INFORME TÉCNICO DE EJECUCIÓN
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

PERIODO :Del 06/07/26 AL 31/07/26 - (18 días de operación).
OPERADOR :ASOCIACIÓN DE VOLUNTADES PARA EL SERVICIO SOCIAL "AVOSS"
NIT :813.010.867-0
PARA :LILIANA VASQUEZ SANDOVAL
Supervisora del Contrato

CONTRATO No.: CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026

OBJETO: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LOS 35 MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA- ZONA 5.

MUNICIPIOS DE OPERACIÓN: AIPE, BARAYA, CAMPOALEGRE, COLOMBIA, PALERMO, RIVERA, SANTAMARIA, TELLO Y VILLAVIEJA.

En el presente Informe de avance contractual se expone el estado de ejecución del contrato de prestación de servicios y Otrosí No. 1 de 2026 correspondiente al período comprendido entre el 06 al 31 de julio de 2026, durante el cual se desarrollaron dieciocho (18) días de operación efectiva según calendario escolar en cumplimiento de las obligaciones establecidas en los componentes técnico/administrativo, nutricional, financiero y social durante el período evaluado. Del 20/06/26 y hasta el 05/07/26 se tuvo receso escolar conforme a lo estipulado en el calendario escolar; además, el día 13/07/26 fue decretado por el Gobierno Nacional como día festivo mediante la **Ley 2578 del 1 de junio de 2026**, la cual declaró el 9 de julio como el Día Nacional de Nuestra Señora del Rosario de Chiquinquirá.

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

Con base en el total de ciento treinta y dos (132) días calendario escolar contratados, el avance acumulado para el periodo en mención correspondió al 77,60 % de ejecución, calculado en relación con el plazo contractual y el presupuesto aprobado.

DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES:

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	A. OBLIGACIONES GENERALES		
1	Brindar complemento alimentario a niños, niñas y adolescentes matriculados oficialmente en el SIMAT durante la jornada escolar, con calidad, inocuidad y de forma oportuna de acuerdo a los lineamientos técnicos administrativos y estándares (versión que se encuentre vigente) del programa de alimentación escolar aprobados por el Ministerio de Educación Nacional. En caso de presentarse inundaciones, desastres naturales, cualquier emergencia o cualquier hecho irresistible e imprevisible en el departamento o a nivel nacional que afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en alguno(s) o en todos los municipios del Departamento, el OPERADOR deberá acatar las directrices que la Gobernación del Huila disponga para tales eventos y dichas directrices serán propendiendo por la entrega de suplemento alimentario de modo tal que los Niños, Niñas y Adolescentes tengan la continuidad en el servicio. Para la entrega de estos complementos alimentarios será	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS brindó 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 encontró vigente) del programa de alimentación escolar aprobados por el Ministerio de Educación Nacional. Durante el periodo en mención no se presentaron inundaciones, desastres naturales, cualquier emergencia o cualquier hecho irresistible e imprevisible en el departamento o a nivel nacional que afectara el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en los municipios de la Zona 5 del Departamento. Con el siguiente informe se presentaron al supervisor del contrato la certificación de la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del PAE conforme a la priorización correspondiente para el periodo en mención.	**Véase** **Anexo 3. Componente Financiero:** **3.8** Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios correspondientes a la Zona 5 del departamento de Huila.

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	necesaria una comunicación por escrito del Supervisor del contrato dirigida al OPERADOR, con las indicaciones necesarias a tener en cuenta; también deberá el supervisor del contrato exigir al OPERADOR la certificación de la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del PAE. Para la suspensión de esta medida extraordinaria es necesario comunicación por escrito del supervisor del contrato dirigida al OPERADOR.		
2	Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por la Unidad de alimentos para aprender (UAPA) y las autoridades en la materia.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS garantizó permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos del programa en las condiciones del contrato de prestación de servicios No. 936 de 2026, las señaladas por la Unidad de alimentos para aprender (UAPA) y las autoridades en la materia. En aquellos casos en donde hubo hallazgos por calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos, mediante planes de mejora se subsano lo correspondiente. Se suministraron los complementos alimentarios a titulares de derecho de acuerdo con Base de datos de priorizados remitida por la SED para el periodo en mención según la siguiente relación:	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co. **Anexo 3. Componente Financiero:** **3.8** Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios correspondientes a la Zona 5 del departamento de Huila.

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

<table>
<tr><th>No.</th><th>CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA</th><th>ACTIVIDADES REALIZADAS</th><th>EVIDENCIAS</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th colspan="4">BALANCE Operativo, Administrativo y Financiero
COT DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026</th></tr>
<tr><th>PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26</th><th>RACIÓN PREPRARADA Y SERVIDA EN SITIO (JM/JT)</th><th>RACIÓN PREPRARADA Y SERVIDA EN SITIO TIPO ALMUERZO</th><th>RACIÓN INDUSTRIALIZADA</th></tr>
<tr><td>No. RACIONES CONTRATADAS</td><td>2.234.151</td><td>528.830</td><td>0</td></tr>
<tr><td>No. RACIONES PROGRAMADAS</td><td>350.964</td><td>63.612</td><td>5.688</td></tr>
<tr><td>No. RACIONES EJECUTADAS</td><td>335.339</td><td>60.561</td><td>5.250</td></tr>
<tr><td>% DE AVANCE</td><td>96%</td><td>95,2%</td><td>92,3%</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>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.</td><td>La Asociación AVOSS planeó, organizó y ejecutó el suministro de los complementos alimentarios, y garantizó que el personal que llevó a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso (recepción, alistamiento, almacenamiento, preparación y distribución de los complementos alimentarios) contara con la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones, conforme al personal ofertado en la propuesta.

En el informe de avance No. 1 correspondiente al mes de enero/febrero de 2026, se presentó la relación y hojas de vida del personal manipulador vinculado para la ejecución el programa.

Con el presente informe, se hizo entrega de los documentos del nuevo personal manipulador vinculado.</td><td>Véase
Anexo 5. Componente Jurídico:
5.1 Relación del personal manipulador de alimentos.
5.2 Documentos del personal manipulador de alimentos nuevo.

Ver soportes en el informe de avance No 1.</td></tr>
</table>

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
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.	La Asociación AVOSS contrató y garantizó 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 AVOSS. En el informe de avance No. 1 correspondiente al mes de enero/febrero de 2026, se presentó la relación y hojas de vida del personal manipulador vinculado para la ejecución el programa. Con el presente informe, se hizo entrega de los documentos del nuevo personal manipulador vinculado.	**Véase** **Anexo 5. Componente Jurídico:** **5.1** Relación del personal manipulador de alimentos. **5.2** Documentos del personal manipulador de alimentos nuevo. **5.3** Otrosíes del personal manipulador. Ver soportes en el informe de avance No 1.
5	En las instituciones educativas en las cuales se atienden en la modalidad industrializada; las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los titulares de derecho, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar (CAE), a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS atendió las instituciones educativas Ancleto Garcia sede educativa Candado del municipio de Tello y Gabriel Plaza sede educativa Gabriel Plaza del municipio de Villavieja en la modalidad industrializada; las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los titulares de derecho, estuvieron a cargo del docente de la sede educativa Candado y manipuladora de alimentos contratada por el operador en la sede educativa Gabriel Plazas teniendo en cuenta la cantidad de beneficiarios el cual superó los 300, a quienes el operador entregó la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además brindó capacitación en los	**Véase** **Anexo 5. Componente Jurídico:** **5.1** Relación del personal manipulador de alimentos.

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
		aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección para el adecuado manejo de los alimentos.	
6	Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS garantizó que el personal manipulador de alimentos cumpliera con la normatividad sanitaria vigente, conociera el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador respondió por los actos u omisiones en que incurrió este personal durante la operación del Programa frente a los hallazgos notificados por el equipo PAE SED Huila y mediante planes de mejora se llevaron a cabo las acciones correctivas.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co. **Anexo 4. Componente Nutricional:** **4.4** Actas de capacitación y listados de asistencia.
7	Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos si se requiere (con la minuta entregada por la ETC).	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS brindó atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos de acuerdo con la minuta entregada por la ETC.	**Véase** **Anexo 3. Componente Financiero:** **3.8** Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios correspondientes a la Zona 5 del departamento de Huila.
8	Realizar y reportar mensualmente las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN las cuales deberán equivaler	La Asociación AVOSS realizó y reportó las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN, las cuales equivalieron mínimo al 30% del valor total de los	**Véase** **Anexo 3. Componente Financiero:** **3.10** Formato de compras locales de alimentos, bienes y servicios del MEN.

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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.	recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en la 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 permitieron apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria. Así mismo, reportó en los formatos establecidos los bienes y servicios adquiridos.	
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.	La Asociación AVOSS en la bodega de almacenamiento de alimentos, realizó registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, las placas de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente. La información reposó en la documentación de la bodega de almacenamiento de alimentos la cual fue verificada mediante la visita de supervisión realizada el día 16/07/26 y 30/07/26.	**Véase** **Anexo 1. Componente técnico – calidad e inocuidad:** **1.11** Copia acta visita de supervisión a la bodega.

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
10	Informar mediante correo electrónico, o canales de comunicación dispuestos, en un plazo no mayor de 24horas, las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación; presentar además un informe mensual sobre estos inconvenientes, y acciones de mejoramiento en los formatos previamente definidos por el MEN.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS informo mediante correo electrónico, o canales de comunicación dispuestos por la ETC las novedades que se presentaron en la I.E Gabriel Plazas, para lo cual el operador tomo las acciones correspondientes a fin de garantizar la oportuna y correcta prestación del servicio.	**Véase** **Anexo 2. Componente Técnico:** **2.1** Informe técnico de avance No. 6.
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.	Para el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS informó 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 presentó un avance de ejecución general del 77,60% en relación con el presupuesto y plazo de ejecución de 132 días calendario escolar contratados.	**Véase** **Anexo 3. Componente Financiero:** **3.8** Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios correspondientes a la Zona 5 del departamento de Huila.
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.	La Asociación AVOSS efectuó 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.	**Véase** **Anexo 3. Componente Financiero:** **3.8** Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios correspondientes a la Zona 5 del departamento de Huila.
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	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS documentó en los formatos establecidos por el MEN la operación PAE en los municipios de la zona 5 del departamento del Huila.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad.** **Anexo 2. Componente Técnico.**

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	ocurrencia de situaciones que alteren la operación del programa.		**Anexo 3. Componente Financiero** **Anexo 4. Componente Nutricional** **Anexo 5. Componente Jurídico** **Anexo 6. Componente Social**
14	Presentar periódicamente los avances frente a planes de mejora establecidos para subsanar los hallazgos identificados en las visitas de verificación y/o las efectuadas por el Ministerio de Educación Nacional, con las correspondientes evidencias de cumplimiento.	Para el periodo del 06/07/26 al 31/07/26 presentó 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.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co.
15	Asistir, previa invitación, a los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en su área de influencia, para el seguimiento de cada establecimiento educativo, conforme el artículo 5 de la Ley 2024 de 2020 y a las Mesas Publicas territoriales semestrales convocadas por el Gobernador de la Entidad Territorial Certificada.	Para el periodo del 06/07/26 al 31/07/26 la Asociación AVOSS asistió previa invitación a los comités de Alimentación Escolar (CAE). Para el periodo en mención no hubo invitación a Mesa Pública territorial de la Entidad Territorial Certificada, esta se llevó a cabo en el periodo del mes de abril de 2026 y los soportes fueron presentados en el informe de avance No. 3.	**Véase** **Anexo 6. Componente Social:** **6.1** Actas comités. Informe de avance No. 3.
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 Asociación AVOSS solicitó certificación al rector y/o docente encargado de cada Institución y sedes educativa, mediante la cual acreditaron 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 información fue presentada en el informe de avance No. 1 correspondiente al mes de enero/febrero. Con el presente informe se presentó el registro fotográfico correspondiente al 50% de los	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.3** Informe fotográfico publicación valla de visibilidad. **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co. Ver soportes en el informe de avance No 1.

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
		comedores escolares restantes conforme a lo presentado al inicio de la operación. Para aquellos casos en donde hubo hallazgos por la falta de este documento, mediante planes de mejora se subsano lo correspondiente.	
17	Llevar registro fotográfico de la valla de visibilidad ubicada en las instituciones y sedes educativas.	La Asociación AVOSS llevó registro fotográfico de la valla de visibilidad ubicada en las instituciones y sedes educativas. La información fue presentada en el informe de avance No. 1 correspondiente al mes de enero/febrero. Con el presente informe se presentó el registro fotográfico correspondiente al 50% de los comedores escolares restantes conforme a lo presentado al inicio de la operación. Para aquellos casos en donde hubo hallazgos por la falta de este documento, mediante planes de mejora se subsano lo correspondiente.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.3** Informe fotográfico publicación valla de visibilidad. **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co. Ver soportes en el informe de avance No 1.
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.	La Asociación AVOSS realizó los informes de ejecución del contrato de acuerdo con lo establecido en el manual de contratación de la Gobernación del Huila. No aplica informe de finalización y liquidación ya que el contrato se encuentra en ejecución.	**Véase** **Anexo 2. Componente Técnico:** **2.1** Informe Técnico de Avance de Ejecución No. 6.
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.	La Asociación AVOSS aseguró la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.	**Véase** **Anexo 2. Componente Técnico:** **2.1** Informe Técnico de Avance de Ejecución No. 6.

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
		Con el presente informe de ejecución se presentan las acciones adelantadas durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26.	
20	Mantener vigente los mecanismos de cobertura del riesgo previstos por el Decreto 1082 de 2015, conforme a los requisitos pactados en el Contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.	La Asociación AVOSS con el presente informe mantuvo vigente los mecanismos de cobertura del riesgo previstos por el Decreto 1082 de 2015, conforme a los requisitos pactados en el Contrato. Los documentos de legalización contractual fueron presentados en los informes de avance No. 1 y 4 respectivamente. Para el periodo en mención no se presentaron modificación o cambios contractuales.	**Véase** Informes técnicos de avance de ejecución No. 1 y 4.
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 mayor brevedad para que el Contratista asuma todas las medidas necesarias para resolver el conflicto y evitar perjuicios al DEPARTAMENTO. Si el Contratista no logra resolver la controversia en el plazo que fije el DEPARTAMENTO, el mismo podrá hacerlo directamente y el Contratista asumirá todos los costos en que se incurra por tal motivo. En cualquiera de los eventos anteriores, el	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26 la Asociación AVOSS no ocasiono daños que perjudicaran al Departamento por el incumplimiento del contrato. Para el periodo en mención, el contrato se ejecutó conforme a lo pactado con la entidad.	**N.A**

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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 legamente haya lugar para la legalización y ejecución del contrato, de conformidad con la normatividad que rige la materia.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26 la Asociación AVOSS asumió los gastos e impuestos que legamente fueron requeridos para la legalización y ejecución del contrato, de conformidad con la normatividad que rige la materia. La información fue presentada en el informe de avance No. 1 y 4 respectivamente conforme a las modificaciones contractuales.	**Véase** Informes técnicos de avance de ejecución No. 1 y 4.
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.	Con el presente informe mensual la Asociación AVOSS presentó al supervisor del contrato dentro de los quince (15) primeros días contados a partir del vencimiento del mes de julio de 2026 informes escritos sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes desde cada uno de sus componentes acorde a lo exigido por el Ministerio de Educación Nacional y la Gobernación del Huila. El informe de gestión incluyó los componentes financiero, técnico, jurídico, nutricional y social, en cumplimiento al contrato suscrito.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad.** **Anexo 2. Componente Técnico.** **Anexo 3. Componente Financiero** **Anexo 4. Componente Nutricional** **Anexo 5. Componente Jurídico** **Anexo 6. Componente Social**
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	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26 la Asociación AVOSS no accedió 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.	**N.A**

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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.		
25	Cumplir con las políticas de seguridad de los documentos, los procedimientos para el Manejo de la información definidos por la GOBERNACIÓN DEL HUILA.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26 la Asociación AVOSS cumplió con las políticas de seguridad de los documentos, los procedimientos para el Manejo de la información definidos por la GOBERNACIÓN DEL HUILA. Toda la información y documentos sobre el manejo del PAE se custodiaron en la sede administrativa de la Asociación AVOSS.	**N.A**
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).	La Asociación AVOSS dispuso 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. El personal vinculado para las operaciones del PAE correspondió a personas mayores de edad. Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26 se dispuso de personal manipulador para la entrega de los complementos RI en la institución educativa Gabriel Plaza sede educativa Gabriel Plaza del municipio de Villavieja.	**Véase** **Anexo 5. Componente Jurídico:** **5.1** Relación del personal manipulador de alimentos. **5.2** Documentos del personal manipulador de alimentos nuevo. **5.3** Otrosíes del personal manipulador. **5.4** Certificación representante legal.

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
27	Acatar las disposiciones para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, en los anexos y procedimientos previamente establecidos por la secretaria de Educación a través del Programa de Alimentación Escolar, con el fin de garantizar la prestación del servicio, con calidad y oportunidad. En todo caso las presuntas irregularidades en el desarrollo de la ejecución del contrato, en lo referente al servicio de raciones, seguridad social y emolumentos destinados al personal para la prestación del servicio, serán informados al ordenador del gasto conforme sus competencias al tenor del artículo 86 de la ley 1474 de 2011.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26 la Asociación AVOSS acató 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.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad.** **Anexo 2. Componente Técnico.** **Anexo 3. Componente Financiero** **Anexo 4. Componente Nutricional** **Anexo 5. Componente Jurídico** **Anexo 6. Componente Social**
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.	La Asociación AVOSS satisfago las demás obligaciones a su cargo que se derivaron de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales. La información fue presentada en el informe de avance No. 1 y 4 respectivamente conforme a las modificaciones contractuales.	**Véase** Informes técnicos de avance de ejecución No. 1 y 4.
29	El supervisor del contrato podrá realizar solicitud por escrito de redistribución de cupos, en el caso que crea pertinente según los movimientos en la matrícula del SIMAT y esto deberán ser acatados por el operador en el transcurso de los siguientes	La Asociación AVOSS garantizó la prestación del servicio conforme a la base de priorizados suministrada por el equipo PAE SED Huila para el periodo del 06/07/26 al 31/07/26.	**Véase** **Anexo 3. Componente Financiero:** **3.8** Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	15 días de acuerdo con la logística de programa.		municipios correspondientes a la Zona 5 del departamento de Huila.
30	No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos. electorales, comerciales y cualquier otro distinto a los fines establecidos.	La Asociación AVOSS no usó el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos. electorales, comerciales y cualquier otro distinto a los fines establecidos.	**N.A**
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.	La Asociación AVOSS garantizó en las actividades desarrolladas para la ejecución del PAE, un enfoque que propendió por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales. Lo anterior, mediante la implementación del plan de saneamiento básico y manejo ambiental aplicando la separación de residuos en la fuente con el fin de minimizar focos de contaminación.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – Calidad e inocuidad:** **1.4** Formatos de registro de saneamiento básico.
32	Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.	La Asociación AVOSS acató las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE. Mediante planes de mejora se realizaron las acciones correctivas pertinentes de acuerdo con los hallazgos evidenciados durante la supervisión.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico:** **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co.
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.	La Asociación AVOSS respondió todos los requerimientos y solicitudes realizados por la supervisión y/o interventoría del Programa, no se recibieron requerimientos por entes de control. Mediante planes de mejora se realizaron las acciones correctivas pertinentes de acuerdo con los hallazgos evidenciados durante la supervisión.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – Calidad e inocuidad:** **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co.
34	Responder las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias recibidas por los	La Asociación AVOSS respondió las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias recibidas por los	**Véase** **Anexo 6. Componente Social:**

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	Comités de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa en general, en el tiempo establecido, de acuerdo con el grado de prioridad del requerimiento.	Comités de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa en general, en el tiempo establecido, de acuerdo con el grado de prioridad del requerimiento. No se recibieron peticiones, quejas, reclamos, sugerencias que afectaran el normal desarrollo del PAE durante el periodo en mención.	**6.2** Certificado Representante Legal, la no recepción de quejas y reclamos.
35	Dar cumplimiento al número mínimo de personal ofertado en la propuesta.	La Asociación AVOSS dio cumplimiento al número mínimo de personal ofertado según la propuesta.	**Véase** **Anexo 5. Componente Jurídico:** **5.1 y 5.2** Documentos del personal manipulador de alimentos y técnicos.
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.	La Asociación AVOSS mantuvo al día todos los permisos y requerimientos técnicos y legales necesarios para el funcionamiento de la bodega. Para el periodo en mención, no se presentó dificultades que se debieran informar al Departamento para la revisión de cambio de bodega. En el informe de avance No. 1 correspondiente al mes de enero/febrero de 2026, se presentaron los documentos de la bodega de almacenamiento.	**Véase** Ver soportes en el informe de avance No 1.
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	Para el periodo en mención, la Asociación AVOSS no requirió cambio de bodega.	**N.A**

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.		
38	Cumplir con las demás obligaciones descritas en los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa y las que se deriven de acuerdo con la naturaleza del contrato y de las exigencias legales.	La Asociación AVOSS cumplió con las demás obligaciones descritas en los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa y las que se derivaron de acuerdo con la naturaleza del contrato y de las exigencias legales. Se realizaron las legalizaciones contractuales conforme a las modificaciones respectivas.	**Véase** Informes técnicos de avance de ejecución No. 1 y 4.
39	En el caso de la pérdida de la condición debidamente probada como pequeño productor agropecuarios locales, el operador deberá reemplazar el mismo, bajo las condiciones idénticas presentadas para el cumplimiento de la promesa de proveeduría y para el cumplimiento del % ofertado para obtención de puntaje por concepto de: PUNTAJE ADICIONALES OBLIGATORIOS PROVEEDURIA y ADQUISICIÓN MINIMA DE PRODUCTOS LOCALES.	Durante el periodo en mención, la Asociación AVOSS no hizo cambios en los proveedores locales, se trabajó con los ofertados al inicio de la operación.	**Véase** **Anexo. Componente Financiero:** **3.10 y 3.11** Documentos de proveeduría, compras locales.
B. FASE DE ALISTAMIENTO - COMPONENTE TÉCNICO - CALIDAD E INOCUIDAD:			
1	Presentar a la supervisión del programa de Alimentación escolar el listado de las manipuladoras contratadas para la prestación del servicio de alimentación escolar con los certificados médico de aptitud laboral para la manipulación de alimentos, soportado con laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta y coprológico conforme a lo establecido en	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS presentó a la supervisión del programa de Alimentación escolar el listado de las manipuladoras contratadas para la prestación del servicio de alimentación escolar con los certificados médico de aptitud laboral para la manipulación de alimentos, soportado con laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta y coprológico conforme a lo establecido en el artículo 11 de la Resolución 2674	**Véase** **Anexo 5. Componente Jurídico:** **5.1, 5.2 y 5.3** Documentos del personal manipulador de alimentos.

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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 personar manipulador, deberán ser informados en los tres (3) días siguientes al acontecimiento	de 2013; de las cuales mínimo el 20% fueron padres de familia de beneficiarios, priorizando aquellos que fueran cabeza de familia.	
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.	Para el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS mantuvo al día todos los permisos y requerimientos técnicos y legales necesarios para el funcionamiento de la bodega. No se presentaron dificultades con el funcionamiento y fue de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente. La información fue presentada en el informe de avance No. 1 mes de enero/febrero. Durante el periodo en mención se recibió visita técnica en la bodega de almacenamiento de alimentos por parte del equipo PAE SED Huila en la cual se verificaron y cumplieron los requisitos exigidos para la prestación del servicio.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – Calidad e inocuidad:** **1.11** Actas de visita bodega. Ver soportes en el informe de avance No 1.
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	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26 la Asociación AVOSS no solicitó a la Entidad autorización para bodegas satélites.	**N/A**

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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.		
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 Asociación AVOSS relacionó los equipos y utensilios que dispuso en la bodega 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.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.6** Certificación de relación de equipos.
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 Asociación AVOSS dispuso 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.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.6** Certificación de relación de equipos.
6	**Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos:** Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la administración Departamental, un Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos de	La Asociación AVOSS de acuerdo con el modelo establecido por la administración Departamental, diseño un Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos de bodega y de los equipos existentes en cada comedor escolar, el cual se presentó en los documentos de la fase de alistamiento y aprobado por parte del equipo PAE SED Huila para su implementación.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.7** Mantenimientos realizados.

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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.	Se realizaron las actividades de mantenimiento de equipos durante la operación PAE y se dejó registro en los formatos establecidos por la ETC.	
7	**Plan de saneamiento Básico:** Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la Administración Departamental un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar o lugar de almacenamiento temporal en el caso	La Asociación AVOSS de acuerdo con el modelo establecido por la administración Departamental, presento un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en la bodega de almacenamiento comedor escolar y/o lugar de almacenamiento temporal en el caso de la ración industrializada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico:** **1.4** Formatos plan de saneamiento. **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co.

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	que aplique para la ración industrializada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias. Así mismo debe haber copia en los lugares donde se implementará y deberá incluir como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los programas detallados a continuación, el cual debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación. El plan de saneamiento será sometido a revisiones trimestrales para verificar su cumplimiento y con el fin de realizar las actualizaciones y ajustes correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo, en procedimientos, formatos de registro o fichas técnicas Limpieza y desinfección: Instructivo 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	las demás normas complementarias, el cual se presentó en los documentos de la fase de alistamiento y aprobado por parte del equipo PAE SED Huila para su implementación. Se realizaron las actividades de saneamiento básico durante la operación PAE y se dejó registro en los formatos establecidos por la ETC. En el informe de avance No. 1 mes de enero/febrero, se presentaron los soportes del control de plagas realizada en los comedores escolares. Mediante planes de mejora se implementaron las acciones correctivas frente a los hallazgos por ausencia o mal diligenciamiento de los formatos del plan de saneamiento.	Ver soportes en el informe de avance No 1.

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	desinfección, Formatos de limpieza y desinfección establecidos por la ETC. Residuos sólidos: Establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición final de los residuos generados por la operación del área de ensamble y/o almacenamiento sede educativa según su modalidad de atención. Se deben ser contemplados los objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencia de recolección, manejo, clasificación almacenamiento, disposición final y responsables de esta ejecución. Diligenciamiento de los formatos de monitoreo y control establecidos por la ETC. Para el control de Plagas: Durante la fase de alistamiento se presentará la documentación de la o las empresas que serán contratadas para este servicio, y en caso de requerirse fumigación en Instalaciones, esta debe ser realizada por la empresa, dejando registro de las actividades realizadas, del tipo de sustancias empleadas, así como la copia de registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas, incluyendo fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados. Dicha actividad debe realizarse al inicio del calendario escolar e ingreso del receso y		

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	en caso de ser observada presencia de algún tipo de plaga durante la ejecución de este debe presentar un plan de choque e informar a la ETC. Las acciones correctivas generadas en este. Sustancias químicas a utilizar con fichas técnicas, Definir los métodos de aplicación de acuerdo con las sustancias a utilizar, Diligenciamiento del cronograma de control de plagas, Definir y presentar soportes de autorización por autoridad competente, de la persona natural o jurídica que prestará el servicio Formato de control de plagas establecido por la ETC. Calidad de Agua: Se debe relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros. Así mismo el operador debe especificar y detallar el método a través del cual se está potabilizando el agua, tanto la que se usa para consumo directo o indirecto como la usada en los procesos de limpieza y desinfección de alimentos y recipientes, Diligenciamiento de formatos de monitoreo y control establecido por la ETC.		

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
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 Asociación AVOSS presentó 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 se realizaran en días hábiles y horas laborales el cual se presentó en los documentos de la fase de alistamiento y aprobado por parte del equipo PAE SED Huila para su implementación. En aquellos casos en donde se reportaron hallazgos en cumplimiento del plan, se tomaron las acciones correctivas y mediante planes de mejora se subsano lo correspondiente.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – Calidad e inocuidad:** **1.11** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co. Ver soportes en el informe de avance No 1.
9	**Plan de Manejo Ambiental:** Presentar un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los recipientes y demás residuos orgánicos generados en la operación de atención que se suministren (Ración para preparar en sitio, comida caliente transportada y ración industrializada). Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada Institución Educativa y debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.	La Asociación AVOSS presentó un plan de manejo ambiental para las modalidades de atención suministradas (Ración para preparar en sitio y ración industrializada). Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, acorde al plan de manejo ambiental de cada Institución Educativa el cual se presentó en los documentos de la fase de alistamiento y fue aprobado por parte del equipo PAE SED Huila para su implementación. Mediante la implementación del plan de saneamiento básico y manejo ambiental aplicando la separación de residuos en la fuente con el fin de minimizar focos de contaminación.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.4** Formatos plan de saneamiento.
10	**Programa de proveedores, materias primas e insumos:** Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la	La Asociación AVOSS presentó de acuerdo con el modelo establecido por la administración Departamental, un programa de selección y	**Véase** **Anexo 3. Componente Financiero:** **3.10, 3.13 y 314** Documentos de proveedores.

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	Administración Departamental un programa de selección y evaluación de proveedores y un programa de recibo 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 da 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 de 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	evaluación de proveedores y un programa de recibo de alimentos para implementarse en la bodega de almacenamiento y comedor escolar el cual se presentó en los documentos de la fase de alistamiento y aprobado por parte del equipo PAE SED Huila para su implementación. Para el periodo en mención, se presentaron los proveedores seleccionados para el proceso de compra.	

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	correspondientes. Los soportes obligatorios incluyen:• Guías ICA (solo cuando exista movilización de animales vivos por parte del proveedor) • Guías INVIMA. , Actas de inspección sanitaria INVIMA • Resoluciones de autorización INVIMA de las plantas involucradas. • Fichas técnicas.• Documento de vida útil de cada alimento proteico. El OPERADOR deberá anexar y mantener vigentes -por una sola vez al inicio- las Actas de inspección sanitaria INVIMA, las resoluciones de autorización INVIMA de plantas (beneficio, desposte/desprese, almacenamiento/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.		
11	**FICHAS TECNICAS:** Para los productos alimentarios que conforman los	La Asociación AVOSS allegó todas las fichas técnicas correspondientes, las cuales cumplieron con	**Véase**

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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).	los ítems establecidos según el anexo de calidad e inocuidad, el operador cada vez que realizo el cambio de algún producto, informó a la ETC y remitió a la ENTIDAD con una semana de antelación a la entrega, a más tardar el miércoles anterior a la semana de distribución antes de las 18:00 horas. Estas se han presentado en los informes de avance No. 1, 2, 3 y 4 respectivamente. Para el periodo en mención, se presentó inclusión de nuevos productos de aseo.	**Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.8** Fichas técnicas. Ver informes técnicos de avance de ejecución No. 1, 2, 3 y 4.
12	Los alimentos Importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA así como lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. ESPECIFICACIONES MINIMAS PARA LAS FICHAS TECNICAS QUE DEBERAN 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 para que las fichas técnicas contengan la	La Asociación AVOSS allegó todas las fichas técnicas correspondientes, las cuales cumplieron con los ítems establecidos según el anexo de calidad e inocuidad, el operador cada vez que realizo el cambio de algún producto, informó a la ETC.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.8** Fichas técnicas. Ver informes técnicos de avance de ejecución No. 1, 2, 3 y 4.

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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		

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	encargado del área de calidad calificado que respalda la información.		
13	Presentar el listado de marca de los productos, incluyendo el nombre, la marca, el registro, el permiso o la notificación sanitaria conforme a la normatividad vigente y registro fotográfico a color de los rótulos de todos los productos y materias primas del complemento alimentario preparado en sitio e industrializado, los cuales deberán estar ajustados a las características descritas en las fichas técnicas de la Resolución 335 de 2021.	La Asociación AVOSS presentó 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 cumplieron las características descritas en las fichas técnicas de la Resolución 335 de 2021. Estas se han presentado en los informes de avance No. 1, 2, 3 y 4 respectivamente. Para el periodo en mención, se presentó inclusión de nuevos productos de aseo.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.8** Fichas técnicas. Ver informes técnicos de avance de ejecución No. 1, 2, 3 y 4.
14	**Vehículos - transporte:** Tener la disponibilidad de mínimo dos (2) vehículos transportadores de alimentos, para realizar la distribución y entrega de los alimentos, de conformidad con la Resolución No. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporto 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	La Asociación AVOSS tuvo la disponibilidad de dos (2) vehículos transportadores de alimentos para realizar la distribución y entrega de los alimentos, de conformidad con la Resolución No. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, ambos con su respectiva documentación y concepto sanitario favorable de funcionamiento.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.6** Certificación representante legal vehículos de transporte.

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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.		
COMPONENTE TÉCNICO – COORDINACIÓN DE ZONA			
1	Recibir y remitir a la supervisión, el inventario firmado por rector o docente encargado del comedor de los equipos, menaje y utensilios existentes en la sede educativa que vayan a ser utilizados para la modalidad de ración que requiera la entidad, describiendo el estado en que se encuentran. Una vez finalizado el contrato deben ser entregados en las mismas condiciones de recibo a través de certificación expedida por el rector o docente encargado del comedor escolar.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS recibió y remitió a la supervisión, el inventario firmado por rector o docente encargado del comedor de los equipos, menaje y utensilios existentes en las sedes educativas que serán utilizados para la modalidad de ración autorizada por la entidad, describiendo el estado en que se encontraron. Una vez finalizado el contrato serán entregados en las mismas condiciones de recibo a través de certificación expedida por el rector o docente encargado del comedor escolar. Los soportes fueron presentados en el informe de avance No. 1 mes de enero/febrero.	**Véase** Ver soportes en el informe de avance No 1.
COMPONENTE JÚRIDICO			
1	Garantizar el recurso humano necesario para la oportuna y adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, cumpliendo con los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y la Resolución 00335 de 2021, o la norma que la sustituya, complemente o modifique. Este personal debe ser contratado directamente por el contratista de acuerdo con la legislación laboral	La Asociación AVOSS garantizó 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 fue contratado directamente por el contratista de acuerdo con la legislación laboral vigente. (Conforme al Anexo PERSONAL REQUERIDO).	**Véase** **Anexo 5. Componente Financiero:** **5.1, 5.2 y 5.3** Documentos del personal manipulador.

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	vigente. (Conforme al Anexo PERSONAL REQUERIDO).		
2	Afiliar al personal manipulador y al personal contratado incluido el (mínimo requerido) al Sistema de Seguridad Social integral.	La Asociación AVOSS afilió al personal manipulador y al personal contratado incluido el (mínimo requerido) al Sistema de Seguridad Social integral.	**Véase** **Anexo 3. Componente Financiero:** **3.5** Soportes de pago a la seguridad social.
3	El contratista deberá acreditarle a la Entidad en el primer informe de ejecución, que ha celebrado los contratos de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones y productores agropecuarios locales, conforme las promesas de contrato de proveeduría presentadas con su oferta en el desarrollo del proceso de selección a efectos de cumplir con los requisitos habilitantes y puntuables.	La Asociación AVOSS acreditó a la Entidad en el primer informe de ejecución, que celebró 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 en la oferta en el desarrollo del proceso de selección a efectos de cumplir con los requisitos habilitantes y puntuables.	**Véase** **Anexo 3. Componente Financiero:** **3.10 y 3.12** Soportes compras locales.
COMPONENTE FINANCIERO			
1	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	La Asociación AVOSS optó 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.	**Véase** **Anexo 3. Componente Financiero:** **3.5** Soportes de pago a la seguridad social.

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	causado por el operador, será reinvertido en la ejecución del contrato.		
2	Presentar el listado de Proveedores que será utilizado para la ejecución del programa de alimentación escolar de acuerdo con el formato establecido por la UAPA. En caso de que existan cambios, deben ser notificados a la oficina del PAE.	La Asociación AVOSS presentó el listado de Proveedores que utilizó para la ejecución del programa de alimentación escolar de acuerdo con el formato establecido por la UAPA.	**Véase** **Anexo 3. Componente Financiero:** **3.10** Listado de proveedores.
	COMPONENTE NUTRICIONAL		
1	**Plan de capacitación:** Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la administración departamental el Plan de Capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, con las respectivas actas de capacitación que deben contener como mínimo: -Tema. - Objetivos. - Cronograma. - Desarrollo de la actividad. - Conclusiones. - Compromisos. - Reportes fotográficos de la actividad. Este plan debe contener la Ruta de atención de ETA's, El cronograma debe presentarse en el formato establecido por la ETC. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.	La Asociación AVOSS presentó 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 contuvo como mínimo: -Tema. - Objetivos. - Cronograma. - Desarrollo de la actividad. - Conclusiones. - Compromisos. - Reportes fotográficos de la actividad. Este plan contuvo la Ruta de atención de ETA's. El cronograma se presentó en el formato establecido por la ETC en la fase de alistamiento y aprobado por parte del equipo PAE SED Huila para su implementación. Para el periodo en mención se desarrolló la temática de capacitación de acuerdo con lo establecido en el plan.	**Véase** **Anexo 4. Componente Nutricional:** **4.4** Actas y listados de asistencia a las capacitaciones.

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

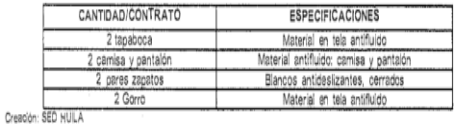
No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
2	Presentar un menú especial por cada tipo de complemento, cumpliendo con la adecuación de energía y nutrientes por nivel o grado de escolaridad, para suministrarlo en un evento programado por las instituciones educativas con motivo de las actividades folclóricas del Departamento, con previa aprobación de la Secretarla 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 Asociación AVOSS presentó las solicitudes de un menú especial por cada tipo de complemento, cumpliendo con la adecuación de energía y nutrientes por grupo de edad, para suministrarlo en el evento programado por las instituciones educativas con motivo de las actividades folclóricas del Departamento el cual fue aprobado por parte del equipo PAE SED Huila para su implementación durante el periodo en mención.	**Véase** Informe técnico de avance de ejecución No. 4.
FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA: COMPONENTE TÉCNICO - CALIDAD E INOCUIDAD			
1	Realizar el transporte de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 2505 de 2004 para el transporte de alimentos perecederos y no perecederos tal que por su naturaleza se garantice la cadena de frio de acuerdo con lo indicado en el rótulo del alimento, así como, en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, dando cumplimiento al Plan de Rutas aprobado.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS realizó 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 garantizando la cadena de frio de acuerdo con lo indicado en el rótulo del alimento, así como las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, dando cumplimiento al Plan de Rutas aprobado.	**Véase** **Anexo 1. Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.5** Certificación del representante legal garantía de vehículos de transporte.
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	La Asociación AVOSS realizó el día anterior a la primera entrega de víveres, la jornada de limpieza y desinfección en cada comedor escolar que incluyó planta física, equipos, utensilios y mobiliario.	**Véase** **Anexo 1. Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.3** Informe fotográfico jornada de aseo. Ver informe de avance No. 1 mes enero/febrero.

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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.	La información fue presentada en el informe de avance No. 1 mes de enero/febrero. Para el periodo en mención se realizó la jornada de aseo luego del receso escolar según calendario escolar.	
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.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS utilizó la bodega de almacenamiento para el manejo exclusivo de alimentos, debidamente dotada y señalizada, 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 fabricados en materiales que cumplieron con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.	**Véase** **Anexo 1. Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.6** Certificación del representante legal de la relación de equipos y utensilios con los cuales cuenta la bodega de almacenamiento de alimentos.
4	Realizar la remisión y entrega de víveres para las modalidades de Ración preparada en sitio, ración bajo la comida caliente transportada y ración industrializada, contempladas en la Resolución 335 de 2021 en cada comedor escolar, en los formatos establecidos por la UAPA y de acuerdo con los cupos asignados, dejando copia en el comedor escolar.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS realizó la remisión y entrega víveres para la modalidad ración para preparar en sitio, 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 por la SED, dejando copia en el comedor escolar. En aquellos casos en donde se notificación hallazgos por la falta o diligenciamiento de este documento, a	**Véase** **Anexo 1. Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co. **Anexo 4. Componente Nutricional:** **4.1** Remisiones de entrega de víveres.

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
		través de planes de mejora se subsano lo correspondiente.	
5	Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos 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.	Durante periodo del 06/07/26 al 31/07/26 la Asociación AVOSS repuso, devolvió o entregó faltantes de alimentos haciendo uso de 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 fue 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.	**Véase** **Anexo 1. Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co. **Anexo 4. Componente Nutricional:** **4.1** Remisiones de entrega de víveres.
6	Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección, de acuerdo con el Anexo 11 denominado "ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DE LOS INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO EN LA MODAUDAD 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	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS cumplió con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza, desinfección de acuerdo con el Anexo 11 denominado "ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DE LOS INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO EN LA MODAUDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO, RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA". Los implementos permanecieron en adecuadas condiciones y se reemplazaron cada vez que se requirió, optando por el uso de detergentes, desinfectantes y jabones amigables con el medio ambiente.	**Véase** **Anexo 1. Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co. **Anexo 2. Componente Técnico:** **2.2** Remisiones de entrega de implementos de aseo.

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	sugiere el uso de detergentes, desinfectantes y jabones amigables con el medio ambiente.	En donde se reportaron hallazgos por faltante de este documento, se presentaron los planes de mejora correspondientes.	
7	Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores. que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo, otorgada por la autoridad competente, constancia de capacitación básica en manipulación de alimentos, para el conductor y su ayudante, (en caso de tenerlo), mantenimiento de unidades de frío. La matrícula del vehículo, copia del SOAT. copia de 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.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS contó con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores con lo requerido como fue: acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por la Secretaria de Salud municipal, el certificado de capacitación 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.	**Anexo 1. Componente Técnico - calidad e inocuidad:** **1.6** Certificación representante legal garantía de contar con los documentos en bodega y vehículos de transporte.
8	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:	La Asociación AVOSS dotó al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos dando cumplimiento con las características mínimas en la legislación sanitaria vigente. Para el periodo del 06/07/26 al 31/07/26 se realizó la entrega de la dotación para el personal manipulador de alimentos nuevo.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico - calidad e inocuidad:** **1.1** Actas entrega de dotación personal manipulador de alimentos nuevos. **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co.

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	 Creación: SED HUILA 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 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.	Mediante planes de mejora se subsanaron los hallazgos que fueron notificados.	
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.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS no requirió reemplazó del personal manipulador que por su estado de salud representara riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes. Se garantizó que el personal manipulador de alimentos contara con buen estado de salud para llevar a cabo las operaciones de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de las raciones.	**Anexo 5. Componente Jurídico:** **5.4** Certificación personal manipulador de alimentos.
10	Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes	La Asociación AVOSS mantuvo en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participó de las	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:**

CANTIDAD/CONTRATO	ESPECIFICACIONES
2 tapaboca	Material en tela antifluido
2 camisa y pantalón	Material antifluido: camisa y pantalón
2 pares zapatos	Blancos antideslizantes, cerrados
2 Gorro	Material en tela antifluido

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos; fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de afiliación a seguridad social, certificado médico de aptitud laboral para la manipulación de alimentos, soportado con laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta y coprológico, Acta de capacitación donde conste la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada comedor escolar donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.	diferentes etapas del Programa, la cual contenía los documentos para verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos; fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de afiliación a seguridad social, certificado médico de aptitud laboral para la manipulación de alimentos, soportado con laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta y coprológico, Acta de capacitación donde constó la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura. La copia de estos documentos estuvo disponible en cada comedor escolar donde el personal manipulador desarrollo sus actividades. En aquellos casos en donde no se evidenciaron los documentos respectivos, mediante planes de mejora se subsano lo correspondiente.	**1.6** Certificación cumplimiento de obligaciones en la sede administrativa. **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co.
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	La Asociación AVOSS allegó todas las fichas técnicas correspondientes, las cuales cumplieron con los ítems establecidos según el anexo de calidad e inocuidad. Para el periodo en mención se hizo inclusión de nuevos productos de aseo. La información fue presentada en los informes de avance No. 1, 2, 3 y 4 respectivamente.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.8** Fichas técnicas. Informe de avance técnico de ejecución No. 1, 2, 3 y 4.

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	semana de distribución antes de las 18:00 horas.		
12	Mantener en una carpeta en cada comedor escolar los documentos correspondientes al ciclo de menús, análisis nutricional (cantidades de alimentos en pesos neto y bruto), guías de preparación (en caso de ración para preparar en sitio y comida caliente transportada) y lista de intercambios, así como, los formatos de Remisión y Entrega de Víveres y de Reposición de Faltantes debidamente diligenciados como lo establece la UAPA, para ser consultados por las diferentes personas que realicen acciones de vigilancia y control.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS, mantuvo en una carpeta de cada comedor escolar el ciclo de menús, análisis nutricional (cantidades de alimentos en pesos neto y bruto), guías de preparación (ración para preparar en sitio) 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. En aquellos casos en donde no se evidenciaron los documentos respectivos, mediante planes de mejora se subsano lo correspondiente.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.6** Certificación cumplimiento de obligaciones. **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co.
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 Asociación AVOSS garantizó la porción servida de cada uno de los componentes establecidos en el ciclo de menús aprobado, por nivel educativo y tipo de complemento para el periodo del 06/07/26 al 31/07/26. En aquellos casos en donde se presentaron hallazgos por el gramaje servido, mediante planes de mejora se subsano lo correspondiente.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co. **Anexo 3. Componente Financiero:** **3.8** Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios correspondientes a la Zona 5 del departamento de Huila. **Anexo 4. Componente Nutricional:**

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
			4.1 Remisiones de entrega de víveres.
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 Asociación AVOSS garantizó que los productos alimenticios que por sus características lo requirieran, contara con el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios conforme a lo establecido en la normatividad vigente. Para el periodo en mención se hizo inclusión de fichas técnicas de productos de aseo. La información fue presentada en los informes de avance No. 1, 2, 3 y 4 respectivamente.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.8** Fichas técnicas. Informe de avance técnico de ejecución No. 1, 2, 3 y 4.
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 Asociación AVOSS suministró alimentos que cumplieron 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. La información fue presentada en los informes de avance No. 1, 2, 3 y 4 respectivamente.	**Véase** Informe de avance técnico de ejecución No. 1, 2, 3 y 4.
16	Anexar copia de la visita y resolución de autorización sanitaria INVIMA del establecimiento de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores; en cuanto a los alimentos proteicos tales como: carne de cerdo, carne de res y pollo. Los establecimientos que sean referenciados para cada uno de los alimentos deben estar	La Asociación AVOSS anexo 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.	**Véase** Ver informe de avance No. 1 mes enero/febrero.

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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.	La información fue presentada en el informe de avance No. 1 mes de enero/febrero. Para el periodo en mención no hubo cambio de proveedor.	
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 Asociación AVOSS anexo copia del estudio de vida útil otorgado por el proveedor para los alimentos proteicos tales como: res, cerdo, pollo y queso. La información fue presentada en el informe de avance No. 1 mes de enero/febrero.	**Véase** Ver informe de avance No. 1 mes enero/febrero.
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 quesos sustituyen, adicionen o modifiquen. En consecuencia, se deberá realizar análisis microbiológico en dos unidades de servicio por municipio durante toda la	Para el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS realizó muestreo microbiológico de acuerdo con el protocolo establecido por la ETC. Allego, junto con la primera cuenta de cobro, los documentos correspondientes al laboratorio que realizó el procesamiento de las muestras.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.9** Informe muestreo microbiológico.

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice el Departamento, adicionales a las muestras ofertadas en la licitación. Las muestras deberán tomarse a tres preparaciones de una ración servida, personal manipulador, superficies y agua. Adicionalmente, deberá allegar, junto con la primera cuenta de cobro, los documentos correspondientes al laboratorio que realiza el procesamiento de las muestras. En caso de realizarse el procesamiento de muestras con un laboratorio diferente al inicialmente reportado, deberá allegar los documentos del nuevo laboratorio.		
19	Realizar muestreo microbiológico de los alimentos que componen la ración industrializada, en dos unidades de servicio por municipio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice el Departamento, las muestras deberán tomarse a tres productos que compongan la ración. Adicionalmente, deberá allegar, junto con la primera cuenta de cobro, los documentos correspondientes al laboratorio que realiza el procesamiento de las muestras. En caso de realizarse el procesamiento de muestras con un laboratorio diferente al inicialmente reportado, deberá allegar los documentos del nuevo laboratorio.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, se realizó muestreo microbiológico a la ración industrializada. Con la primera cuenta de cobro correspondiente al mes de enero/febrero, se entregaron los documentos correspondientes al laboratorio que realizó el procesamiento de las muestras.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.9** Informe muestreo microbiológico. Ver informe de avance No. 1 mes enero/febrero.

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
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.	Para el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS remitió 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.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.9** Informe muestreo microbiológico.
21	Conservar contra muestras, en la sede principal de las Instituciones Educativas de acuerdo con el protocolo establecido por la ETC y acorde con lo dispuesto en la resolución 00335 de 2021 en el numeral 5.1.5.1 Toma de muestras y contra muestras, de los alimentos de alto riesgo, de acuerdo con lo establecido en las normas de muestreo, tales como alimentos proteicos, ensaladas y bebidas durante las setenta y dos (72) horas posteriores a la preparación de los mismos, las cuales deben ser rotuladas con fecha, hora de servido, tipo de menú y persona responsable del proceso, éstas deben ser almacenadas acorde con la naturaleza del producto (en refrigeración, congelación o temperatura ambiente) para la realización de pruebas microbiológicas en caso de requerirse.	Para el periodo del 06/07/26 al 31/07/26 la Asociación AVOSS conservo las contra muestras en la sede principal de las Instituciones Educativas de acuerdo con el protocolo establecido por la ETC.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.6** Certificación representante legal.

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
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.	Para el periodo del 06/07/26 al 31/07/26 no se atendieron requerimientos por Enfermedades Transmitidas por Alimentos - ETA.	**N/A**
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	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS garantizó el adecuado funcionamiento de los equipos de bodegas y comedores escolares, verificando que se utilizaran de manera correcta conforme las condiciones en las cuales fueron recibidas en cada comedor escolar. En el caso donde fue necesario el mantenimiento de equipos, el operador realizo lo correspondiente.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.7** Soportes mantenimiento de equipos.

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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.		
24	Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, la supervisión, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio. (Solo aplica para ración para preparar en sitio y comida caliente transportada).	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS garantizó el adecuado funcionamiento de los equipos de bodegas y comedores escolares, verificando que se utilizaran de manera correcta conforme las condiciones en las cuales fueron recibidas en cada comedor escolar. En el caso donde fue necesario el mantenimiento de equipos, el operador realizo lo correspondiente.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.7** Soportes mantenimiento de equipos.
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	La Asociación AVOSS aplicó el Plan de Saneamiento Básico en la bodega de almacenamiento y en los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de las actividades en los formatos	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.4** Soportes implementación plan de saneamiento.

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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.	establecidos por la ETC, los cuales se radicaron a la entidad, una muestra aleatoria del 30% de los comedores escolares.	
26	Entregar en cada comedor escolar a más tardar en los cinco (5) primeros días del inicio de la operación, los formatos de seguimiento al programa de limpieza y desinfección, programa de residuos sólidos y programa de abastecimiento de agua, en los formatos establecidos por la ETC.	La Asociación AVOSS entregó en cada comedor escolar 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. Durante el periodo en mención, se registraron las actividades de saneamiento en los formatos diseñados para tal fin. En aquellos casos en donde se reportaron hallazgos por no evidenciar dichos documentos, mediante planes de mejora se subsano lo correspondiente.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.5** Soportes implementación plan de saneamiento. **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co.
27	Entregar en cada comedor escolar leche entera Ultra-Alta-Temperatura (UHT) Leche Larga Vida conforme a lo	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS entregó en cada comedor escolar leche entera Ultra-Alta-Temperatura (UHT)	**Véase** **Anexo 3. Componente Financiero:**

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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.	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.	**3.10** Facturas compras locales bienes y servicios. **Anexo 4. Componente Nutricional:** **4.1** Remisiones de entrega de víveres.
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.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, diseñó e implementó planes y acciones de mejora que se allegaron 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.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2020@sedhuila.gov.co.
29	Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas. plantas y sedes administrativas, por representantes del Departamento del Huila, de la UAPA, la supervisión del PAE y las efectuadas por los diferentes entes de control.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS atendió las visitas realizadas a los comedores escolares por representantes del Departamento del Huila, la supervisión del PAE y las efectuadas por los diferentes entes de control. Para el periodo en mención, se atendió visita en la bodega de almacenamiento de alimentos los días 16 y 30 de julio de 2026.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.11** Copia actas visitas a 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.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS respondió a los requerimientos realizados por la supervisión, la UAPA y los organismos de control, dentro de los (5) cinco días	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
		hábiles posterior a fecha de notificación. No se recibieron quejas o reclamos por entes externos.	medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co. **Anexo 6. Componente Social:** **6.2** Certificado Representante Legal, la no recepción de quejas y reclamo.
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.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS dispuso 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.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.6** Certificación cumplimiento de obligaciones.

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
32	El operador debe garantizar que en la bodega de almacenamiento principal y las bodegas de almacenamiento satélites cuenten con el diligenciamiento del formato KARDEX el cual debe contener como mínimo los siguientes puntos: referencia de fechas de ingresos, fechas de salida, nombre de los alimentos, lote y cantidad de entradas y salidas, diligenciado y verificado por el jefe de bodega con el fin de constatar la rotación aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS garantizó que en la bodega de almacenamiento principal contara con el diligenciamiento del formato KARDEX el cual contenía 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).	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.6** Certificación cumplimiento de obligaciones.
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.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS mantuvo al día todos los permisos y requerimientos técnicos y legales necesarios para el funcionamiento de la bodega. No se presentaron dificultades que requirieran ser informadas al Departamento para la revisión de cambio de bodega. La bodega fue de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.6** Certificación cumplimiento de obligaciones.
COMPONENTE TÉCNICO – COORDINACIÓN DE ZONA			
1	Informar de inmediato por escrito al Departamento del Huila, a la supervisión y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26 la Asociación AVOSS informó 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	**Véase** **Anexo 2. Componente Técnico:** **2.3** Cartas de gestión.

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	infraestructura y equipos que impidan la ejecución del programa de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 de 2021.	condiciones de infraestructura y equipos que dificultan la ejecución del programa de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 de 2021.	
2	Ofrecer ración industrializada, previa autorización de la supervisión del PAE, cuando se presenten situaciones que impidan el suministro de ración preparada en sitio por fallas en infraestructura en zona rural dispersa, o por situaciones de emergencia. Cuando las fallas en infraestructura de los comedores se presenten en zona urbana o rural concentrada, salvo situaciones plenamente justificadas y autorizadas por la supervisión del PAE, se optará por el suministro de comida caliente transportada dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución N° 335 de 2021 teniendo en cuenta variables tales como: planta de producción, transporte, packing, manipuladoras de alimentos, dotación, aseo y fumigación, si por la distancia los estudiantes no pueden acudir al comedor donde se preparan los alimentos.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS atendió las instituciones educativas Ancleto Garcia sede educativa Candado del municipio de Tello y Gabriel Plaza sede educativa Gabriel Plaza del municipio de Villavieja en la modalidad industrializada; previa autorización de la supervisión del PAE, ya que se presentaron situaciones que impidieron el suministro de ración preparada en sitio por falta de comedor escolar.	**Véase** **Anexo 3. Componente Financiero:** **3.8** Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios correspondientes a la Zona 5 del departamento de Huila.
3	Realizar la devolución de los utensilios, menaje y muebles, con las mismas características técnicas, utilizados en las modalidades contempladas por la ETC, a la finalización de la prestación del servicio o cuando se amerite.	Para el periodo del 06/07/26 al 31/07/26 esta obligación no aplica, teniendo en cuenta que se encuentra en ejecución la prestación del servicio, se realizara la devolución de los utensilios, menaje y muebles, con las mismas características técnicas, utilizados en las modalidades contempladas por la	**N/A**

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
		ETC, a la finalización de la prestación del servicio o cuando se amerite.	
4	Sera requisito para el suministro de la entrega de Ración Industrializada previamente la socialización y aprobación mediante acta en el comité CAE del personal delegado para la realización de las entregas de las mismas.	La Asociación AVOSS, atendió las instituciones educativas Ancleto Garcia sede educativa Candado del municipio de Tello y Gabriel Plaza sede educativa Gabriel Plaza del municipio de Villavieja en la modalidad industrializada; previa socialización y aprobación mediante acta en el comité CAE del personal para la realización de las entregas de las mismas el cual fue contratado por el operador.	**Véase** **Anexo 4. Componente Nutricional:** **4.4** Actas de capacitación y listados de asistencia. **Anexo 5. Componente Jurídico:** **5.1** Relación del personal manipulador de alimentos.
5	Presentar mensualmente informes por escrito desde cada uno de los componentes financiero. técnico, jurídico. nutricional y social. sobre los avances de las actividades ejecutadas en cumplimiento al contrato suscrito.	La Asociación AVOSS presentó el informe por escrito desde cada uno de los componentes financiero, técnico, jurídico, nutricional y social, sobre los avances de las actividades ejecutadas en cumplimiento al contrato suscrito.	**Véase** **Anexo 2. Componente Técnico:** **2.1** Informe de avance No. 6 de ejecución de obligaciones del contratista.
6	Enviar a la supervisión del contrato, en el evento de requerirse un cambio de vehículo, el concepto sanitario favorable del nuevo vehículo para su aprobación, lo cual, será objeto de verificación en el transcurso de la operación. La Entidad no aceptará conceptos sanitarios condicionados.	Para el periodo del 06/07/26 al 31/07/26 no se requirió cambio de vehículos; la Asociación AVOSS tuvo la disponibilidad de dos (2) vehículos transportadores de alimentos para realizar la distribución y entrega de los alimentos, de conformidad con la Resolución No. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, ambos con su respectiva documentación y concepto sanitario favorable de funcionamiento.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.6** Certificación representante legal garantía de los vehículos de transporte.
COMPONENTE JÚRIDICO			
1	Implementar un programa de Salud Ocupacional, el cual debe contener el Panorama de Factores de Riesgo conforme al Decreto 614 de 1.984, Art. 29, Resolución 2013 de 1986, Resolución	La Asociación AVOSS implementó un programa de Salud Ocupacional dirigido al personal manipulador de alimentos con el fin de prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas,	**Véase** **Anexo 4. Componente Nutricional:** **4.4** Actas de capacitación y listados de asistencia personal manipulador comedores

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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.	incendios e incorrecto apilamiento de bultos entre otros.	escolares y bodega de almacenamiento de alimentos. **Anexo 5. Componente Jurídico:** **5.3** Certificado de implementación expedido por la ARL.
2	Disponer de las hojas de vida del personal administrativo y operativo solicitado, para su verificación durante la ejecución del contrato, por parte de la supervisión, garantizando que cumpla con los requisitos establecidos de formación y experiencia. En el evento de requerirse en el transcurso de la operación del cambio de personal, el proponente deberá informar y enviar a la supervisión para su aprobación, los documentos que acrediten las mismas	La Asociación AVOSS dispuso 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 cumplieran con los requisitos establecidos de formación y experiencia.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.6** Certificación cumplimiento de obligaciones. **Anexo 5. Componente Jurídico:** **5.1, 5.2, 5.3 y 5.4** Documentos del personal manipulador.

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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).		
3	Mantener vigente los mecanismos de cobertura del riesgo previstos por el Decreto 1082 de 2015, conforme a los requisitos pactados en el Contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.	La Asociación AVOSS mantuvo vigente los mecanismos de cobertura del riesgo previstos por el Decreto 1082 de 2015, conforme a los requisitos pactados en el Contrato; para el periodo en mención no se ocasionaron modificaciones durante la ejecución del contrato.	**N.A**
COMPONENTE FINANCIERO			
1	El operador debe realizar el pago del personal manipulador de alimentos dentro de los siguientes CINCO (05) días hábiles al vencimiento del mes de prestación del servicio el cual debe presentar soporte de transferencia exitosa efectiva dentro del tiempo establecido.	El operador realizó el pago del personal manipulador de alimentos dentro de los siguientes CINCO (05) días hábiles al vencimiento del mes de prestación del servicio periodo del 06/07/26 al 31/07/26 presentando soporte de transferencia exitosa efectiva dentro del tiempo establecido.	**Véase** **Anexo 3. Componente Financiero:** **3.4** Relación del personal manipulador y soportes de pago.
2	Dar aplicación a la microprogramación donde se autorizan las raciones suministrar, la cual se realizará de acuerdo a los reportes del SIMAT del primer día de cada mes, y que posteriormente se envía a las diferentes instituciones educativas quienes realizaran el proceso de caracterización conforme lo estipulado en la Resolución 00335 de 2021, información sobre la cual se realizan las bases de datos con el listado de caracterizados o beneficiarios y que se envían al operador con (8) ocho	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS dio aplicación a la microprogramación donde se autorizaron las raciones a suministrar, la cual se realizó de acuerdo a los reportes del SIMAT del primer día del mes, de acuerdo con el proceso de caracterización realizada por las instituciones educativas conforme lo estipulado en la Resolución 00335 de 2021, información sobre la cual se realizaron las bases de datos con el listado de caracterizados o beneficiarios y que fue recibida previamente por parte de la SED para la ejecución del PAE.	**Véase** **Anexo 3. Componente Financiero:** **3.8** Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios correspondientes a la Zona 5 del departamento de Huila.

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	días de antelación a las entregas del mes que corresponda.		
3	Suscribir con el supervisor las actas mensuales de la ejecución y rendir Informe de resultados.	La Asociación AVOSS suscribió con el supervisor las actas mensuales de la ejecución y con el presente informe, rindió resultados de la prestación del servicio PAE durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26.	**Véase** **Anexo 2. Componente Técnico:** **2.1** Informe de avance No. 6 de ejecución de obligaciones del contratista.
4	Soportar debidamente, tanto contable como financieramente todos los ingresos y egresos, mantenerlos ordenados y archivados en medio físico y magnético. disponibles en cualquier momento que se requiera.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS soportó debidamente, tanto contable como financieramente todos los ingresos y egresos, se mantuvieron ordenados y archivados en medio físico y magnético, disponibles para su consulta.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.6** Certificación cumplimiento de obligaciones.
5	El contratista deberá garantizar las compras públicas locales de alimentos que requiera para la ejecución del presente contrato, cumpliendo con un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en su propuesta según corresponda, con los soportes correspondientes, de conformidad a lo estipulado y exigido en la Ley 2046 de 2020, del Decreto 248 de 2021 y el anexo técnico de compras locales de la resolución 00335 del 23 de diciembre del 2021.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS garantizó las compras públicas locales de alimentos que se requerían para la ejecución del presente contrato, cumpliendo con un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en la propuesta, con los soportes correspondientes, de conformidad a lo estipulado y exigido en la Ley 2046 de 2020, del Decreto 248 de 2021 y el anexo técnico de compras locales de la Resolución 00335 del 23 de diciembre del 2021.	**Véase** **Anexo 3. Componente Financiero:** **3.10** Documentos compras locales. **3.12** Certificación revisor fiscal del cumplimiento de compras locales.
6	Realizar, registrar y reportar mensualmente las compras de alimentos bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN, los cuales deben	La Asociación AVOSS realizó, registró y reportó las compras de alimentos bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN, los cuales	**Véase** **Anexo 3. Componente Financiero:** **3.10** Relación de compras locales alimentos y bienes y servicios.

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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.	cumplieron los porcentajes ofertados y exigidos por la entidad territorial.	
7	Disponer mensualmente en el área administrativa y durante la ejecución del contrato, para la revisión de la supervisión, los siguientes documentos. a) Carpeta de control mensual de pago a terceros (proveedores y acarreos) y a los manipuladores (salario, seguridad social, prestaciones económicas, parafiscales).	La Asociación AVOSS dispuso 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).	**Véase** **Anexo 3. Componente Financiero:** **3.4** Relación del personal manipulador y soportes de pago. **3.5** Soportes pago de seguridad social. **3.11** Facturas de proveedores. **3.15** Soportes de liquidaciones personal retirado.
COMPONENTE NUTRICIONAL			
1	Aplicar los ciclos de menús debidamente establecidos por la ETC para la modalidad Ración preparada en sitio y comida caliente transportada (Complemento Alimentario jornada mañana /tarde, Almuerzo) y/o Ración Industrializada desde el primer día de prestación del servicio.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS aplicó los ciclos de menús debidamente establecidos por la ETC para la modalidad Ración preparada en sitio (Complemento Alimentario jornada mañana /tarde, Almuerzo) desde el primer día de prestación del servicio. En aquellos casos en donde hubo novedades por cambios en los ciclos de menú, se tomaron las acciones correspondientes y mediante planes de mejora se subsanaron los hallazgos.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co. **Anexo 4. Componente Nutricional:** **4.1** Remisiones de entrega de víveres.

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
2	Realizar un taller de estandarización de porciones de alimentos de acuerdo a los niveles de escolaridad respecto al ciclo de menús y de acuerdo con los implementos y/o utensilios de servido que cuente el comedor escolar, para garantizar la cantidad que se ofrece al beneficiario. Dicha actividad se debe evidenciar en el primer mes de ejecución del contrato y soportar con acta ·del taller, evidencia fotográfica y lista de asistencia.	La Asociación AVOSS programó 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; este taller quedo incluido en el plan de capacitación propuesto en la fase de alistamiento y aprobado para su implementación durante el mes de marzo de 2026. En donde se reportaron hallazgos por cumplimiento de gramajes o menús, mediante planes de mejora se subsano lo correspondiente.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co. Ver informe de avance No. 2 mes de marzo.
3	Para los cortes de carnes rojas (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.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS ofreció los cortes de carnes rojas conforme a lo exigido.	**Véase** **Anexo 4. Componente Nutricional:** **4.1** Remisiones entrega de víveres. **4.5** Kardex.
18	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	La Asociación AVOSS realizó los Intercambios de alimentos de acuerdo con los parámetros establecidos en la Resolución 00335 del 2021.	**Véase** **Anexo 4. Componente Nutricional:** **4.2** Solicitud de intercambios y oficio de aprobación.

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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 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.		
5	Implementar el Plan de Capacitación aprobado, enviando actas de capacitación, listas de asistencia y evidencia fotográfica en cada cuenta de cobro, dejando la respectiva copia en los comedores escolares.	La Asociación AVOSS implementó el Plan de Capacitación diseñado, enviando actas de capacitación, listas de asistencia y evidencia fotográfica para el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, dejando la respectiva copia en los comedores escolares.	**Véase** **Anexo 4. Componente Nutricional:** **4.4** Actas de capacitación y listados de asistencia personal manipulador comedores escolares y bodega de almacenamiento de alimentos.
6	El cambio de bloque debe ser notificado a la entidad para su respectiva revisión y aprobación, con 24 horas de antelación	Para el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, no se requirió cambios de bloque.	**N.A**
7	Los intercambios de alimentos para la modalidad Ración Industrializada, solo se	La Asociación AVOSS, se requirió intercambios de alimentos para la modalidad Ración Industrializada,	**Véase** **Anexo 4. Componente Nutricional:**

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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 aplicarse de manera periódica.	los cuales fueron autorizados conforme los menús establecidos por la ETC.	**4.1** Remisiones entrega de víveres. **4.2** Solicitud de intercambios y oficio de aprobación.
8	Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos del MEN — UAPA.	La Asociación AVOSS apoyó las estrategias para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos del MEN – UAPA; para ello diseño la propuesta de hábitos saludables de alimentación la cual fue presentada y aprobada por parte de la ETC para su implementación.	**Véase** **Anexo 4. Componente Nutricional:** **4.3** Actas junto a listados de asistencia a las capacitaciones.
9	Capacitar en buenos hábitos de alimentación y vida saludable a estudiantes, conforme a al rango de Instituciones Educativas Principales que se ofertaron en el proceso licitatorio, de acuerdo con la propuesta presentada al Departamento, la cual debe incluir introducción, objetivos, metodología, descripción de la temática, meta de capacitación conforme al número de beneficiarios atendidos en el comedor escolar, personal al que va dirigido, responsable de la capacitación, duración de la actividad, cronograma y formato de acta. Su cumplimiento se verificará mensualmente a través de las cuentas de	La Asociación AVOSS diseño la propuesta de hábitos saludables de alimentación la cual fue presentada y aprobada por parte de la ETC para su implementación.	**Véase** **Anexo 4. Componente Nutricional:** **4.3** Actas junto a listados de asistencia a las capacitaciones.

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	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.		
10	El contratista dará aplicación al primer menú del ciclo al iniciar la prestación del servicio siguiendo el orden de los menús aprobados por la ETC.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS dio aplicación al primer menú del ciclo al iniciar la prestación del servicio siguiendo el orden de los menús aprobados por la ETC. Para el periodo en mención, se aplicaron los menús de acuerdo con lo establecido por el quipo PAE SED Huila.	**Véase** **Anexo 4. Componente Nutricional:** **4.1** Remisiones de entrega de víveres.
COMPONENTE SOCIAL			
1	Publicar la planeación del ciclo de menús establecido por la ETC, en un lugar visible en el comedor escolar.	La Asociación AVOSS publicó la planeación del ciclo de menús establecido por la ETC, en un lugar visible en los comedores escolares. La información fue presentada en el informe de avance No. 1 mes de enero/febrero. En aquellos casos en donde no se evidencio la publicación de dichos documentos, mediante planes de mejora se subsano lo correspondiente.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co. Ver soportes informe de avance No. 1 enero/febrero.

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

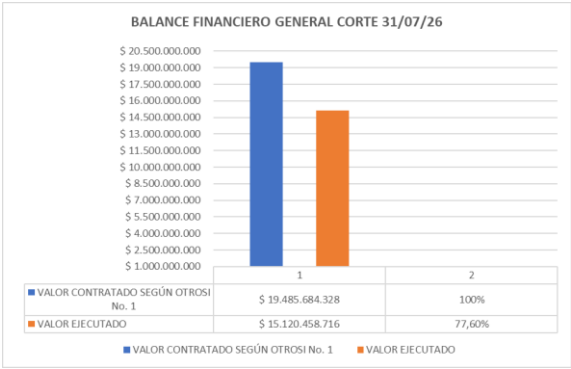
No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
2	Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.	La Asociación AVOSS identificó y señalizó con avisos elaborados en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conformaron los comedores escolares. La información fue presentada en el informe de avance No. 1 mes de enero/febrero. Para el periodo se presentó el informe fotográfico del 50% de los comedores escolares restantes de acuerdo con lo presentado al inicio de la operación. En aquellos casos en donde no se evidencio la publicación de dichos documentos, mediante planes de mejora se subsano lo correspondiente.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.3** Informe fotográfico. **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co. Ver soportes informe de avance No. 1 enero/febrero.
3	Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE. la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por la UAPA.	La Asociación AVOSS publicó en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual cumplió con las especificaciones de diseño e información definidas por la UAPA. La información fue presentada en el informe de avance No. 1 mes de enero/febrero. Para el periodo se presentó el informe fotográfico del 50% de los comedores escolares restantes de acuerdo con lo presentado al inicio de la operación. En aquellos casos en donde no se evidencio la publicación de dichos documentos, mediante planes de mejora se subsano lo correspondiente.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.3** Informe fotográfico. **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co. Ver soportes informe de avance No. 1 enero/febrero.
4	Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de	Para el periodo del 06/07/26 al 31/07/26 la Asociación AVOSS facilitó la información requerida y participó de reuniones de Comités de	**Véase** **Anexo 6. Componente Social:** **6.1** Copia actas CAE.

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
	Seguimiento del PAE a las que sea convocado.	Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento del PAE a los cuales fue convocado.	
5	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 Asociación AVOSS solicitó certificación al rector y/o docente encargado de cada Institución y sedes educativa, mediante la cual acreditaron 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 para las sedes que iniciaron en el periodo en mención. En el informe de avance No. 1 mes de enero/febrero, se presentó la información de las sedes que iniciaron la operación. Para el periodo se presentó el informe fotográfico del 50% de los comedores escolares restantes de acuerdo con lo presentado al inicio de la operación. En aquellos casos en donde no se evidencio la publicación de dichos documentos, mediante planes de mejora se subsano lo correspondiente.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.3** Informe fotográfico. **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co. Ver soportes informe de avance No. 1 enero/febrero.
6	Llevar registro fotográfico de la valla de visibilidad ubicada en las instituciones y sedes educativas.	La Asociación AVOSS llevó registro fotográfico de la valla de visibilidad ubicada en las instituciones y sedes educativas que iniciaron en el periodo en mención . En el informe de avance No. 1 mes de enero/febrero, se presentó la información de las sedes que iniciaron la operación. Para el periodo se presentó el informe fotográfico del 50% de los comedores escolares restantes de acuerdo con lo presentado al inicio de la operación.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.3** Informe fotográfico. **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co. Ver soportes informe de avance No. 1 enero/febrero.

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
		En aquellos casos en donde no se evidencio la publicación de dichos documentos, mediante planes de mejora se subsano lo correspondiente.	
SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PAE			
1	Informar mediante correo electrónico y/o en medio físico a la supervisión, en un plazo no mayor de 24 horas. las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación: presentar además un informe mensual sobre estos inconvenientes, y acciones de mejoramiento en los formatos previamente definidos por el MEN.	La Asociación AVOSS informó mediante correo electrónico a la supervisión, las novedades o inconvenientes que pusieron en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación; con el presente informe mensual se relacionan estos inconvenientes, y acciones de mejoramiento en los formatos previamente definidos por el MEN.	**Véase** **Anexo 3. Componente Financiero:** **3.8** Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios correspondientes a la Zona 5 del departamento de Huila.
2	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.	La Asociación AVOSS con el presente informe mensual, informó 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 tuvo un avance operativo, administrativo y financiero del 77,60% de conformidad con el plazo de ejecución total de contrato.	**Véase** **Anexo 2. Componente técnico:** **2.1** Informe de avance No. 5 de ejecución de obligaciones del contratista. **Anexo 3. Componente Financiero:** **3.9** Informe de ejecución de recursos.

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

<table>
<tr><th>No.</th><th>CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA</th><th>ACTIVIDADES REALIZADAS</th><th>EVIDENCIAS</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th colspan="4">BALANCE Operativo, Administrativo y Financiero
COT DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026</th></tr>
<tr><th>PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26</th><th>RACIÓN PREPRARADA Y SERVIDA EN SITIO (JM/JT)</th><th>RACIÓN PREPRARADA Y SERVIDA EN SITIO TIPO ALMUERZO</th><th>RACIÓN INDUSTRIALIZADA</th></tr>
<tr><td>No. RACIONES CONTRATADAS</td><td>2.234.151</td><td>528.830</td><td>0</td></tr>
<tr><td>No. RACIONES PROGRAMADAS</td><td>350.964</td><td>63.612</td><td>5.688</td></tr>
<tr><td>No. RACIONES EJECUTADAS</td><td>335.339</td><td>60.561</td><td>5.250</td></tr>
<tr><td>% DE AVANCE</td><td>96%</td><td>95,2%</td><td>92,3%</td></tr>
</table>


</td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>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.</td><td>Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26, la Asociación AVOSS efectuó 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.</td><td>Véase
Anexo 3. Componente Financiero:
3.8 Certificación de entrega de raciones y planillas de control diario de asistencia debidamente firmada por los directivos docentes de cada Institución Educativa de los municipios correspondientes a la Zona 5 del departamento de Huila.</td></tr>
</table>

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
4	Articular y ejecutar sus acciones con las condiciones y lineamientos establecidos por el MEN, para fortalecer la implementación del esquema de Monitoreo y Control que permita la mejora continua del Programa.	La Asociación AVOSS articuló y ejecutó sus acciones con las condiciones y lineamientos establecidos por el MEN, para fortalecer la implementación del esquema de Monitoreo y Control que permitió la mejora continua del Programa para el periodo del 06/07/26 al 31/07/26.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co.
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.	Para el periodo del 06/07/26 al 31/07/26 esta obligación no aplica.	**N/A**
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 el Ministerio de Educación Nacional. con las correspondientes evidencias de cumplimiento.	Durante el periodo del 06/07/26 al 31/07/26 la Asociación AVOSS presento 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.	**Véase** **Anexo 1. Componente Técnico – calidad e inocuidad:** **1.10** Copia radicado Planes de mejora remitidos al equipo PAE de la SED Huila por medio del correo electrónico sedpaehuila2025@sedhuila.gov.co.

INFORME TÉCNICO DE AVANCE DE EJECUCIÓN No. 6
OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
PERIODO DEL 06/07/26 AL 31/07/26
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 936 DE 2026 Y OTROSÍ No. 1 DE 2026 – ZONA 5

No.	CLÁUSULA No. 9 OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	ACTIVIDADES REALIZADAS	EVIDENCIAS
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 periodo del 06/07/26 al 31/07/26 la Asociación AVOSS asistió previa invitación a 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; no hubo convocatoria por el Gobernador de la Entidad Territorial Certificada a Mesa Publica Departamental.	**Véase** **Anexo 6. Componente Social:** **6.1** Copia actas CAE.

El presente informe se firma en la ciudad de Neiva Huila a los 12 días del mes de agosto 2026.

Presentado por:

MARIA LEYDITH CUELLAR DE FAJARDO
Representante Legal
Asociación AVOSS