se anexa para el mes de febrero: - Costo detallado - Certificados expedidos por agricultura de proveedor local. - Facturas compras locales bienes y servicios. - Formato MEN compras locales - Formato MEN demanda de alimentos - Formato SED compras locales -
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 documentos soporte originales donde se especifique: tipo de alimento/bien o servicio, cantidad comprada, frecuencia de la compra y precio.	**UT AG PAE 2026** realizó, registró y reportó las compras de alimentos bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN, los cuales cumplieron los porcentajes ofertados y exigidos por la entidad territorial.	**Anexo Componente Financiero:** Se anexa para el mes de febrero: - Costo detallado - Facturas compras bienes y servicios - Pago y/o paz y salvo a proveedores

97

	Adicionalmente presentar certificados de pago o paz y salvo a la asociación o pequeño productor de alimentos.		
7	Disponer mensualmente en el área administrativa y durante la ejecución del contrato, par 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)	**UT AG PAE 2026** dispone en el área administrativa con los soportes del control mensual de pago a terceros (proveedores y acarreos) y control de pago de salario, seguridad social, prestaciones económicas, parafiscales de los manipuladores de alimentos, para cuando se requiera revisión de esta información por parte de la supervisión.	**Anexo Componente Financiero:** Se anexa para el mes de febrero: - Certificado del representante Legal

C. OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA			
FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA: COMPONENTE NUTRICIONAL			
1	Aplicar los ciclos de menús debidamente establecidos por la ETC para la modalidad Ración preparada en sitio y comida caliente transportada (Complemento Alimentario jornada mañana /tarde, Almuerzo) y/o Ración Industrializada desde el primer día de prestación del servicio.	Durante el periodo correspondiente la **UT AG PAE 2026** suministró los víveres necesarios en cada sede según la modalidad correspondiente (Complemento Alimentario jornada mañana /tarde, Almuerzo, y/o Ración Industrializada), asegurando la entrega de todos los componentes del ciclo de menú autorizado por la ETC desde el primer día del servicio.	**Componente Nutricional:** Como prueba del cumplimiento Para la ración preparada en sitio se anexa copia de: - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Iquira - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares La Argentina - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares La Plata - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Nátaga - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Paicol - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Teruel - Remisiones de entrega de víveres restaurantes escolares Tesalia

			para la ración Industrializada se anexa copia de remisiones de víveres de los restaurantes escolares: - La Argentina IE Elisa Borrero Pastrana Sede Montoya Gaviria - Paicol IE Luis Edgar Duran Ramírez Sede La Orquídea
2	Realizar un taller de estandarización de porciones de alimentos de acuerdo con los niveles de escolaridad respecto al ciclo de menús y de acuerdo con los implementos y/o utensilios de servido que cuente el comedor escolar, para garantizar la cantidad que se ofrece al beneficiario, Dicha actividad se debe evidenciar en el primer mes de ejecución del contrato y soportar con acta del taller, evidencia fotográfica y lista de asistencia	Durante el mes de febrero, **UT AG PAE 2026** desarrolló el taller de cumplimiento y aplicación de ciclos de menús, guías de preparación, intercambios de bloque y estandarización de porciones, ajustado a los niveles de escolaridad y a los utensilios disponibles en cada comedor escolar, con el fin de garantizar la cantidad adecuada para los beneficiarios. Durante la jornada, se resolvieron dudas del personal manipulador sobre la correcta interpretación de minutas y guías de preparación.	**Componente Nutricional:** Para el mes de febrero se realizó la capacitación en Cumplimiento Y Aplicación De Los Ciclos De Menús Y Guias De Preparación, Intercambios De Bloque Y Estandarización De Porciones, en los restaurantes escolares de la zona, se adjunta: - Evidencia fotográfica, Acta, asistencia de capacitación Personal Restaurantes escolares municipio Iquira - Evidencia fotográfica, Acta, asistencia de capacitación Personal Restaurantes escolares municipio La Argentina - Evidencia fotográfica, Acta, asistencia de capacitación Personal Restaurantes escolares municipio La Plata - Evidencia fotográfica, Acta, asistencia de capacitación

954

			Personal Restaurantes escolares municipio Nátaga - Evidencia fotográfica, Acta, asistencia de capacitación Personal Restaurantes escolares municipio Paicol - Evidencia fotográfica, Acta, asistencia de capacitación Personal Restaurantes escolares municipio Teruel - Evidencia fotográfica, Acta, asistencia de capacitación Personal Restaurantes escolares municipio Tesalia - Evidencia fotográfica, Acta, asistencia de capacitación Personal Restaurantes escolares municipio Yaguará
3	Para los cortes de carnes rojas (cerdo y res) se permiten los siguientes cortes de carnes 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, lagarto de pierna.	**UT AG PAE 2026** verificó que los cortes de carnes rojas suministrados cumplieran con los rangos de grasa establecidos: carne de res menor al 14 % (cadera, centro de pierna, bola) y carne de cerdo magra (2-3 %: lomo, cadera, centro de pierna, bola) o semi magra (5-8 %: bondiola, cabeza de lomo, bota, muchacho y lagarto de pierna), asegurando la conformidad con las especificaciones técnicas del contrato y la inocuidad alimentaria.	**Componente Nutricional:** Se anexa para el mes de febrero: - Certificado del representante Legal

4	Realizar los Intercambios de alimentos de acuerdo con los parámetros establecidos en la Resolución 00335 del 2021 para no alterar el valor nutricional del menú. Los intercambios no pueden exceder a seis (6) en un ciclo de menús en cada modalidad de atención, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo. Solicitar por escrito, con mínimo 5 día hábiles de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la entidad territorial, evidenciar la gestión adelantada y la imposibilidad de suministro del alimento anexando el formato de solicitud de intercambio, 3 certificados soporte de proveedores con número de NIT, dirección y número de contacto, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio; al presentar esta solicitud la entidad puede aprobar o desaprobar el uso del intercambio solicitado luego del estudio de la solicitud según sea el caso.	**UT AG PAE 2026** realizo a la entidad solicitud de intercambios de alimentos durante el periodo comprendido 02/02/2026 al 27/02/2026 de acuerdo con los parámetros establecidos en la Resolución 00335 del 2021, sin exceder a la cantidad permitida por ciclo de menú.	**Componente Nutricional:** La Unión Temporal en el mes de FEBRERO realizo los intercambios y se adjunta los siguientes soportes: **Ración preparada en sitio** - Oficio, de solicitud de intercambio con los soportes requeridos (formato y certificado de proveedor), para la semana del 2 al 6 de febrero. - Oficio SAC del 2 de febrero 2026 enviado por ETC aprobación de intercambio para la semana del 2 al 6 de febrero. - Oficio, de solicitud de intercambio con los soportes requeridos (formato y certificado de proveedor), para la semana del 9 al 13 de febrero. - Oficio SAC del 4 de febrero 2026 enviado por ETC aprobación de intercambio para la semana del 9 al 13 de febrero. - Oficio, de solicitud de intercambio con los soportes requeridos (formato y certificado de proveedor),

956

			para la semana del 16 al 20 de febrero. - Oficio SAC del 11 de febrero 2026 enviado por ETC aprobación de intercambio para la semana del 16 al 20 de febrero. - Oficio, de solicitud de intercambio con los soportes requeridos (formato y certificado de proveedor), para la semana del 23 al 27 de febrero. - Oficio SAC del 18 de febrero 2026 enviado por ETC aprobación de intercambio para la semana del 23 al 27 de febrero. **Ración Industrializada:** - Oficio, de solicitud de intercambio con los soportes requeridos (formato y certificado de proveedor), para la semana del 9 al 13 de febrero. - Oficio SAC del 4 de febrero 2026 enviado por ETC aprobación de intercambio para la semana del 9 al 13 de febrero para la modalidad de industrializado. - Oficio, de solicitud de intercambio de bloque con los

			soportes requeridos (formato y certificado de proveedor), para la semana del 9 al 13 de febrero. - Oficio SAC del 10 de febrero 2026 enviado por ETC aprobación de intercambio para la semana del 9 al 13 de febrero.
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.	La **UT AG PAE 2026** realizo capacitación inicial del personal en la temática **Inducción del personal, Fundamentos de las BPM,** para el mes de febrero se capacito en **Cumplimiento y aplicación de los ciclos de menús y guias de preparación, intercambios de bloque y estandarización de porciones,** cumpliendo con la programación descrita en el plan de capacitación aprobado.	**Componente Nutricional:** Para el mes de FEBRERO se adjunta: - Evidencia fotográfica, Actas y asistencia de capacitación en la temática Inducción del personal, Fundamentos de las BPM, Cumplimiento y aplicación de los ciclos de menús y guias de preparación, intercambios de bloque y estandarización de porciones, según lo indicado en el cronograma de capacitación para todo el personal.
6	El cambio de bloque debe ser notificado a la entidad para su respectiva revisión y aprobación, con 24 horas de antelación.	**UT AG PAE 2026** para el mes de febrero no se requirió ningún intercambio de bloque. Cuando aplique se implementará la acción de notificación previa de cambios de bloque, enviando a la entidad la solicitud con al menos 24 horas de anticipación para su revisión y aprobación, asegurando cumplimiento	**Componente Nutricional:** Para el mes de febrero la UT no aplico ningún intercambio de bloque.

		del cronograma de menús y trazabilidad de las modificaciones.	
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.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 la Unión Temporal solicito intercambios para la ración industrializada los cuales se enviaron con los soportes pertinentes, siendo aprobados por la profesional en nutrición de la ETC. .	**Componente Nutricional:** La Unión Temporal en el mes de FEBRERO realizo los intercambios y se adjunta los siguientes soportes: **Ración Industrializada:** - Oficio, de solicitud de intercambio con los soportes requeridos (formato y certificado de proveedor), para la semana del 9 al 13 de febrero. - Oficio SAC del 4 de febrero 2026 enviado por ETC aprobación de intercambio para la semana del 9 al 13 de febrero para la modalidad de industrializado. - Oficio, de solicitud de intercambio de bloque con los soportes requeridos (formato y certificado de proveedor), para la semana del 9 al 13 de febrero. - Oficio SAC del 10 de febrero 2026 enviado por ETC aprobación de intercambio para la semana del 9 al 13 de febrero.
8	Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación	Durante el mes de febrero, **UT AG PAE 2026** ejecutó la capacitación en hábitos de vida saludable dirigida a los beneficiarios de las sedes principales, de	**Componente Nutricional:** Para el mes de febrero, se adjunta evidencia fotográfica, certificado del

	saludables siguiendo los lineamientos del MEN — UAPA.	acuerdo con el cronograma aprobado por la ETC. La jornada se desarrolló en cada salón de clases, incluyendo la explicación de los contenidos y la entrega de un folleto guía que detalla la temática, actividades nutricionales y de bienestar, proporcionando a los estudiantes herramientas prácticas para la adopción de hábitos saludables en su rutina diaria. La actividad se implementó en los municipios de: [incluir lista de municipios: • Iquira • La Argentina • La Plata • Nataga • Teruel	rector, acta y asistencia de capacitación a los beneficiarios de las siguientes sedes educativas: • Iquira IE María Auxiliadora Sede María Auxiliadora • La Argentina IE Elisa Borrero de Pastrana Sede Montoya Gaviria • La Plata IE Cansarrocines sede Cansarrocines • La Plata IE Campestre San Jose sede Campestre San Jose • Nataga IE Las Mercedes Sede Las Mercedes • Teruel IE La Primavera Sede La Primavera Para la cuenta del mes de febrero se adjuntó evidencia fotográfica y certificado del rector publicación señalización hábitos de vida saludable sedes del municipio de: • Iquira • La Argentina • La Plata • Nátaga • Paicol • Teruel • Tesalia • Yaguará

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.	Durante el mes de febrero, **UT AG PAE 2026** ejecutó la capacitación en hábitos de vida saludable dirigida a los beneficiarios de las sedes principales, de acuerdo con el cronograma aprobado por la ETC. La jornada se desarrolló en cada salón de clases, incluyendo la explicación de los contenidos y la entrega de un folleto guía que detalla la temática, actividades nutricionales y de bienestar, proporcionando a los estudiantes herramientas prácticas para la adopción de hábitos saludables en su rutina diaria. La actividad se implementó en los municipios de: [incluir lista de municipios: • Iquira • La Argentina • La Plata • Nataga • Teruel	**Componente Nutricional:** Para el mes de febrero, se adjunta evidencia fotográfica, certificado del rector, acta y asistencia de capacitación a los beneficiarios de las siguientes sedes educativas: • Iquira IE María Auxiliadora Sede María Auxiliadora • La Argentina IE Elisa Borrero de Pastrana Sede Montoya Gaviria • La Plata IE Cansarrocines sede Cansarrocines • La Plata IE Campestre San Jose sede Campestre San Jose • Nataga IE Las Mercedes Sede Las Mercedes • Teruel IE La Primavera Sede La Primavera Para la cuenta del mes de febrero se adjuntó evidencia fotográfica y certificado del rector publicación señalización hábitos de vida saludable sedes del municipio de: • Iquira • La Argentina • La Plata • Nátaga • Paicol • Teruel

			• Tesalia • Yaguará
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.	A partir del primer día de prestación de servicio la **UT AG PAE 2026** dio aplicación al ciclo de menú aprobado siguiendo el orden de los menús.	**Componente Nutricional:** Se anexa para el mes de febrero: - Certificado del representante Legal

C. OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA			
FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA: COMPONENTE SOCIAL			
1	Publicar la planeación del ciclo de menús establecido por la ETC, en un lugar visible en el comedor escolar.	**UT AG PAE 2026** publicó la planeación del ciclo de menús establecido por la ETC, en un lugar visible en los comedores escolares, lo cual se acredita con el certificado emitido por cada rector de las sedes	**Componente Social:** En la cuenta del mes febrero se anexaron como soportes los siguientes documentos: - Certificado de los rectores expresando el cumplimiento de esta obligación - Evidencia fotográfica de la publicación de los ciclos de menús, en cada sede educativa.
2	Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.	**UT AG PAE 2026** identificó y señalizó con avisos elaborados en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conformaron los comedores escolares.	**Componente Social:** En la cuenta del mes febrero se anexo como soportes los siguientes documentos - Certificado de los rectores expresando el cumplimiento de esta obligación - Evidencia fotográfica de la demarcación y señalización de las distintas áreas del restaurante escolar en cada sede educativa.
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	**UT AG PAE 2026**publicó en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha	**Componente Social:**

	especificaciones de diseño e información definidas por la UAPA.	Técnica de Información del PAE, la cual cumplió con las especificaciones de diseño e información definidas por la UAPA.	En la cuenta del mes febrero se anexo como soportes los siguientes documentos - Certificado de los rectores expresando el cumplimiento de esta obligación - Evidencia fotográfica de la publicación de la ficha técnica con información del PAE en los restaurante escolares.
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.	Para el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 Participamos y facilitamos la información requerida en los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en algunas instituciones educativas que realizaron la invitación a la unión temporal.	**Componente Social:** Durante el mes de FEBRERO fuimos convocados y asistimos a los siguientes comités CAE: - Nataga Asistencia Comité CAE IE Las Mercedes el 26 de febrero de 2026 - Yaguará Acta y Asistencia Comité CAE IE Las Ana Elisa Cuenca el 17 de febrero de 2026 - Nota aclaratoria Representante Legal de soportes comités CAE Durante el mes de FEBRERO fuimos convocados a comités PAE Municipales: – Asistencia Comité PAE Paicol 25 de febrero de 2026 – Asistencia Comité PAE Teruel 17 de febrero de 2026

			– Certificado Representante Legal
5	Solicitar certificación al rector y/o docente encargado de cada Institución y sedes educativa, mediante la cual acredite la publicidad de la ficha técnica de información del PAE, los ciclos de menú y los canales de atención tanto del operador como de la ETC.	**UT AG PAE 2026** para el mes de febrero realizo la publicación de la técnica de información del PAE, ciclos de menús, señalización sanitaria y de los canales de atención SPQR, en un lugar visible en cada restaurante escolar, lo cual se acredita con el certificado emitido por cada rector de las sedes y la evidencia fotográfica de la publicación.	**Componente Social:** En la cuenta del mes de febrero se anexo como soportes los siguientes documentos: - Certificado de los rectores expresando el cumplimiento de esta obligación - Evidencia fotográfica publicación y de la ficha técnica de información PAE, los ciclos de menús, señalización sanitaria y de los canales de atención SPQR en cada sede educativa.
6	Llevar registro fotográfico de la ficha técnica de información del PAE ubicada en las instituciones y sedes educativas.	**UT AG PAE 2026** para el mes de febrero realizo la publicación de la ficha técnica de información del PAE, en un lugar visible en cada restaurante escolar, lo cual se acredita con el certificado emitido por cada rector de las sedes y la evidencia fotográfica de la publicación.	**Componente Social:** En la cuenta del mes de febrero se anexo como soportes los siguientes documentos: - Certificado de los rectores expresando el cumplimiento de esta obligación - Evidencia fotográfica publicación y de la ficha técnica de información PAE,en cada sede educativa.

D. SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PAE			
1	Informar mediante correo electrónico y/o en medio físico a la supervisión, en un plazo no mayor de 24 horas. las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación: presentar además un informe mensual sobre estos inconvenientes.	**UT AG PAE 2026** informó mediante correo electrónico a la supervisión, las novedades o inconvenientes que pusieron en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación; con el presente informe mensual se relacionan estos inconvenientes, y acciones de mejoramiento en los formatos previamente definidos por el MEN.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026, la Unión Temporal informo por correo electrónico a la ETC las eventualidades presentadas durante el mes de FEBRERO, las cuales se pueden verificar en el correo electrónico de la entidad.
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.	**UT AG PAE 2026** con el presente informe escrito, describe los avances de las actividades operativas y administrativas ejecutadas en cumplimiento al contrato suscrito desde cada uno de los componentes financiero, técnico, jurídico, nutricional y social durante el mes de febrero.	**Componente Técnico Calidad e Inocuidad:** - Informe de ejecución No. 1 mes de febrero de obligaciones contratista
3	Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la supervisión para el pago. en los formatos diseñados por el MEN.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 **UT AG PAE 2026** realizo seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la supervisión para el pago, en los formatos diseñados por el MEN.	**Componente Financiero:** Para el mes de febrero se anexa: - Certificación de cobertura atendida. - Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios correspondientes a la Zona 4 del departamento de Huila

4	Articular y ejecutar sus acciones con las condiciones y lineamientos establecidos por el MEN. para fortalecer la implementación del esquema de Monitoreo y Control que permita la mejora continua del Programa.	**UT AG PAE 2026** articuló y ejecutó sus acciones con las condiciones y lineamientos establecidos por el MEN, fortaleciendo e implementando un esquema de Monitoreo y Control que permite la mejora continua del Programa para el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026	**Componente Financiero:** Para el mes de febrero se anexa: - Certificación de cobertura atendida. - Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios correspondientes a la Zona 4 del departamento de Huila
5	Documentar en los formatos establecidos por el MEN y socializar las experiencias vividas durante la ejecución del PAE para replicar las buenas acciones y evitar la ocurrencia de situaciones que alteren la operación del Programa.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 **UT AG PAE 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 y avance de la operación PAE en los municipios de la zona 4 del departamento del Huila.	**Componente Financiero:** Para el mes de febrero se anexa: - Certificación de cobertura atendida. - Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios correspondientes a la Zona 4 del departamento de Huila en las sedes - Formato de conteo de raciones.
6	Presentar periódicamente los avances frente a planes de mejora establecidos para subsanar los hallazgos identificados en las visitas de verificación y/o las efectuadas por la UAPA. con las correspondientes evidencias de cumplimiento.	Durante el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 **UT AG PAE 2026** informó mediante correo electrónico o canales de comunicación dispuestos por la entidad territorial, las novedades o inconvenientes que presentaban alerta y/o en riesgo la operación del PAE; algunas de estas novedades estuvieron asociadas a inconformidad por parte de comunidad educativa en general	**Componente Técnico calidad e inocuidad** Para el mes de FEBRERO se anexan los soportes que prueban el recibo y envío de los planes de mejora Así: - Oficio SAC HUI2026EE005621 visitas 09 Y 10 de febrero

		sobre los cambios en las modalidades de atención priorizadas y asignación de cupos por la SED Huila para la vigencia febrero, lo que dificulto la prestación del servicio en algunos comedores escolares. Para el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 se presentaron novedades y/o hallazgos reportados por la ETC, donde la unión temporal ejecuto las acciones pertinentes que prueban las correcciones en campo según corresponda el reporte de la sede educativa, los soportes fueron enviados al correo de la entidad en los archivos de planes de mejora.	- Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 09 Y 10 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE006994 visitas 11 Y 12 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 11 Y 12 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE007001 visitas 16 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 16 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE007285 visitas 17 Y 18 de febrero - Oficio y pantallazo envío correo de Respuesta del operador a los reportes de hallazgos de las visitas 17 Y 18 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE008573 visitas 19, 20 Y 23 de febrero - Oficio SAC HUI2026EE009473 visitas 24, 25, 26 y 26 de febrero
7	Asistir, previa invitación, a los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en su área de influencia. para el seguimiento de cada establecimiento educativo. conforme el artículo 5 de la Ley 2024 de 2020 y a las Mesas Publicas territoriales semestrales convocadas por el Gobernador de la Entidad Territorial Certificada.	Para el periodo del 02/02/2026 al 27/02/2026 Participamos de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en algunas instituciones educativas que realizaron la invitación a la unión temporal. Para el mes de febrero no hubo convocatoria de mesas publicas por parte de la ETC.	**Componente Social:** Durante el mes de FEBRERO fuimos convocados y asistimos a los siguientes comités CAE: - Nataga Asistencia Comité CAE IE Las Mercedes el 26 de febrero de 2026 - Yaguará Acta y Asistencia Comité CAE IE Las Ana Elisa Cuenca el 17 de febrero de 2026

			- Nota aclaratoria Representante Legal de soportes comités CAE - Nota aclaratoria Representante Legal Mesa pública

Atentamente,

HUGO GERMAN LOZADA CALDERON
Representante Legal UT AG PAE 2026