INFORME DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES DEL PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE

FECHA DE PRESENTACIÓN DEL INFORME: 5

TIEMPO: DEL 1 DE JUNIO AL 19 DEL 2026

DE: **UT MACSOL PAE 2026** **NIT: 902.027.576-0** **NÚMERO DE CONTRATO: 953/2026**

PARA: **LILIANA MERCEDES VASQUEZ SANDOVAL**
Supervisor Contrato SED HUILA

CONTRATO DE SUMINISTRO 953/2026.

OBJETO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LOS 35 MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA ZONA 1.

QUINTO INFORME CONTRATO 953 DE 2026- UT MACSOL PAE 2026

No.	OBLIGACIONES CONTRACTUALES	ACTIVIDADES REALIZADAS
	CLÁUSULA NOVENA: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	
	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 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 por8 escrito del Supervisor del contrato dirigida al OPERADOR, con las indicaciones necesarias a tener en cuenta; también deberá el supervisor del contrato exigir al OPERADOR la certificación de la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del PAE. Para la suspensión de esta medida extraordinaria es necesario comunicación por escrito del supervisor del contrato dirigida al OPERADOR.	Se realizó la entrega oportuna de los complementos alimentarios a los niños, niñas y adolescentes matriculados en el SIMAT durante la jornada escolar, garantizando calidad, inocuidad y cumplimiento de los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar establecidos por el Ministerio de Educación Nacional.
2.	Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por la Unidad de alimentos para aprender (UAPA) y las autoridades en la materia.	Se garantizó de manera permanente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos del programa, en cumplimiento de las condiciones contractuales y los lineamientos establecidos por la Unidad de Alimentos para Aprender – UApA. Se anexan remisiones de víveres como soporte.

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.	Se planificó, organizó y ejecutó el suministro de los complementos alimentarios, garantizando que el personal vinculado en las diferentes etapas del proceso cuenta con la idoneidad, capacitación y experiencia requeridas conforme al personal ofertado. Se anexan registros de capacitación.
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.	Se cumplió con éxito la tarea de contratar y garantizar el personal necesario para la ejecución del programa. Es importante resaltar que el personal contratado para esta operación no está vinculado laboralmente ni con la Gobernación, ni con el Ministerio de Educación Nacional, ni con la Unidad de Alimentos para Aprender. Esta responsabilidad ha sido totalmente asumida por nosotros como operador del programa, y hemos cumplido con ella de manera satisfactoria, se allegan contratos del personal contratado por nuestra unión temporal. Anexo contratos
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.	En cumplimiento de la obligación establecida, como operador garantizamos la implementación en la única (1) sede educativa Antonio Ricaute del municipio de TARQUI, atendida bajo la modalidad industrializada, donde la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar – CAE realiza las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos alimentarios, contando con la dotación, elementos de protección y capacitación en higiene y manipulación de alimentos suministrados por el operador para el adecuado manejo de los productos.
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, Plande 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.	Se garantizó que todo el personal manipulador de alimentos cumpliera con la normatividad sanitaria vigente a través de la capacitación en el funcionamiento del PAE de acuerdo con el cronograma de capacitaciones. Por tal motivo, allegamos registro de capacitaciones del personal vinculado con nuestra unión temporal. Anexo listado de capacitaciones.
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).	Como operador de la ZONA 1, aseguraremos brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes pertenecientes a grupos étnicos, según sea necesario y de acuerdo con las pautas proporcionadas por la Entidad Territorial Certificada (ETC). Nos comprometemos a seguir la minuta específica entregada por la ETC para garantizar una atención adecuada y respetuosa a esta población focalizada, en caso de contar a futuro con este tipo de población de manera mayoritaria que requiera atención diferencial.
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.	Se realizan y se reportan mensualmente las compras locales de alimentos, bienes y servicios, conforme a los formatos proporcionados por el MEN. Estas compras representan el 42.8% del presupuesto destinado a la adquisición de alimentos. Soporte de ello se anexa el formato de compras locales, junto con los certificados de proveedor local emitidos por la secretaria de agricultura y las facturas de los productos adquiridos Anexo: Certificado de productor local Factura venta de productos Formato de compras locales
9.	En la bodega de almacenamiento de alimentos, realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, las placas de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.	Se registró, en los documentos de control, la salida de los vehículos que transportan los alimentos, ello con el fin de asegurar un seguimiento y control efectivo del proceso de distribución de alimentos.

10.	Informar mediante correo electrónico, o canales de comunicación dispuestos, en un plazo no JUNIOr de 24horas, las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación; presentar además un informe mensual sobre estos inconvenientes, y acciones de mejoramiento en los formatos previamente definidos por el MEN.	El operador aclara que a la fecha no se ha presentado ninguna novedad, anomalía o irregularidad que pueda afectar la ejecución del contrato.
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.	Se anexa informe de contratista, dando a conocer los avances en temas administrativos, financieros y de la operación en el respectivo formato.
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.	Se anexa en la cuenta de cobro las planillas de control diario firmada por los docentes de las sedes educativas y avalada por el rector de la I.E. Ello en el componente financiero de la presente cuenta.
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.	En la ejecución correspondiente al periodo evaluado, no se registraron experiencias relevantes para documentar y socializar.
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.	El operador implementó los correctivos presentados en la ejecución del programa de manera que se están realizando los planes de mejora en los tiempos estimados por el Ministerio de Educación, y así subsanar los hallazgos encontrados en la ejecución del programa durante el mes de JUNIO.
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.	Durante el presente periodo JUNIO, la UNION TEMPORAL NO participó en comités de seguimiento municipal, ni mesas públicas y tampoco CAES.
16.	Solicitar certificación al rector y/o docente encargado de cada Institución y sedes educativa, mediante la cual acredite la publicidad de la valla de visibilidad, la ficha técnica, los ciclos de menú y los canales de atención tanto del operador como de la ETC.	La UNION TEMPORAL adjunto certificado firmado por los rectores de las Instituciones educativas que conforman la ZONA 1, donde se constata que se realizó la entrega a satisfacción de las vallas de visibilidad en las sedes educativas, certificado. Y se adjuntó las de las sedes que iniciaron en abril en la cuenta correspondiente.
17.	Llevar registro fotográfico de la valla de visibilidad ubicada en las instituciones y sedes educativas.	La UNION TEMPORAL adjunto registro fotográfico de las vallas de visibilidad en las sedes educativas. Entregadas en la primera cuenta. Y se adjuntaron las sedes que inician en abril en esa cuenta.
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.	El presente informe corresponde la ejecución del periodo que comprende el mes de JUNIO con sus anexos, según lo indicado en el contrato suscrito con la Gobernación del Huila.
19.	Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.	Se garantizó la continuidad de las actividades y la disponibilidad de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el adecuado desarrollo del programa.
20.	Mantener vigente los mecanismos de cobertura del riesgo previstos por el Decreto 1082 de9 2015, conforme a los requisitos pactados en el Contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.	se remitieron las pólizas correspondientes al presente contrato, en la primera cuenta con el fin de que sean aprobadas por parte de la entidad. Las cuales garantizan las vigencias y coberturas del mismo.
21.	Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al DEPARTAMENTO por el incumplimiento del contrato. En caso de que se intente una acción o se presente una reclamación contra el DEPARTAMENTO por la cual deba responder el Contratista, aquella procederá a notificarle a la JUNIOr brevedad para que el Contratista asuma todas las medidas necesarias para resolver el conflicto y evitar perjuicios al DEPARTAMENTO. Si el Contratista no logra resolver la controversia en el plazo que fije el DEPARTAMENTO, el mismo podrá hacerlo	La Unión Temporal MACSOL PAE 2026 tiene como respaldo las pólizas del contrato 953-2026 y el otro si #1: Póliza de cumplimiento, prestaciones sociales y calidad del servicio No. PÓLIZA NB-100430368 Póliza de cumplimiento amparo básico predios labores y operaciones, patronal, contratista y subcontratista vehículos propios y no propios No. PÓLIZA NB-100114098.

	directamente y el Contratista asumirá todos los costos en que se incurra por tal motivo. En cualquiera de los eventos anteriores, el Contratista autoriza al DEPARTAMENTO a deducir los valores resultantes por estos conceptos de cualquier suma que ésta le adeude a él.	
22.	Asumir los gastos e impuestos que legalmente haya lugar para la legalización y ejecución del contrato, de conformidad con la normatividad que rige la materia.	Se remitió el radicado del pago del impuesto del presente contrato donde se da cumplimiento de la presente obligación contractual.
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.	El presente informe, corresponde al cumplimiento de los diferentes componentes de la ejecución de la cuenta del mes de JUNIO de 2026 en la ejecución del programa.
24.	No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia a la GOBERNACIÓN DEL HUILA, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos darán lugar a la terminación del contrato.	Como operador me comprometo a no acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarme a realizar u omitir algún acto o hecho contrario a la Ley. En caso de recibir tales solicitudes o amenazas, informaré de inmediato a la GOBERNACIÓN DEL HUILA y/o a las autoridades competentes para que tomen las medidas correctivas necesarias.
25.	Cumplir con las políticas de seguridad de los documentos, los procedimientos para el Manejo de la información definidos por la GOBERNACIÓN DEL HUILA.	Como operador me comprometo a cumplir con las políticas de seguridad de documentos y los procedimientos para el manejo de información establecidos 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).	Se garantiza que no contamos con trabajo infantil en la ejecución del programa. También nos comprometemos a establecer medidas para abolir todas las formas de trabajo infantil, igualmente no contemplamos la posibilidad de la participación de estudiantes en la entrega de los complementos ya que esta tarea es exclusiva de los manipuladores designados.
27.	Acatar las disposiciones para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, en los anexos y procedimientos previamente establecidos por la secretaria de Educación a través del Programa de Alimentación Escolar, con el fin de garantizar la prestación del servicio, con calidad y oportunidad. En todo caso las presuntas irregularidades en el desarrollo de la ejecución del contrato, en lo referente al servicio de raciones, seguridad social y emolumentos destinados al personal para la prestación del servicio, serán informados al ordenador del gasto conforme sus competencias al tenor del artículo 86 de la ley 1474 de 2011.	Dimos cumplimiento con acatar las disposiciones establecidas en el anexo 1.
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.	Como operador me comprometo a cumplir con todas las obligaciones derivadas del contrato y de las exigencias legales, incluidas las de carácter tributario, en caso de que se generen.
29.	El supervisor del contrato podrá realizar solicitud por escrito de redistribución de cupos, en el caso que crea pertinente según los movimientos en la matrícula del SIMAT y estos deberán ser acatados por el operador en el transcurso de los siguientes 15 días de acuerdo con la logística del programa.	Nos comprometemos a acatar las solicitudes que se hagan por escrito de redistribución de cupos realizadas por el supervisor del contrato en caso de cambios en la matrícula del SIMAT. Así mismo implementaremos estas redistribuciones en un plazo máximo de 15 días, ajustándonos a la logística del programa.
30.	No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales y cualquier otro distinto a los fines establecidos.	Nos comprometemos a no utilizar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales o cualquier otro que no esté alineado con los objetivos establecidos para el 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.	Nos comprometemos a garantizar que todas las actividades realizadas en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar promuevan la conservación del medio ambiente y fomenten las buenas prácticas ambientales.

32.	Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.	Nos comprometemos a acatar todas las recomendaciones y observaciones realizadas por la supervisión y/o interventoría para asegurar el buen desarrollo del Programa de Alimentación Escolar.
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.	Se le dio respuesta a todos los requerimientos y solicitudes realizados por la supervisión del Programa, en los plazos establecidos, igualmente se dará respuesta a los diferentes entes de control en caso de ser requerido.
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.	Se dio respuesta a todas las peticiones, quejas, reclamos y sugerencias recibidas por los Comités de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa en general, en el tiempo establecido y de acuerdo con el grado de prioridad del requerimiento.
35.	Dar cumplimiento al número mínimo de personal ofertado en la propuesta.	Dimos cumplimiento con el número mínimo de personal ofertado en nuestra propuesta inicial.
36.	El contratista deberá mantener al día todos los permisos y requerimientos técnicos y legales necesarios para el funcionamiento de las bodegas. En caso de presentar dificultades se deberá informar al Departamento para la revisión de cambio de bodega, la cual deberá contar con los mismos requerimientos solicitados en el pliego de condiciones del proceso. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.	Dimos cumplimiento, se manejará la misma bodega con lo solicitado en el pliego de licitación. • Tarqui: Kilometro 1 vía Altamira. (se anexo en la primera cuenta de cobro). Para dar cumplimiento a esta obligación se anexa Copia de Solicitud de inspección de bodegas de almacenamiento de alimentos de las Bodegas referenciadas, radicado 2026PQR00004862 del 30 de ENERO.
37.	En caso de solicitar a la Entidad la autorización de contar con bodegas satélites, la SED se reservará el derecho de autorizar o denegar dicha solicitud. En caso tal, la solicitud se deberá radicar con: las Actas de inspección sanitaria con concepto FAVORABLE, expedido por las secretarias de salud Municipal o Departamental. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.	Dimos cumplimientos, las bodegas satélites son de uso exclusivo del pae. • Neiva: Carrera 5# 13-20 sur. Local 1 • San Agustín: Calle 3# 16-08 Barrio primero de OCTUBRE • Isnos: Carrera 9 #2-15 Barrio Asoprovico • Saladoblanco: Calle 2#1c-76 Barrio ciudad jardín • Oporapa: Carrera 6 # 4-18 Barrio Centro Para dar cumplimiento a esta obligación se anexa • Neiva: Carrera 5# 13-20 sur. Local 1 Se adjunta acta de inspección sanitaria (se anexo en la primera cuenta de cobro) • Isnos: Carrera 9 #2-15 Barrio Asoprovico. Se adjunta acta de inspección sanitaria (se anexo en la primera cuenta de cobro). • Oporapa: Carrera 6 # 4-18 Barrio Centro. Se adjunta acta de inspección sanitaria (se anexo en la primera cuenta de cobro). • Saladoblanco: Calle 2#1c-76 Barrio ciudad jardín. Se adjunta acta de inspección sanitaria (se anexo en la primera cuenta de cobro).

UT MACSOL PAE 2026

		• San Agustín: Calle 3# 16-08 Barrio primero de OCTUBRE. Se adjunta acta de inspección sanitaria (se anexo en la primera cuenta de cobro).
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.	Se dio cumplimiento con todas las obligaciones descritas en los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa, así como aquellas derivadas de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales.
39.	En el caso de la pérdida de la condición debidamente probada como pequeño productor agropecuarios locales, el operador deberá reemplazar el mismo, bajo las condiciones idénticas presentadas para el cumplimiento de la promesa de proveeduría y para el cumplimiento del % ofertado para obtención de puntaje por concepto de: PUNTAJE ADICIONALES OBLIGATORIOS PROVEEDURIA y10 ADQUISICIÓN MINIMA DE PRODUCTOS LOCALES.	Dimos cumplimento, con el % ofertado.
	B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA	
	(ETAPA) FASE DE ALISTAMIENTO	
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.	La UT MACSOL PAE 2026, cuenta con personal sano vinculado, tal y como se deja constancia en la certificación emitida por el representante legal de esta Unión Temporal. Se anexan certificados médicos de aptitud laboral para la manipulación de alimentos del personal vinculado a esta unión temporal.
2.	El contratista deberá mantener al día todos los permisos y requerimientos técnicos y legales necesarios para el funcionamiento de las bodegas. En caso de presentar dificultades se deberá informar de manera inmediata al Departamento para la revisión de cambio de bodega, la cual deberá contar con los mismos requerimientos solicitados en el pliego de condiciones del proceso. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.	La UT MACSOL PAE 2026, cumple con todos los permisos y requerimientos técnicos necesarios para el funcionamiento.
3.	En caso de solicitar a la Entidad la autorización de contar con bodegas satélites; la SED se reservará el derecho de autorizar o denegar dicha solicitud. En caso tal, se deberá radicar a la Entidad las Actas de inspección sanitaria con concepto FAVORABLE expedido por las Secretarias de salud Municipal o Departamental. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.	La UT MACSOL PAE 2026, conserva la bodega evaluada en la licitación cumpliendo con el pliego.
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.	La UT MACSOL PAE 2026 relaciona los equipos con los que cuentan las bodegas para la ejecución del programa de alimentación escolar PAE. De igual manera en los soportes se anexó los equipos existentes en las bodegas se pueden evidenciar las fichas técnicas de éstos. • Balanza • Gramera • Bascula • Congeladores • Estibas • Canastillas • Mesones en acero inoxidable • Termómetro • Carretilla transportadora • Cuarto frío

5.	Disponer de todos los elementos necesarios definidos por las manuales, tales como: báscula en buen estado y calibrada; equipos de fríos (Congelación y/o refrigeración); termómetro en adecuado estado (preferiblemente de punzón); canastillas y/o recipientes plásticos; estibas plásticas, formatos de control de temperatura.	La UT MACSOL PAE 2026, dispone de todos los elementos necesarios.
6.	Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la administración Departamental, un Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos de propiedad del Operador y de los equipos existentes en cada comedor escolar, dejando copia en los lugares donde se implementará dicho plan. En el caso de los inventarios de los equipos existentes en las sedes educativas, el rector mediante acta indicará el estado en que se encuentran los equipos y hará entrega de ellos al operador. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación, el documento deberá de contener mínimo la siguiente estructura: Objetivos, Estrategias de respuesta ante contingencias, Personas o empresa encargada de su aplicación., Fichas técnicas de los equipos, Método de calibración., Hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada comedor escolar. El seguimiento de este plan se hará mediante la implementación de los formatos establecidos por la ETC. 7.	La UT MACSOL PAE 2026, allegó la información requerida a través del correo electrónico, aprobándose con el radicado HUI2026ER006569 Y HUI2026EE008814 con fecha del 5 de marzo del 2026 y enviando todo en la primera cuenta.
7.	Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la Administración Departamental un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la ración industrializada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias. así mismo debe haber copia en los lugares donde se implementará y deberá incluir como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los programas detallados a continuación, el cual debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación. Él plan de saneamiento será sometido a revisiones trimestrales para verificar su cumplimiento y con el fin de realizar las actualizaciones y ajustes correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo, en procedimientos, formatos de registro o fichas técnicas.	La UT MACSOL PAE 2026, allegó la información requerida a través del correo electrónico, aprobándose con el radicado HUI2026ER006569 Y HUI2026EE008814 con fecha del 5 de marzo del 2026 y enviando todo en la primera cuenta.
7.1	Limpieza y desinfección: Instructivo del uso (Cuadro de preparación de soluciones, usos, Frecuencia, procedimientos, modo de preparación y responsables de igual modo debe de incluir el procedimiento de higiene de los manipuladores de alimentos) de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección, Productos químicos a utilizar con fichas técnicas, Cronograma de limpieza y desinfección, Formatos de limpieza y desinfección establecidos por la ETC.	La UT MACSOL PAE 2026, allegó la información requerida a través del correo electrónico, aprobándose con el radicado HUI2026ER006569 Y HUI2026EE008814 con fecha del 5 de marzo del 2026 y enviando todo en la primera cuenta.
7.2	Residuos sólidos: Establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición final de los residuos generados por la operación del área de ensamble y /o almacenamiento sede educativa según su modalidad de atención. Se deben ser contemplados los objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencia de recolección, manejo, clasificación almacenamiento, disposición final y responsables de esta ejecución. Diligenciamiento de los formatos de monitoreo y control establecidos por la ETC.	La UT MACSOL PAE 2026, allegó la información requerida a través del correo electrónico, aprobándose con el radicado HUI2026ER006569 Y HUI2026EE008814 con fecha del 5 de marzo del 2026 y enviando todo en la primera cuenta.
7.3	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, de1l 1 tipo de sustancias empleadas, así como la copia de registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas, incluyendo fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados. Dicha actividad debe realizarse al inicio del calendario escolar e ingreso del receso y en caso de ser observada presencia de algún tipo de plaga durante la ejecución de este debe presentar un plan de choque e informar a la ETC. Las acciones correctivas generadas en este. Sustancias químicas a utilizar con fichas técnicas, Definir los métodos de aplicación de acuerdo con las sustancias a utilizar, Diligenciamiento del cronograma de control de plagas, Definir y presentar soportes de autorización por autoridad competente, de la persona natural o jurídica que prestará el servicio Formato de control de plagas establecido por la ETC.	La UT MACSOL PAE 2026, allegó la información requerida a través del correo electrónico, aprobándose con el radicado HUI2026ER006569 Y HUI2026EE008814 con fecha del 5 de marzo del 2026 y enviando todo en la primera cuenta.

7.4	Calidad de Agua: Se debe relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros. Así mismo el operador debe especificar y detallar el método a través del cual se está potabilizando el agua, tanto la que se usa para consumo directo o indirecto como la usada en los procesos de limpieza y desinfección de alimentos y recipientes, Diligenciamiento de formatos de monitoreo y control establecido por la ETC.	La UT MACSOL PAE 2026, allegó la información requerida a través del correo electrónico, aprobándose con el radicado HUI2026ER006569 Y HUI2026EE008814 con fecha del 5 de marzo del 2026 y enviando todo en la primera cuenta.
8.	Plan de Rutas de distribución: Presentar el Plan de Rutas en el formato establecido por la UAPA, detallando la periodicidad y días de entrega de víveres y/o ración industrializada, elementos de aseo y combustible (gas), a cada comedor escolar, teniendo en cuenta que las entregas solo se podrán realizar la semana previa al inicio de la prestación del servicio en días hábiles en horas laborales.	La UT MACSOL PAE 2026, allegó la información requerida a través del correo electrónico, aprobándose con el radicado HUI2026ER006569 Y HUI2026EE008814 con fecha del 5 de marzo del 2026 y enviando todo en la primera cuenta.
9.	Presentar un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los recipientes y demás residuos orgánicos generados en la operación de atención que se suministren (Ración para preparar en sitio, comida caliente transportada y ración industrializada). Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada Institución Educativa y debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación..	La UT MACSOL PAE 2026, allegó la información requerida a través del correo electrónico, aprobándose con el radicado HUI2026ER006569 Y HUI2026EE008814 con fecha del 5 de marzo del 2026 y enviando todo en la primera cuenta.
10.	Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la Administración Departamental un programa de selección y evaluación de proveedores y un programa de recibo de alimentos para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento y comedor escolar. Previa selección de los proveedores, se debe socializar todos los requisitos que la ETC contempla para cada uno de los alimentos que componen la Minuta y así, evitar retrasos en las aprobaciones de fichas técnicas y demás requisitos. Todos los proveedores seleccionados deben cumplir con el lleno de los requisitos antes de realizar las compras.Al momento de seleccionar los proveedores para la compra de alimentos proteicos (Res, cerdo, pollo) El OPERADOR deberá diligenciar los formatos oficiales de trazabilidad de alimentos proteicos (beneficio, desposte, bodega y despacho a sedes) y remitirlos a la ENTIDAD con una semana de antelación a la entrega, a más tardar el día miércoles anterior a la semana de distribución antes de las 18:00 horas. En consecuencia: Para las entregas que se realicen entre jueves y viernes, el OPERADOR deberá haber radicado en la ENTIDAD, a más tardar el miércoles de la semana anterior a la entrega, la trazabilidad y los soportes correspondientes.Los soportes obligatorios incluyen:• Guías ICA (solo cuando exista movilización de animales vivos por parte del proveedor) • Guías INVIMA. • Actas de inspección sanitaria INVIMA • Resoluciones de autorización INVIMA de las plantas involucradas.• Fichas técnicas.• Documento de vida útil de cada alimento proteico.	La UT MACSOL PAE 2026, allegó la información requerida a través del correo electrónico, aprobándose con el radicado HUI2026ER006569 Y HUI2026EE008814 con fecha del 5 de marzo del 2026 y enviando todo en la primera cuenta.
11.	El OPERADOR deberá anexar y mantener vigentes —por una sola vez al inicio— las Actas de inspección sanitaria INVIMA, las resoluciones de autorización INVIMA de plantas (beneficio, desposte/desprese, almacenamiento/acondicionamiento/distribución), las fichas técnicas y el documento de vida útil de cada alimento proteico. En caso de presentarse cambios, el OPERADOR deberá actualizar la información y radicarla en la ENTIDAD, a más tardar el miércoles de la semana anterior a la entrega, junto con la demás documentación exigida para la autorización de la distribución. Condición de autorización: La ENTIDAD validará la información remitida y autorizará las entregas de la semana siguiente únicamente si la documentación se encuentra radicada completa y dentro del plazo establecido.	La UT MACSOL PAE 2026, envía toda la información requerida en esta observación en la primera cuenta.
12.	FICHAS TÉCNICAS: Para los productos alimentarios que conforman los ciclos de menús, tanto en la modalidad preparada en sitio como en la modalidad industrializada, el contratista deberá allegar todas las fichas técnicas correspondientes, las cuales deberán cumplir con los ítems establecidos según el anexo de calidad e inocuidad, el operador cada vez que realice el cambio de algún producto, deberá informar a la ETC y remitir a la ENTIDAD con una semana de antelación a la entrega, a más tardar el día miércoles anterior a la semana de distribución antes de las 18:00 horas (Ver Anexo de Calidad e inocuidad).	La UT MACSOL PAE 2026, envía todo en la primera cuenta, y a medida que cambie de productos se enviara según corresponda.
13.	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	No aplica ya que la UT MACSOL PAE 2026, no incorpora alimentos importados.

	o adicionen. **EXPECIFICACIONES MÍNIMAS PARA LAS FICHAS TÉCNICAS QUE DEBERÁN SER ALLEGADAS POR EL OPERADOR:** Entregar las fichas técnicas generada por el proveedor en el cual repose los requisitos mínimos exigidos por la resolución 2674 de 2013, Además para12 que las fichas técnicas contengan la mayor especificidad 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, 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.	
14.	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 MACSOL PAE 2026, allegó la información requerida a través del correo electrónico.
15.	Vehículos – transporte: Tener la disponibilidad de mínimo dos (2) vehículos transportadores de alimentos, para realizar la distribución y entrega de los alimentos, de conformidad con la Resolución No. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, los cuales deberán contar con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE. El operador deberá enviar a la supervisión del contrato el concepto sanitario favorable, SOAT vigente del vehículo para su aprobación En caso de requerirse cambio de los vehículos ofertados este deberá ser notificado con el lleno de los requisitos ya antes mencionados. La Entidad no aceptará conceptos sanitarios condicionados.	La UT MACSOL PAE 2026 cuenta con 2 vehículos apropiados para el transporte de alimentos los cuales cumplen con la normatividad vigente.
16.	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.	La UT MACSOL PAE 2026, envía todo en la primera cuenta.
17.	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).	La UT MACSOL PAE 2026 durante el periodo de ejecución, cuenta con el recurso humano necesario para garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar PAE. Se adjunta los comprobantes de pago de nómina y planilla de pago de seguridad social de los trabajadores del personal requerido por la entidad. Se adjuntan los contratos suscritos por el personal manipulador, exámenes médicos y listado del personal manipulador, pagos de nómina y seguridad social que respaldan el cumplimiento de esta obligación.
18.	Afiliar al personal manipulador y al personal contratado incluido el (mínimo requerido) al Sistema de Seguridad Social integral.	La UT MACSOL PAE 2026 realizó la afiliación al sistema de seguridad social del personal manipulador y al personal contratado y como respaldo del cumplimiento de esta obligación se anexa planilla de pago de seguridad social del todo el personal adscrito a la empresa.
19.	El contratista deberá acreditarle a la Entidad en el primer informe de ejecución, que ha celebrado los contratos de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones y productores agropecuarios locales, conforme las promesas de contrato de proveeduría presentadas con su oferta en el desarrollo del proceso de selección a efectos de cumplir con los requisitos habilitantes y puntuables.	La UT MACSOL PAE 2026, envía todo en la primera cuenta.

20.	En caso que, el contratista opte por la vinculación del personal de acuerdo a lo establecido en el artículo 35 de la Ley 1438 de 2011, realizando el pago de la seguridad social (pensión, Riesgos profesionales y Cajas de compensación familiar), a través del Decreto 2616 de 2013 compilado en el Decreto 1072 de 2015, y teniendo en cuenta que el precio de la ración se estableció la seguridad social integral, el valor que no sea causado por el operador, será reinvertido en la ejecución del contrato.	Para el caso del personal manipulador de alimentos, la contratación bajo el esquema de vinculación establecido en el artículo 35 de la Ley 1438 de 2011 es la única alternativa viable, dado que su remuneración se calcula con base en los días calendario escolar, lo que resulta en un ingreso inferior al salario mínimo mensual legal vigente (SMMLV). En este sentido, la aplicación del Decreto 2616 de 2013, compilado en el Decreto 1072 de 2015, permite garantizar el pago de la seguridad social (pensión, riesgos laborales y caja de compensación familiar) sin incurrir en costos adicionales que comprometan la viabilidad del contrato. Adicionalmente, dado que el precio de la ración ya contempla la seguridad social integral del personal, cualquier valor que no sea causado por el operador en el pago de dichas prestaciones será reinvertido en la ejecución del contrato, asegurando así el cumplimiento del objeto contractual sin generar sobrecostos ni afectar la calidad del servicio prestado.
21.	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.	La UT MACSOL PAE 2026, allegó la información requerida a través del correo electrónico, estamos esperando la aprobación por parte de la gobernación fue enviado el 16 de febrero del 2026.
22.	Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la administración departamental el Plan de Capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, con las respectivas actas de capacitación que deben contener como mínimo: -Tema. – Objetivos. – Cronograma. - Desarrollo de la actividad. – Conclusiones. – Compromisos. - Reportes fotográficos de la actividad. Este plan debe contener la Ruta de atención de ETA's, El cronograma debe presentarse en el formato establecido por la ETC. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.	La UT MACSOL PAE 2026, allegó la información requerida a través del correo electrónico y fue aprobada el 5 de MARZO del 2026, con numero HUI2026EE009110. Se anexa en la primera cuanta.
23.	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.	La UT MACSOL PAE 2026, allegó la información requerida a través del correo electrónico y fue aprobada el 5 de MARZO del 2026, con numero HUI2026EE009106. Se anexa en la primera cuanta.
	FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA	
1.	Realizar el transporte de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 2505 de 2004 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.	La UT MACSOL PAE 2026 emite certificación firmada por el representante legal de la empresa para el cumplimiento de esta obligación.
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.	Para garantizar el desarrollo higiénico sanitario y garantizar la calidad de los alimentos suministrados en las sedes educativas se realizó una jornada de limpieza y desinfección de cada una de las áreas del restaurante escolar, se adjuntan registros fotográficos cumpliéndose 100% en los meses de enero y abril de la actividad y formatos de limpieza y desinfección de los comedores escolares en la presente cuenta.
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 que cumplan con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.	La UT MACSOL PAE 2026 tiene una bodega de uso exclusivo para el manejo de alimentos conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotada con equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. • Balanza • Gramera • Bascula • Congeladores

<table>
<tr><td></td><td></td><td>• Estibas
• Canastillas
• Mesones en acero inoxidable
• Termómetro
• Carretilla transportadora
• Cuarto frio</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>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.</td><td>La UT MACSOL PAE 2026. Anexó el formato de entrega de víveres. La entrega de víveres se hizo en las sedes educativas que conforman la ZONA 1, donde se allegan los documentos debidamente firmados por los responsables.</td></tr>
<tr><td>5.</td><td>Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos y aseo en los formatos establecidos por la UAPA, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo, sin afectar la prestación del servicio y la aplicación del menú del día. La reposición debe ser firmada por el manipulador de alimentos y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones de calidad y cantidad de los alimentos, entregando copia del formato en el comedor escolar.</td><td>Durante el mes de periodo en mención el operador UT MACSOL PAE 2026 realizó reposición de alimentos a cada una de las sedes educativas donde se evidencio faltantes (por sobre maduración de Fruver, cárnicos, granos y lácteos).</td></tr>
<tr><td>6.</td><td>Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección, de acuerdo con el Anexo 11 denominado "ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DE LOS INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO EN LA MODALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO, RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA". Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste. Se sugiere el uso de detergentes, desinfectantes y jabones amigables con el medio ambiente.</td><td>La UT MACSOL PAE 2026, hizo entrega de los implementos de aseo a cada una de las sedes educativas cumpliendo con las cantidades establecidas en la resolución 0335 de 2021. Para lo cual implementó un formato de entrega de implementos de aseo, el cual cumple con la normatividad establecida por la SED.

Anexo remisión de aseo</td></tr>
<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 la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo, de igual manera, las obligaciones establecidas en el numeral 5.1.2.9 Transporte de la resolución N° 00335 de 2021. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal manipulador durante la operación del Programa.</td><td>La UT MACSOL PAE 2026 anexa certificación firmada por el representante legal dando cumplimiento a esta obligación.

En la bodega principal de la UT MACSOL PAE 2026 reposan las hojas de vida de cada vehículo con los soportes y/o anexos requeridos tales como:

- Acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la Secretaría de salud municipal.
- Certificado de capacitación en manipulación de alimentos para el conductor.
- Documentos del vehículo: Matrícula, SOAT, licencia de conducción y ficha técnica.

El operador allega los documentos en los soportes que hacen parte a la cuenta del mes de la primera cuenta.</td></tr>
<tr><td>8.</td><td>Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos y descritos en la tabla 2:

Tabla 2. Implementos de dotación del personal manipulador de alimentos

<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>El personal manipulador cuenta con su dotación completa y de color claro acorde a lo establecido en la normatividad sanitaria legal vigente.

La UT MACSOL PAE 2026 anexa certificados de dotación firmados por el personal manipulador correspondiente a la primera entrega, como soporte del cumplimiento de esta obligación y segunda entrega en el mes de marzo.

Se adjunta registro de entrega de dotación con ingresos mensuales.</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.	
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.	La UT MACSOL PAE 2026, no realizó reemplazos del personal manipulador, ya que no fue necesario, pues el personal vinculado se encontraba en buen estado de salud tal y como el representante legal de la empresa lo certifica en la carta adjunta al presente informe y como se puede constatar en los exámenes médicos de aptitud para manipular alimentos, los cuales se encuentran adjuntos en el componente técnico de la presente cuenta.
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 exigidos1; 4 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.	La UT MACSOL PAE 2026, cuenta con una carpeta por cada manipulador de en la sede administrativa, y en las sedes educativas donde reposa toda la información legal de la vinculación del personal. Se remite copia de los documentos registrados en la presente obligación.
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 MACSOL PAE 2026, enviara las fichas técnicas completas y a medida que se cambie de producto. Radicándose en la presente cuenta.
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.	La UT MACSOL PAE 2026, realizó la entrega de los ciclos de menú, análisis químicos de los menús, guías de preparación y lista de intercambios, así como, los formatos de Remisión y Entrega de Víveres y de Reposición de Faltantes debidamente diligenciados como lo establece la UAPA, en el presente periodo. Como constancia de ello se anexa el 100% de las remisiones de víveres y aseo debidamente suscritos por los docentes, transportadores y operador. En cuanto a los ciclos de menú, listas de intercambio y guías de preparación, estos documentos reposan en las carpetas de los comedores escolares.
13.	Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad de atención y por nivel o grado de escolaridad, de acuerdo con el Anexo 11. Protocolo de Gramaje Porción Servida Modalidad Preparada en Sitio, el cual será insumo para la verificación por parte del equipo de supervisión en campo, en donde se estipulan los rangos de peso servido de acuerdo con cada uno de los componentes del ciclo de menús analizados nutricionalmente por el profesional en Nutrición y Dietética de la ETC.	La UT MACSOL PAE 2026, realizó entrega de las raciones de conformidad con los tamaños de porción establecidos por cada grupo de edad en la minuta suministrada por la entidad.
14.	Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.	La UT MACSOL PAE 2026, da cumplimiento estricto a la normatividad sanitaria colombiana y a través de la selección de proveedores se verifica el cumplimiento de los productos que por sus características requieren registro sanitario lo posean.
15.	Suministrar alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen y adicionen o sustituyan, decreto 1500 de 2007 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. Para el rotulado de los alimentos proteicos (res, cerdo y pollo) el contratista debe almacenar los rótulos semanalmente para su respectiva verificación por parte de la SED.	La UT MACSOL PAE 2026, da cumplimiento estricto a la normatividad sanitaria colombiana y a través de la selección de proveedores se verifica el cumplimiento de los productos que por sus características requieren empaquetado y rotulado.
16.	Anexar copia de la visita y resolución de autorización sanitaria INVIMA del establecimiento de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores; en cuanto a los alimentos proteicos tales como: carne de cerdo, carne de res y pollo. Los establecimientos que sean referenciados para cada uno de los alimentos deben	La UT MACSOL PAE 2026, realizo entrega de esta información en la primera cuenta y a medida que llegue nuevos proveedores.

	estar relacionados en la base de datos de Plantas de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores que cumplen con los requisitos sanitarios exigidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones reglamentarias (Debe anexarse cada vez que se cambie el proveedor). Estos documentos se deben anexar en las cuentas de cobro de acuerdo con las aprobaciones realizadas por la ETC.	
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.	La UT MACSOL PAE 2026, realizo entrega de esta información en la primera cuenta y a medida que llegue nuevos proveedores.
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 tomarse a tres preparaciones de una ración servida, personal manipulador, superficies y agua. Adicionalmente, deberá allegar, junto con la primera cuenta de cobro, los documentos correspondientes al laboratorio que realiza el procesamiento de las muestras. En caso de realizarse el procesamiento de muestras con un laboratorio diferente al inicialmente reportado, deberá allegar los documentos del nuevo laboratorio.	La UT MACSOL PAE 2026, realiza entrega de esta información en la presente cuenta.
19.	Realizar muestreo microbiológico de los alimentos que componen la ración industrializada, en dos unidades de servicio por municipio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice el Departamento, las muestras deberán tomarse a tres productos que compongan la ración. Adicionalmente, deberá allegar, junto con la primera cuenta de cobro, los documentos correspondientes al laboratorio que realiza el procesamiento de las muestras. En caso de realizarse el procesamiento de muestras con un laboratorio diferente al inicialmente reportado, deberá allegar los documentos del nuevo laboratorio.	En cumplimiento de la obligación establecida, como operador garantizamos la implementación en la única (1) sede educativa Antonio Ricaute del municipio de TARQUI, atendida bajo la modalidad industrializada, donde la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar – CAE realiza las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos alimentarios, contando con la dotación, elementos de protección y capacitación en higiene y manipulación de alimentos suministrados por el operador para el adecuado manejo de los productos.
20.	Remitir a la supervisión el cronograma de visitas del muestreo microbiológico programado por el Laboratorio contratado, de acuerdo con la relación enviada por la ETC de los Municipios, Instituciones Educativas y sedes educativas. Este debe ser enviado a la ETC como mínimo con ocho (8) días de antelación y notificar los imprevistos o cambios en los días presentados como mínimo con dos (2) días de antelación.	La UT MACSOL PAE 2026, realizo entrega de esta información en las cuentas y envía por el correo electrónico.
21.	Conservar contra muestras, en la sede principal de las Instituciones15 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 MACSOL PAE 2026, ha garantizado la inocuidad de los alimentos aplicando todos los procedimientos de saneamiento básico establecidos en el marco del cumplimiento sanitario de la normatividad legal vigente.
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 ejecutado, no se han presentado casos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos - ETAS en la ZONA 1.
23.	Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos de bodegas y comedores escolares, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y de calibración, de acuerdo con el plan aprobado por la ETC. La Entidad emitirá desde el Programa de Alimentación Escolar un listado mensual del mantenimiento preventivo en el que incluirá diez (10) municipios, Instituciones Educativas con sus sedes y los equipos a intervenir por el técnico calificado, así como, aquellos reportes generados como resultado de las visitas de supervisión de campo. Lo anterior, se debe constatar a través de una certificación emitida por el Rector, Copia del formato de mantenimiento preventivo y correctivo establecido por la entidad debidamente diligenciado y Copia de factura o cuenta de cobro y soporte del pago del mantenimiento realizado al técnico calificado conforme al certificado emitido por el rector o docente; Fotografía en la que se evidencie la actividad del mantenimiento al equipo durante su intervención.	La UT MACSOL PAE 2026, realizó mantenimientos correctivos y preventivos para el mes de JUNIO.

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).	La UT MACSOL PAE 2026, realizó mantenimientos correctivos y preventivos para el mes de JUNIO.
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.	El operador UT MACSOL PAE 2026 aplicó el plan de saneamiento básico durante la etapa de alistamiento en los restaurantes escolares, bodegas y centros de acopio de la ZONA 1 DPTO del Huila.
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.	La UT MACSOL PAE 2026 entregó los documentos correspondientes al plan de saneamiento básico en cada una de las unidades aplicativas y verificó con el equipo de supervisión contratado el cumplimiento y registro por parte de las manipuladoras de las actividades de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control de calidad del agua.
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.	El Operador UT MACSOL PAE 2026, realizó la entrega de leche líquida UHT marca el Trébol, como soporte de lo anteriormente mencionado se encuentran adjuntas las facturas de compra en el componente financiero de este alimento.
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.	La UT MACSOL PAE 2026 estuvo presta a dar respuesta a los requerimientos que se pudieran derivar de la prestación del servicio del periodo de JUNIO del 2026.
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.	La UT MACSOL PAE 2026 estuvo presta a recibir a los actores PAE que quisieran visitar la bodega de almacenamiento de alimentos.
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.	La UT MACSOL PAE 2026 estuvo presta a responder a los actores PAE y UAPA dentro de la fecha establecida.
31.	Disponer mensualmente en el área administrativa y durante la ejecución del contrato, para la revisión de la supervisión, los siguientes documentos: a) Carpeta de control de los Registros sanitarios de los productos que lo requieran y hayan sido propuestos en el ciclo de menús, de conformidad con el Resolución 2674 de 2013, Resolución 00335 de 2021 y demás normatividad vigente, b) Registros del cumplimiento de los formatos de Plan de Saneamiento Básico, c) Registros del cumplimiento de la temperatura de los equipos de refrigeración y/o congelación, d) Bitácora del registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, las placas de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente, e) Programa de Proveedores, materias primas e insumos, f) KARDEX de las bodegas de almacenamiento de alimentos y bodegas satélites.	El operador dispone de la documentación requerida para entregar de forma mensual y durante la ejecución del contrato. Registros sanitarios, Consolidado de proveedores y transporte, Soporte pago salario, seguridad social, prestaciones económicas, parafiscales, Listado de personal vinculado, Paz y salvo a proveedores
32.	El operador debe garantizar que en la bodega de almacenamiento16 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).	La UT MACSOL PAE 2026 dio cumplimiento todo lo relacionado con la papelería reposa en la bodega.

33.	El contratista deberá mantener al día todos los permisos y requerimientos técnicos y legales necesarios para el funcionamiento de las bodegas. En caso de presentar dificultades se deberá informar al Departamento para la revisión de cambio de bodega, la cual deberá contar con los mismos requerimientos solicitados en el pliego de condiciones del proceso. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.	La UT MACSOL PAE 2026 dio cumplimiento todo lo relacionado con la papelería reposa en la bodega.
34.	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.	La UT MACSOL PAE 2026, informo las deficiencias identificadas en los comedores escolares.
35.	Ofrecer ración industrializada, previa autorización de la supervisión del PAE, cuando se presenten situaciones que impidan el suministro de ración preparada en sitio por fallas en infraestructura en zona rural dispersa, o por situaciones de emergencia. Cuando las fallas en infraestructura de los comedores se presenten en zona urbana o rural concentrada, salvo situaciones plenamente justificadas y autorizadas por la supervisión del PAE, se optará por el suministro de comida caliente transportada dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución N° 335 de2021 teniendo en cuenta variables tales como: planta de producción, transporte, packing, manipuladoras de alimentos, dotación, aseo y fumigación, si por la distancia los estudiantes no pueden acudir al comedor donde se preparan los alimentos.	En cumplimiento de la obligación establecida, como operador garantizamos la implementación en la única (1) sede educativa Antonio Ricaute del municipio de TARQUI, atendida bajo la modalidad industrializada, donde la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar – CAE realiza las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos alimentarios, contando con la dotación, elementos de protección y capacitación en higiene y manipulación de alimentos suministrados por el operador para el adecuado manejo de los productos.
36.	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.	La UNION TEMPORAL, devolverá el menaje en la finalización del contrato.
37.	Sera requisito para el suministro de la entrega de Ración Industrializada previamente la socialización y aprobación mediante acta en el comité CAE del personal delegado para la realización de las entregas de las mismas..	En cumplimiento de la obligación establecida, como operador garantizamos la implementación en la única (1) sede educativa Antonio Ricaute del municipio de TARQUI, atendida bajo la modalidad industrializada, donde la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar – CAE realiza las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos alimentarios, contando con la dotación, elementos de protección y capacitación en higiene y manipulación de alimentos suministrados por el operador para el adecuado manejo de los productos.
38.	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.	El presente informe, corresponde al cumplimiento de los diferentes componentes de la ejecución de la cuenta del mes de JUNIO de 2026 en la ejecución del contrato N°953-2026.
39.	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.	La UT MACSOL PAE 2026, informara si se cambian o se agregan vehículos.
40.	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.	La UNION TEMPORAL, implementara el programa de salud ocupacional.
41.	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 persona, junto con el contrato y los soportes del mismo (cedula de ciudadanía, hoja de vida, antecedentes, Redam, afiliación al seguridad social).	La UNION TEMPORAL, dispone de la papelería correspondiente.

42.	Mantener vigente los mecanismos de cobertura del riesgo previstos por el Decreto 1082 de 2015, conforme a los requisitos pactados en el Contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.	La UNION TEMPORAL mantiene vigente la cobertura de riesgos.
43.	El operador debe realizar el pago del personal manipulador de alimentos dentro de los siguientes CINCO (05) días hábiles al vencimiento del mes de prestación del servicio el cual debe presentar soporte de transferencia exitosa efectiva dentro del tiempo establecido.	La UNION TEMPORAL cumplirá dentro del tiempo el pago.
44.	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 seenvía a las diferentes instituciones educativas quienes realizaran el proceso de caracterización conforme lo estipulado en la Resolución 00335 de 2021, información sobre la cual se realizan las bases de datos con el listado de caracterizados o beneficiarios y que se envían al operador con mínimo (8) ocho días de antelación a las entregas del mes que corresponda.	La UNION TEMPORAL dará la aplicación a la microprogramación.
45.	Suscribir con el supervisor las actas mensuales de la ejecución y rendir Informe de resultados.	La UNION TEMPORAL Suscribirá con el supervisor las actas mensuales de la ejecución y rendirá Informe de resultados
46.	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.	La UNION TEMPORAL tendrá soportes contables como financieramente todos los ingresos y egresos.
47.	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 de17 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.	La UT MACSOL PAE 2026 dio cumplimiento a las compras locales de alimentos, las cuales se encuentran reportados en los formatos de compras locales tanto del MEN como de la entidad adjuntos en la presente cuenta.
48.	Realizar, registrar y reportar mensualmente las compras de alimentos bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN, los cuales deben cumplir los porcentajes ofertados y exigidos por la entidad territorial, para acreditar la compra pública local deberá anexar facturas y/o documento soportes originales donde se especifique: tipo de alimento/bien o servicio, cantidad comprada, frecuencia de la compra y precio. Adicionalmente presentar certificados de pago o paz y salvo a la asociación o pequeño productor de alimentos.	La UT MACSOL PAE 2026 dio cumplimiento a las compras locales de alimentos ofertados en el proceso licitatorio, las cuales se encuentran reportados en los formatos de compras locales tanto del MEN como de la entidad adjuntos en la presente cuenta.
49.	Disponer mensualmente en el área administrativa y durante la ejecución del contrato, para la revisión de la supervisión, los siguientes documentos. a) Carpeta de control mensual de pago a terceros (proveedores y acarreos) y a los manipuladores (salario, seguridad social, prestaciones económicas, parafiscales).	La UNION TEMPORAL, dispondrá mensualmente los documentos requeridos.
50.	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.	La UNION TEMPORAL, aplicara los ciclos de menú.
51.	Realizar un taller de estandarización de porciones de alimentos de acuerdo a los niveles de escolaridad respecto al ciclo de menús y de acuerdo con los implementos y/o utensilios de servido que cuente el comedor escolar, para garantizar la cantidad que se ofrece al beneficiario. Dicha actividad se debe evidenciar en el primer mes de ejecución del contrato y soportar con acta del taller, evidencia fotográfica y lista de asistencia.	La UNION TEMPORAL, realizo y se hizo la entrega en la primera cuenta.
52.	Para los cortes de carnes cojas (Cerdo y Res) se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola y cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%: cortes magros contenido entre el 2 - 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 - 8 % de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna.	La UNION TEMPORAL, cumplirá con la compra de cortes exigidos por la entidad.
53.	Realizar los Intercambios de alimentos de acuerdo con los parámetros establecidos en la Resolución 00335 del 2021 para no alterar el valor nutricional del menú. Los intercambios no pueden exceder a seis (6) en un ciclo de menús en cada modalidad de atención, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo. Solicitar por escrito, con mínimo 5 días hábiles de anticipación (dependiendo del caso),	La UNION TEMPORAL Realizara los Intercambios de alimentos de acuerdo con los parámetros establecidos en la Resolución 00335 del 2021.

	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.	
54.	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 UNION TEMPORAL, cumplirá y lo enviará mensualmente en las cuentas correspondientes.
55.	El cambio de bloque debe ser notificado a la entidad para su respectiva revisión y aprobación, con 24 horas de antelación.	La UNION TEMPORAL, notificara a la entidad para su respectiva revisión y aprobación, con 24 horas de antelación.
56.	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.	En cumplimiento de la obligación establecida, como operador garantizamos la implementación en la única (1) sede educativa Antonio Ricaute del municipio de TARQUI, atendida bajo la modalidad industrializada, donde la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar – CAE realiza las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos alimentarios, contando con la dotación, elementos de protección y capacitación en higiene y manipulación de alimentos suministrados por el operador para el adecuado manejo de los productos.
57.	Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos del MEN - UAPA.	La UNION TEMPORAL, apoyara las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos del MEN - UAPA.
58.	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.	La UNION TEMPORAL, capacitara el 100% de las sedes educativas, enviando soportes en la presente cuenta.
59.	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.	La UNION TEMPORAL, aplico el primer menú del ciclo al inicio de la prestación del servicio siguiendo el orden de los menús aprobados por la ETC.
60.	Publicar la planeación del ciclo de menús establecido por la ETC, en un lugar visible en el comedor escolar.	La UNION TEMPORAL, cumplirá y enviará registro fotográfico en la primera cuenta.
61.	Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.	La UNION TEMPORAL, cumplirá y enviará registro fotográfico en la primera cuenta.
62.	Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por la UAPA.	La UNION TEMPORAL, cumplirá y enviará registro fotográfico en la primera cuenta.
63.	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.	Durante el presente periodo JUNIO, la UNION TEMPORAL NO participó en comités de seguimiento municipal, ni mesas públicas y tampoco CAES.
64.	Solicita1r 8 certificación al rector y/o docente encargado de cada Institución y sedes educativas, mediante la cual acredite la publicidad de la Ficha técnica de Información del PAE, los ciclos de menús y los canales de atención tanto del operador como de la ETC.	La UNION TEMPORAL, radico en la primera cuenta de cobro el certificado del rector donde acredito la publicidad de la Ficha técnica de Información del PAE, los ciclos de menús y los canales de atención tanto del operador como de la ETC en el componente social. De igual manera se adjuntó en la cuenta del mes de abril las sedes que iniciaron la prestación del servicio.

65.	Llevar registro fotográfico de la Ficha técnica de información del PAE ubicada en las instituciones y sedes educativas.	La UNION TEMPORAL, radico en la primera cuenta el 100% de las sedes educativas en el componente social.
	SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PAE	
1.	Iinformar 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.	El operador aclara que a la fecha no se ha presentado ninguna novedad, anomalía o irregularidad que pueda afectar la ejecución del contrato.
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.	El operador anexo informe de contratista, dando a conocer los avances en temas administrativos, financieros y de la operación.
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.	El operador en cumplimiento de esta obligación anexa en la cuenta de cobro las planillas de control diario firmada por los docentes de las sedes educativas y avalada por el rector de la I.E.
4.	Articular y ejecutar sus acciones con las condiciones y lineamientos establecidos por la UAPA, para fortalecer la implementación del esquema de Monitoreo y Control que permita la mejora continua del Programa.	la UT ejecuta las acciones y lineamientos establecidos por el MEN, para fortalecer la implementación de un buen Control que permita la mejora continua del Programa PAE.
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.	En la ejecución correspondiente al periodo evaluado, no se registraron experiencias relevantes para documentar y socializar
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.	El operador implementó los correctivos presentados en la ejecución del programa de manera que se están realizando los planes de mejora en los tiempos estimados por el Ministerio de Educación, y así subsanar los hallazgos encontrados en la ejecución del programa durante el mes de JUNIO, solicitados por la comunidad.
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.	Durante el presente periodo JUNIO, la UNION TEMPORAL NO participó en comités de seguimiento municipal, ni mesas públicas y tampoco CAES.

REPRESENTANTE LEGAL

Angela P. Durán

ANGELA PATRICIA DURÁN PÉREZ
CC. 1.079.508.453
Representante Legal
UT MACSOL PAE 2026.

UT MACSOL
PAE
2026