1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO	
MODALIDAD DE CONTRATACIÓN	LICITACIÓN PÚBLICA
NO. DEL PROCESO DE SELECCIÓN	LP-SGR-0007-2026
NO. DEL PROCESO DE SELECCIÓN **SECOP II**	CO1.BDOS.10304124
TIPO DE CONTRATACIÓN	SUMINISTROS
JUSTIFICACIÓN DE CONTRATACIÓN	LEY 1150 DE 2007
SECRETARÍA U OFICINA QUE GENERA LA NECESIDAD (RESPONSABLE DE LA ELABORACIÓN DEL ESTUDIO PREVIO)	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
NÚMERO DEL CONTRATO/CONVENIO	2026060028
NÚMERO DEL CONTRATO **SECOP II**	CO1.PCCNTR.9720648
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	31 DE JULIO DE 2026

OBJETO DEL CONTRATO

SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DE LAS ZONAS URBANAS Y RURALES EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DESARROLLADO EN 24 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DEL CESAR, ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS, LOS ESTANDARES Y CONDICIONES MINIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE (RESOLUCIÓN 0003 DE 2026 – MODIFICADA POR LA RESOLUCION 0155 DE ABRIL DE 2026 Y RESOLUCIÓN 051 DE 2025), PARA LA VIGENCIA 2026

CONTRATISTA	UNION TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026
IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATISTA	902090675-8
REPRESENTANTE LEGAL	ROBINSON CELY CELY
IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	79623567
DATOS DE LA CUENTA BANCARIA	BANCOLOMBIA Cuenta CORRIENTE Nro. 52400007371

Clasificación P.N: N/A ¿Tiene Dependientes?: NO ¿Es Pensionado?: NO ¿Es Declarante de Renta?: NO

Régimen: NO RESPONSABLE DE IVA Valor Aportado a Pensiones Voluntarias: $ 0,00

Valor Intereses de Vivienda: $ 0,00

¿SUS INGRESOS EN EL 2025 SUPERARON $ 69.719.000,00? **NO**

VALOR INICIAL DEL CONTRATO	$ 13.611.167.720,00
VALOR ADICIONAL DEL CONTRATO	$ 0,00
VALOR REDUCIDO DEL CONTRATO	$ 0,00
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$ 13.611.167.720,00
ANTICIPO(S) DEL CONTRATO	$ 2.722.233.544,00

FORMA DE PAGO O DESEMBOLSOS

LA RETRIBUCIÓN DEL SERVICIO SE PAGARÁ CONFORME AL PAC ESTABLECIDO POR EL MINISTERIO DE HACIENDA MEDIANTE LOS GIROS REALIZADOS A TRAVÉS DE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – UAPA AL DEPARTAMENTO DEL CESAR, PARA LA VIGENCIA 2026, ASÍ MISMO, EN CASO DE EXISTIR RECURSOS COMPROMETIDOS POR CONCEPTO DE CONVENIOS ITERADMINISTRATIVOS SUSCRITOS BAJO EL MECANISMO DE BOLSA COMÚN (NUMERAL 1.7 DEL ANEXO 6. PLANEACIÓN FINANCIERA CONTENIDO EN LA RESOLUCIÓN 0155 DE ABRIL DE 2026) ENTRE LOS MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS Y EL DEPARTAMENTO DEL CESAR, EL GIRO A REALIZAR POR CONCEPTO DE PAGO SE SUJETARÁ A LAS TRANSFERENCIAS REALIZADAS POR EL ENTE MUNICIPAL AL DEPARTAMENTO, SE PRECISA QUE DICHOS GIROS SE SUJETAN AL PAC DEL SGP ESTABLECIDO POR EL GOBIERNO NACIONAL BAJO DIRECTRICES DEL MINISTERIO DE HACIENDA: 2.4.1.1 ANTICIPO Y REQUISITOS PARA SU ENTREGA COMO QUIERA QUE PARA EL INICIO DE LAS ACTIVIDADES POR PARTE DEL CONTRATISTA, SE REQUIERE CONTRATAR AL PERSONAL ENCARGADO DE LA PREPARACIÓN DE LAS RACIONES, COMPRA DE MATERIA PRIMA EN GRANDES VOLÚMENES CON EL FIN DE GARANTIZAR UN BUEN INVENTARIO QUE PERMITA GARANTIZAR EL SUMINISTRO CONTINUO DE LAS RACIONES DE LOS ALIMENTOS Y DEMÁS ACTIVIDADES CONEXAS RELACIONADAS CON EL OBJETO CONTRACTUAL, EL DEPARTAMENTO ENTREGARÁ UN VEINTE POR CIENTO (20%) DEL VALOR DEL CONTRATO DE CADA LOTE A TÍTULO DE ANTICIPO, LUEGO DE CUMPLIRSE CON LOS SIGUIENTES REQUISITOS: 1. QUE SE HAYA PERFECCIONADO EL CONTRATO. 2. QUE SE HAYA EXPEDIDO POR PARTE DE EL DEPARTAMENTO EL CORRESPONDIENTE REGISTRO PRESUPUESTAL. 3. QUE SE HAYA CONSTITUIDO POR PARTE DEL CONTRATISTA, LA GARANTÍA ÚNICA DE CUMPLIMIENTO Y QUE ESTA SE HAYA APROBADO POR PARTE DE EL DEPARTAMENTO. 4. QUE SE PRESENTE POR PARTE DEL CONTRATISTA UN PLAN DE INVERSIÓN DEL ANTICIPO, APROBADO POR EL INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR, RESPECTO DEL CUAL SE PUEDE SOLICITAR MODIFICACIONES POR REQUERIMIENTOS DE EL DEPARTAMENTO. 5. QUE SE HAYA SUSCRITO EL ACTA DE INICIO DE ACTIVIDADES. 6. QUE SE HALLA DESIGNADO FORMALMENTE LA SUPERVISIÓN DEL CONTRATO PREVIA ENTREGA DEL ANTICIPO. NOTAS: LA ENTREGA DEL ANTICIPO NO CONSTITUYE, NI REQUISITO, NI CONDICIÓN PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DE LAS ACTIVIDADES CONTRACTUALES, NI ES CAUSA PARA LA SUSPENSIÓN DE LA EJECUCIÓN DEL MISMO, POR LO TANTO, NO ES ÓBICE PARA QUE EFECTIVAMENTE EL CONTRATISTA EMPIECE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL CONTRATO. 2.4.1.1.1 MANEJO DEL ANTICIPO: PARA EL MANEJO DE LOS DINEROS ENTREGADOS A TÍTULO DE ANTICIPO SE DEBERÁ DAR CUMPLIMIENTO A LO SEÑALADO EN EL ARTÍCULO 91 DE LA LEY 1474 DE 2011. “ARTÍCULO 91. ANTICIPOS. EN LOS CONTRATOS DE OBRA, CONCESIÓN, SALUD, O LOS QUE SE REALICEN POR LICITACIÓN PÚBLICA, EL CONTRATISTA DEBERÁ CONSTITUIR UNA FIDUCIA O UN PATRIMONIO AUTÓNOMO IRREVOCABLE PARA EL MANEJO DE LOS RECURSOS QUE RECIBA A TÍTULO DE ANTICIPO, CON EL FIN DE GARANTIZAR QUE DICHOS RECURSOS SE APLIQUEN EXCLUSIVAMENTE A LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO CORRESPONDIENTE, SALVO

Formato No. 1093 | Sircc II V1.0 ® Todos los derechos reservados.

QUE EL CONTRATO SEA DE MENOR O MÍNIMA CUANTÍA. EL COSTO DE LA COMISIÓN FIDUCIARIA SERÁ CUBIERTO DIRECTAMENTE POR EL CONTRATISTA." LOS DINEROS DEL ANTICIPO SE ENTREGAN AL CONTRATISTA A TÍTULO DE MERA TENENCIA Y CONSERVAN SU CONDICIÓN DE FONDOS PÚBLICOS HASTA QUE SEAN AMORTIZADOS, MOMENTO HASTA EL CUAL SU MAL MANEJO Y EL CAMBIO DE DESTINACIÓN DARÁN LUGAR A LAS ACCIONES LEGALES CORRESPONDIENTES. ADEMÁS, NO SE PODRÁ DESTINAR EL ANTICIPO A LA ESPECULACIÓN ECONÓMICA, NI DISTRAERSE AL PAGO DE OBLIGACIONES DISTINTAS A LAS DIRECTAMENTE SURGIDAS DEL CONTRATO PRODUCTO DEL PRESENTE PROCESO DE SELECCIÓN. 2.4.1.2 PAGO POR MENSUALIDADES. LOS PAGOS SE DESEMBOLSARAN POR MENSUALIDADES VENCIDAS, DENTRO DE LOS 10 DÍAS HÁBILES SIGUIENTES AL VENCIMIENTO DEL MES CAUSADO, DE ACUERDO CON EL NÚMERO DE RACIONES ALIMENTARIAS EFECTIVAMENTE ENTREGADAS, CERTIFICADAS POR EL INTERVENTOR DEL CONTRATO DESIGNADO, QUIEN TOMA COMO BASE LA VERIFICACIÓN DE LAS CERTIFICACIONES Y SUS ANEXOS QUE EXPIDAN LOS RECTORES O DIRECTORES RURALES O SUS DELEGADOS BAJO LOS FORMATOS QUE DESIGNE EL DEPARTAMENTO O LA UAPA, A PARTIR DEL CUMPLIMENTO DEL NÚMERO DE RACIONES SUMINISTRADAS EN CADA SEDE EDUCATIVA DE MANERA MENSUAL. PARA EL PRIMER PAGO, SE CONSTATARÁ EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN DE CONFORMIDAD A LO DISPUESTO POR EL DEPARTAMENTO DEL CESAR EN LA ORDENANZA NO. 226 DE 2021, EN ESPECIAL CUANDO ELLO APLIQUE. SE VERIFICARÁ Y EXIGIRÁ DENTRO DE LA DOCUMENTACIÓN CONDUCENTE A CADA PAGO MENSUALIZADOS, EL PAZ Y SALVO DE LOS PAGOS AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL (SALUD, PENSIÓN Y ARL) Y PARAFISCALES CONFORME LOS REQUERIMIENTOS DE LEY DE TODO EL PERSONAL VINCULADO Y EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES TRIBUTARIAS. ASÍ MISMO, SE EXIGIRÁ AL CONTRATISTA COMO ANEXO A LOS DOCUMENTOS CONDUCENTES A PAGO, SOPORTE EN DONDE SE PUEDA VERIFICAR EL PAGO EFECTIVO A TODO EL PERSONAL VINCULADO CON LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO (MANIPULADORAS, PERSONAL ADMINISTRATIVO, OPERATIVO, SERVICIOS PÚBLICOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS O COMEDORES DONDE SE PRESTE EL SERVICIO CUANDO APLIQUE, PERSONAL DE TRANSPORTE Y TODAS AQUELLAS EROGACIONES QUE HAGAN PARTE DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.), ASÍ COMO LOS CONTRATOS SUSCRITOS CON EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y OPERATIVO. EL ÚLTIMO PAGO ESTARÁ SUJETO A LA PRESENTACIÓN DEL INFORME DE RECIBIDO A SATISFACCIÓN POR PARTE DEL INTERVENTOR, PAZ Y SALVO DE LOS PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL Y PRESTACIONES SOCIALES, INFORME FINAL DEL CONTRATO Y SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE TERMINACIÓN Y LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO. EL OPERADOR PAE CONTRATADO POR EL DEPARTAMENTO DEBERÁ CARGAR EN LA PLATAFORMA SECOP II TODOS LOS INFORMES, ACTAS RELACIONADAS CON LA EJECUCIÓN EN TIEMPO REAL, SERÁ REQUISITO PREVIO AL PAGO DE CADA MENSUALIDAD. NOTA: PARA EFECTOS DEL PAGO DE ESTOS IMPUESTOS DEL ORDEN DEPARTAMENTAL, EL CONTRATISTA SE SOMETERÁ A LOS QUE RESULTEN DE LA LIQUIDACIÓN QUE PRACTIQUE EL GRUPO DE GESTIÓN TRIBUTARIA DE LA GOBERNACIÓN DEL CESAR. ASÍ MISMO, PARA EFECTOS DEL PAGO DE LAS ESTAMPILLAS, EL CONTRATISTA PODRÁ ACOGERSE A LO ESTIPULADO EN LA ORDENANZA 226 DE 26 DE FEBRERO DE 2021, CON EL FIN DE AUTORIZAR EL DESCUENTO DE LOS MISMOS DE CONFORMIDAD CON LAS CONDICIONES Y TÉRMINOS ESTIPULADOS EN LA MISMA.

PLAZO INICIAL DEL CONTRATO		2 MES(ES)
PLAZO ADICIONAL DEL CONTRATO		N/A
PLAZO REDUCIDO DEL CONTRATO		N/A
PLAZO SUSPENDIDO DEL CONTRATO		N/A
PLAZO TOTAL DEL CONTRATO		2 MES(ES)
FECHA DE INICIO		4 DE AGOSTO DE 2026
FECHA DE TERMINACIÓN		3 DE OCTUBRE DE 2026
INTERVENTOR	IDENTIFICACIÓN INTERVENTOR	902042430
	NOMBRE DEL INTERVENTOR	CONSORCIO INTERVENTORIA CESAR SIN HAMBRE - COINCESH
	FECHA DE DESIGNACIÓN	4 DE AGOSTO DE 2026

SUPERVISORES DEL CONTRATO

IDENTIFICACIÓN	NOMBRE	FECHA DESIGNACIÓN
78749097	OCTAVIO LAFONT CHICA	4 DE AGOSTO DE 2026

2. DATOS FINANCIEROS

CERTIFICADO(S) DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL - CDP

N°	700	VALOR	$ 29.830.409.970,00	FECHA	30 DE JUNIO DE 2026
N°	712	VALOR	$ 769.522.643,00	FECHA	2 DE JULIO DE 2026

REGISTRO(S) PRESUPUESTAL(ES) - RP

N°	7650	VALOR	$ 769.522.643,00	FECHA	3 DE AGOSTO DE 2026
N°	7649	VALOR	$ 12.841.645.077,00	FECHA	3 DE AGOSTO DE 2026

RUBRO(S) PRESUPUESTAL(ES) AFECTADO(S)	04 - 3.7.1.11 - 2.3.2.02.01.002.02 - 2491 - PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN EL DEPARTAMENTO DEL CESAR., 04 - 3.7.1.11 - 2.3.2.02.01.002.02 - 2621 - PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN EL DEPARTAMENTO DEL CESAR., 04 - 3.7.1.11 - 2.3.2.02.01.002.02 - 2651 - PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN EL DEPARTAMENTO DEL CESAR., 04 - 3.7.1.11 - 2.3.2.02.01.002.02 - 2671 - PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN EL DEPARTAMENTO DEL CESAR., 04 - 3.7.1.11 - 2.3.2.02.01.002.02 - 2691 - PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN EL DEPARTAMENTO DEL CESAR., 04 - 3.7.1.11 - 2.3.2.02.01.002.02 - 2721 - PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Formato No. 1093 | Sircc II V1.0 ® Todos los derechos reservados. Impreso por OCTAVIO LAFONT CHICA el día: 9 de septiembre de 2026

	PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN EL DEPARTAMENTO DEL CESAR., 04 - 3.7.1.11 - 2.3.2.02.01.002.02 - 28-1 - PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN EL DEPARTAMENTO DEL CESAR., 04 - 3.7.1.11 - 2.3.2.02.01.002.02 - 2891 - PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN EL DEPARTAMENTO DEL CESAR.; 04 - 3.7.1.11 - 2.3.2.02.01.002.02 - 28 - PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN EL DEPARTAMENTO DEL CESAR.

3. PAGOS DE IMPUESTOS Y PUBLICACIONES REALIZADOS POR EL CONTRATISTA

IMPUESTO	VALOR BASE	TARIFA	VALOR	NÚMERO LIQUIDACIÓN	FECHA DE PAGO
ESTAMPILLA PRO-CULTURA	$ 13.611.167.720,00	1,0 %	$ 136.112.000,00	32604041191	-
ESTAMPILLA PRO-DEPARTAMENTAL	$ 13.611.167.720,00	1,0 %	$ 136.112.000,00	32604041191	-
ESTAMPILLA PRO-FRONTERIZO	$ 13.611.167.720,00	1,5 %	$ 204.168.000,00	32604041191	-
ESTAMPILLA PRO-BIENESTAR ADULTO MAYOR	$ 13.611.167.720,00	0,5 %	$ 68.056.000,00	32604041191	-
ESTAMPILLA PRO-UNIVERSIDAD	$ 13.611.167.720,00	0,5 %	$ 68.056.000,00	32604041191	3/08/2026

4. GARANTÍAS CONSTITUIDAS POR EL CONTRATISTA

ASEGURADORA	N° DE POLIZA	AMPARO	VALOR ASEGURADO	VIGENCIA	NÚMERO DOCUMENTO SOPORTE
LA EQUIDAD	AB011544	RESPONSABILIDAD EXTRACONTRACTUAL	$ 875.452.500,00	31/07/2026 AL 5/10/2026	2026060028
LA EQUIDAD	AB011543	CUMPLIMIENTO	$ 1.361.116.772,00	31/07/2026 AL 5/04/2027	2026060028
LA EQUIDAD	AB011543	BUEN MANEJO Y CORRECTA INVERSION DEL ANTICIPO	$ 2.722.233.544,00	31/07/2026 AL 5/04/2027	2026060028
LA EQUIDAD	AB011543	PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES O INDEMNIZACIONES LABORES	$ 680.558.386,00	31/07/2026 AL 5/10/2029	2026060028
LA EQUIDAD	AB011543	CALIDAD DEL SERVICIO	$ 1.361.116.772,00	31/07/2026 AL 5/04/2027	2026060028
LA EQUIDAD	AB011543	CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES Y EQUIPOS SUMINISTRADOS	$ 1.361.116.772,00	31/07/2026 AL 5/04/2027	2026060028
APROBACIÓN DE GARANTÍAS - RESOLUCIÓN Y FECHA			CO1.WRT.20382212 DEL 4 DE AGOSTO DE 2026		

5. RELACIÓN DE ACTAS SUSCRITAS HASTA LA FECHA

NOMBRE O TIPO	FECHA SUSCRIPCIÓN	MOTIVO DEL ACTA
INICIO	04-08-2026	DA POR INICIADO EL CONTRATO

6. RELACIÓN DE MODIFICACIONES AL CONTRATO SUSCRITOS HASTA LA FECHA

NÚMERO DE LA MODIFICACIÓN	OBJETO DE LA MODIFICACIÓN	FECHA DE SUSCRIPCIÓN	MOTIVO DE LA MODIFICACIÓN
NO SE REALIZARON MODIFICACIONES EN ESTE CONTRATO			

7. RELACIÓN DE INFORMES DE GESTIÓN PRESENTADOS POR EL CONTRATISTA

N° INFORME	FECHA	PERIODO CORRESPONDIENTE
NO SE REGISTRARON INFORMES DE GESTIÓN PARA ESTE CONTRATO		

8. RELACIÓN DE PAGOS REALIZADOS AL CONTRATISTA

N°	TIPO	VALOR BRUTO	AMORTIZACIÓN DEL ANTICIPO	MENOS GLOSAS	VALOR NETO	N° ORDEN PAGO	COMPROBANTE DE EGRESO	
							N°	FECHA
NO SE REGISTRÓ UN CRONOGRAMA DE PAGO EN ESTE CONTRATO								
TOTAL:		**$ 0,00**						

9. RELACIÓN DE DOCUMENTOS APORTADOS QUE ACREDITAN PAGOS APORTES A LOS SISTEMAS DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISALES

Formato No. 1093 | Sircc II V1.0 ® Todos los derechos reservados.

NÚMERO PLANILLA	MES AL QUE CORRESPONSE EL APORTE	SALUD	PENSION	ARL	PARAFISCALES	TOTAL APORTE
9510747452	MES DE AGOSTO DE 2026	-	$ 34.208.800,00	$ 21.307.300,00	$ 8.782.400,00	$ 64.298.500,00
87981600	MES DE AGOSTO DE 2026	$ 225.000,00	$ 288.000,00	$ 9.400,00	-	$ 522.400,00
1084160735	MES DE AGOSTO DE 2026	$ 335.000,00	$ 428.800,00	$ 14.000,00	-	$ 777.800,00
1084880891	MES DE AGOSTO DE 2026	$ 218.900,00	$ 280.200,00	$ 9.200,00	-	$ 508.300,00
38254713	MES DE AGOSTO DE 2026	$ 249.500,00	$ 319.400,00	$ 20.900,00	-	$ 589.800,00
8642739080	MES DE AGOSTO DE 2026	$ 218.900,00	$ 280.900,00	$ 9.300,00	-	$ 509.100,00
10848893510	MES DE AGOSTO DE 2026	$ 218.900,00	$ 280.200,00	$ 9.200,00	-	$ 508.300,00
1084921281	MES DE AGOSTO DE 2026	$ 146.000,00	$ 186.800,00	$ 6.100,00	-	$ 338.900,00
8642752000	MES DE AGOSTO DE 2026	$ 218.900,00	$ 280.900,00	$ 9.300,00	-	$ 509.100,00
1952331552	MES DE AGOSTO DE 2026	$ 218.900,00	$ 280.900,00	$ 9.300,00	-	$ 509.100,00
8642777279	MES DE AGOSTO DE 2026	$ 218.900,00	$ 280.900,00	$ 9.300,00	-	$ 509.100,00
8394779151	MES DE AGOSTO DE 2026	$ 218.900,00	$ 280.200,00	$ 9.200,00	-	$ 508.300,00
6030696670	MES DE AGOSTO DE 2026	$ 218.900,00	$ 280.200,00	$ 9.200,00	-	$ 508.300,00
1316627690	MES DE AGOSTO DE 2026	$ 218.900,00	$ 280.200,00	$ 9.200,00	-	$ 508.300,00
38152632	MES DE AGOSTO DE 2026	$ 218.900,00	$ 280.200,00	$ 9.200,00	-	$ 508.300,00
8642807281	MES DE AGOSTO DE 2026	$ 218.900,00	$ 280.200,00	$ 42.700,00	-	$ 541.800,00
6033959079	MES DE AGOSTO DE 2026	$ 218.900,00	$ 280.200,00	$ 9.200,00	-	$ 508.300,00
9509936675	MES DE AGOSTO DE 2026	$ 218.900,00	$ 280.200,00	$ 18.300,00	-	$ 517.400,00
9508174427	MES DE AGOSTO DE 2026	$ 250.000,00	$ 320.000,00	$ 10.500,00	-	$ 580.500,00
6031056780	MES DE AGOSTO DE 2026	$ 218.900,00	$ 280.200,00	$ 9.200,00	-	$ 508.300,00
1316628085	MES DE AGOSTO DE 2026	$ 182.400,00	$ 233.500,00	$ 7.700,00	-	$ 423.600,00

10. RELACIÓN DE BIENES Y/O SERVICIOS FACTURADOS POR EL CONTRATISTA Y SUS CARACTERÍSTICAS

DESCRIPCIÓN DEL BIEN, PRODUCTO O SERVICIO	UNIDAD	VALOR UNITARIO	CANTIDAD SUMINISTRADA EN EL PERÍODO	VALOR PARCIAL	FECHA DE ENTREGA
RACION INDUSTRIALIZADA GE_1	1	$ 5.072,00	35.658,00	$ 180.857.376,00	31/08/2026
RACION INDUSTRIALIZADA GE_2	1	$ 5.412,00	114.643,00	$ 620.447.916,00	31/08/2026
RACION INDUSTRIALIZADA GE_3	1	$ 5.734,00	76.608,00	$ 439.270.272,00	31/08/2026
RACION INDUSTRIALIZADA GE_4	1	$ 6.159,00	155.340,00	$ 956.739.060,00	31/08/2026
RACION INDUSTRIALIZADA GE_5	1	$ 6.295,00	49.716,00	$ 312.962.220,00	31/08/2026
RACION P SITIO CAJM/JT GE_1	1	$ 4.611,00	10.602,00	$ 48.885.822,00	31/08/2026
RACION P SITIO CAJM/JT GE-2	1	$ 4.829,00	41.544,00	$ 200.615.976,00	31/08/2026
RACION P SITIO CAJM/JT GE_3	1	$ 5.085,00	30.636,00	$ 155.784.060,00	31/08/2026
RACION P SITIO CAJM/JT GE_4	1	$ 5.571,00	19.926,00	$ 111.007.746,00	31/08/2026
RACION P SITIO CAJM/JT GE_5	1	$ 5.841,00	6.570,00	$ 38.375.370,00	31/08/2026
R ALMUERZO PREPARADO SITIO GE_1	1	$ 5.584,00	38.160,00	$ 213.085.440,00	31/08/2026
R ALMUERZO PREPARADO SITIO GE_2	1	$ 5.900,00	118.152,00	$ 697.096.800,00	31/08/2026
R ALMUERZO PREPARADO SITIO	1	$ 6.313,00	81.324,00	$ 513.398.412,00	31/08/2026

Formato No. 1093 | Sircc II V1.0 ® Todos los derechos reservados. Impreso por OCTAVIO LAFONT CHICA el día: 9 de septiembre de 2026

GE_3					
R ALMUERZO PREPARADO SITIO GE_4	1	$ 7.069,00	164.448,00	$ 1.162.482.912,00	31/08/2026
R ALMUERZO PREPARADO SITIO GE_5	1	$ 7.700,00	54.666,00	$ 420.928.200,00	31/08/2026
			TOTAL	**$ 6.071.937.582,00**	
			Menos Descuento PAGO ANTICIPADO	$ 0,00	
			TOTAL FACTURA	**$ 6.071.937.582,00**	
			Menos GLOSA antes de IVA	$ 0,00	
			Menos GLOSA IVA	$ 0,00	
			TOTAL APROBADO	**$ 6.071.937.582,00**	
			Menos AMORTIZACIÓN ANTICIPO	$ 0,00	
			TOTAL A PAGAR	**$ 6.071.937.582,00**	

OBSERVACIÓN DE LA FACTURACIÓN Y/O GLOSA

OBSERVACIONES REALIZADAS POR EL SUPERVISOR

Operador presenta solicitud de descuento por concepto de impuestos del contrato por $544.448.000 a realizarse al momento de presentar la SEGUNDA factura de cobro lo cual es autorizado.

RELACIÓN DE ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERIODO

- OBJETO: SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DE LAS ZONAS URBANAS Y RURALES EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DESARROLLADO EN 24 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DEL CESAR, ACORDE A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS, LOS ESTANDARES Y CONDICIONES MINIMAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE (RESOLUCIÓN 00335 DE 2021, RESOLUCIÓN 374 DE 2024 Y RESOLUCIÓN 051 DE 2025), PARA LA VIGENCIA 2026. (ZONA SUR). PLAZO El plazo de ejecución del contrato será de DOS (2) MESES calendario (correspondiente a 40 días de calendario escolar) para los 124.239 estudiantes, focalizados por la Secretaría de Educación del Cesar). La ejecución correspondiente al suministro de complementos alimentarios a los estudiantes matriculados en JORNADA ÚNICA, JORNADA REGULAR, NARP y DE ZONAS RURALES DE DIFCIL ACCESO, se establece en (40) días de calendario escolar. 2. ALCANCE Y ESPECIFICCIONES DEL OBJETO CONTRATUAL Para el desarrollo del Programa de Alimentación Escolar PAE, los operadores seleccionados SUMINISTRARÁN complementos alimentarios tipo almuerzo y complemento alimentario jornada mañana/tarde en las modalidades preparadas en sitio, comida caliente transportada e industrializada a niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales de 24 municipios no certificados del departamento del Cesar, pertenecientes a los niveles preescolar, básica primara, básica secundaria y media en las jornadas regular y jornada única, acorde con los lineamientos técnico administrativos y estándares del Programa de Alimentación Escolar establecidos en las Resoluciones 0003/2026 modificada por la Resolución 0155 de abril de 2026; así como la entrega de complementos alimentarios en la modalidad preparada en sitio tipo almuerzo a las sedes educativas que cumplen los criterios de focalización conforme a los modelos de atención establecidos en la resolucion051 de 2025 y las directrices y parámetros establecidos por la Secretaría de Educación Departamental. PLAZO DOS (2) MESES calendario (correspondiente a 40 días de calendario escolar) para los 124.239 estudiantes, focalizados por la Secretaría de Educación del Cesar). 4.1. Valor del Contrato y Forma para realizar el pago. Para efectos fiscales el valor del presente contrato se estima en la suma de ($13.611.167.720) MCTE y otros impuestos a que hubiere lugar. PARAGRAFO: El Departamento no reconocerá o pagará el suministro de raciones servidas por encima de la cobertura del SIMAT o del informe de cobertura presentado por el Departamento, de conformidad con la fluctuación mensualizada del número de estudiantes focalizados. El valor del presente contrato se encuentra amparado en los Certificado (s) de Disponibilidad Presupuestal. El lugar de ejecución del objeto a contratar será en los doce (12) municipios (zona Sur) no certificados en educación del Departamento del Cesar. Estructura y Clasificación por Modalidades • RI (Ración Industrializada): Presenta un total general de 24.001 cupos (14.988 en jornada mañana y 9.013 en tarde). • Almuerzos (RPS / CCT - ALMRZ): Almuerzos preparados en sitio (RPS) y/o comida caliente transportada (CCT). Representa el bloque de mayor cobertura con 25.384 cupos en total (donde la jornada Única concentra la mayor parte con 17.439 raciones RPS y 607 raciones CCT). • Complemento (RPS / CCT - CAJMT): Raciones (Complemento Alimentario JMT - RPS/ CCT-JMT). Suma un total de 6.071 cupos, concentrados principalmente en la modalidad RPS Mañana (3.525) y Tarde (2.358 7.2.2. Municipios con mayor volumen de almuerzos (RPS - ALMRZ): o Chimichagua: 6.144 almuerzos (4.569 en Jornada Única). o Tamalameque: 3.471 almuerzos. o La Gloria: 2.927 almuerzos. o Río de Oro: 2.514 almuerzos. 7.2.3. Municipio con menor número de beneficiarios: • González reporta el total más bajo de la muestra con 645 cupos (223 de RI y 422 de Almuerzo RPS). Se adjunta al presente informe la certificación emitida por el representante legal de la UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, en la cual manifiesta estar a paz y salvo en los pagos al sistema integral de seguridad social y aportes parafiscales aplicables al tipo de proyecto y su modalidad de contratación, así mismo se adjunta la planilla de pago del personal contratado correspondiente AL MES DE AGOSTO. 1) Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar, establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar -UaPA, a través de la resolución 00335 de 2021 Las actividades ejecutadas en el mes agosto, se llevaron a cabo cumpliendo a cabalidad, lo establecido en la Resolución N.º 00335 DEL 23 DE DICIEMBRE DEL 2021 “Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en el marco del Estado y la actualización a la normatividad vigente Resolución N° 0003 del 07 de enero 2026. La modalidad de atención del servicio será preparación en sitio, CCT comida caliente transportada y RI ración industrializada durante la vigencia del año 2026 de acuerdo a las orientaciones dadas por la unidad administrativa especial de alimentación escolar -ALIMENTOS PARA APRENDER y el Ministerio de Salud y Protección Social. Suministro de Modalidades Alimentarias (Productos): • Ración Industrializada (RI): Almacenamiento y distribución de raciones compuestas por alimento proteico, lácteo, cereal y fruta/Postre. • Almuerzo Preparado en Sitio (PS):

Formato No. 1093 | Sircc II V1.0 ® Todos los derechos reservados. Impreso por OCTAVIO LAFONT CHICA el día: 9 de septiembre de 2026

Preparación y servido de platos calientes en los comedores escolares que cuente con la infraestructura adecuada de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente • Complemento Alimentario Jornada Mañana/Tarde (CAJMT): Preparación y servido de platos calientes en los comedores escolares tipo complemento JMT 2) Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato. establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar a través de la resolución 00335 de 2021 y las autoridades en la materia. Se garantizó el cumplimiento durante las entregas de la Ración complemento alimentario tipo almuerzo, comida caliente transportada, complemento alimenticio jornada mañana – jornada tarde y ración industrializada; en cuanto a calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad a los estudiantes beneficiarios del Programa Alimentación Escolar, priorizados en base de datos o cobertura reportados por la secretaria de educación departamental al operador, ejecutando con todas las recomendaciones especificadas en la Resolución 0003 del 07 de enero 2026 y cumpliendo con el cronograma de distribución mes a mes, A continuación, se presenta el ciclo de Menú que contiene la ración complemento tipo almuerzo, complemento alimenticio JMJT, ración industrializada para zona urbana y para zona rural. 3) Planear, organizar y ejecutar el suministro mensual 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, así como el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad y auto cuidado con el fin de evitar cualquier contagio post pandemia. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026,, garantiza que el personal seleccionado, cuenta con la experiencia e idoneidad requerida, para ejecutar las diferentes actividades programadas cumpliendo con todas las funciones en las etapas de ejecución del PAE, además cumplir con todos los protocolos de bioseguridad exigidos por el Ministerios de Salud y Protección Social, estipulados en la resolución N° 2674 de 2013, garantizando el 100% del objeto del programa. 4) Dar cumplimiento al cronograma de capacitaciones y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa, incluidos los elementos de bioseguridad y los elementos de protección personal (EPP). Se da cumplimiento al plan de capacitación de acuerdo al cronograma de actividades y demás directrices detalladas en el programa a fin de cumplir con la educación continua de todo el personal involucrado en el proceso de recepción, almacenamiento, alistamiento, distribución, preparación y entrega de raciones Preparadas en Sitio, Ración Industrializada a los deferentes beneficiarios del programa. El cumplimiento para las actividades de educación fue realizado por profesionales de la UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026. 5) Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos - Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, garantiza la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, en condiciones de calidad e inocuidad, incluidas aquellas previas al inicio de la atención a los titulares de derecho y aquellas que se realizan durante toda la ejecución y posterior a ella, que comprenda en todas las etapas del programa PAE de acuerdo a los mencionado en los lineamientos Técnicos-Administrativos, estándares y las condiciones mínimas del programa Escolar, de acuerdo a lo detallado por la unidad administrativa especial de alimentación escolar – ALIMENTOS PARA APRENDER. 6) Informar de inmediato por escrito a la Entidad contratante, al supervisor o interventor, y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución. UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, dará a conocer a la entidad contratante, el supervisor del contrato y/o Rector cualquier deficiencia identificada, daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución. 7) 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 menú, aspectos higiénicos-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de RPS, población focalizada, diligenciamiento de formatos manejo de Kardex, plan de saneamiento básico y transmisión correcta de la información que se solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del programa UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, Garantizará que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca los lineamientos técnicos administrativos, plan de saneamiento básico y demás especificaciones técnicas requeridas para la correcta ejecución del programa alimentación escolar - PAE. 8) Las bodegas a utilizar no podrán tener techo en zinc (al menos que tengan recubrimientos especiales o sistema de enfriamiento), esto debido al deterioro comprobado por las altas temperaturas de algunos alimentos y que afecten la calidad del programa, así mismo las plantas de ensambles y/o producción serán para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normativa sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración, congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas plásticas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normativa vigente, la disposición de estos elementos se constatará en la etapa de alistamiento La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, garantiza que su capacidad instalada para la recepción, almacenamiento y distribución cumplan con los requisitos mínimos detallados en la Resolución 2674 del 22 de julio 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social “Donde se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, transporte, distribución y comercialización de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública con el fin de proteger la vida y la salud de las personas”. 9) En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazará el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes. 10) Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, realizará la entrega de los alimentos o raciones a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan; se anexan en el informe la documentación de los vehículos. 11) Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grupo de escolaridad y por tipo de complemento. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, Implementará los controles necesarios, al igual que la educación continua a su equipo de manipuladores de alimentos para garantizar la entrega de los alimentos o raciones a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas, y que se cumple la relación peso bruto/ porción servida, cumpliendo con las mediciones de referencia para el cálculo del aporte nutricional de la minuta patrón. 12) Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y

Formato No. 1093 | Sircc II V1.0 ® Todos los derechos reservados.

calidad contenidas en los anexos técnicos de la Resolución 0003 del 07 de enero de 2026. Se realizará entrega a la supervisión y/o interventoría del Programa, las fichas técnicas, análisis fisicoquímicos y microbiológicos, de cada uno de los alimentos utilizados en la distribución de cada uno de los componentes de la R.I, al igual que los alimentos requeridos para para la preparación de la RPS, también se adjuntaran los análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, trazabilidad del mes al que corresponde dicho reporte. 13) Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del Programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, garantiza 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, garantizando que los alimentos 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, adicionen o sustituyan. 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 UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, cumple con las especificaciones técnicas detalladas en la Resolución 5109 del 29 de diciembre de 2005 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.” 15) Entregar a la supervisión del Programa de Alimentación Escolar durante el periodo de alistamiento (15 días calendario como máximo) y en la ejecución del contrato las fichas técnicas para las modalidades RI y RPS, además, los documentos que garanticen la calidad e inocuidad de los productos alimenticios a utilizar en el desarrollo del programa y llevar trazabilidad de los mismos en los formatos establecidos por la ETC. Para el caso de nuevos productos utilizados se deberá hacer entrega de sus respectivas fichas técnicas para su aprobación. UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, realiza envío a la supervisión del contrato e Interventoría de todas las fichas técnicas del producto/o alimentos utilizados, al igual que el registro de las actividades de recepción, almacenamiento y distribución “TRAZABILIDAD”. 16) Entregar durante la ejecución del contrato 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, adiciones o sustituyan. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, garantiza que los alimentos 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, adicionen o sustituyan. 17) Entregar a la supervisión del programa al inicio de cada ciclo de menú (cada 20 días de calendario escolar), las muestras de los productos alimenticios utilizados en la modalidad RI según los ciclos de menús aprobados, esto para el respectivo análisis organoléptico, control de calidad y trazabilidad de los mismo, estas muestras deben de coincidir con los alimentos entregados en cada una de las sedes asignadas para cada operador (zona norte y zona sur). La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, realiza entrega de las muestras con los productos alimenticios utilizados en la modalidad RI según los ciclos de menús aprobados (Actividad realizada semanalmente). 18) Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de Ración Preparada en Sitio o CCT o complementos alimentarios en el caso de la Ración Industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el UaPA de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos a las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente. En un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por la UaPA. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, realiza entrega de remisiones o Kardex en el formato establecido por la UaPA, a cada una de las unidades de servicios establecidas en la cobertura entregada por la secretaria de Educación Departamental, de estos documentos se deja copia en las instituciones a fin de poder prestar el servicio según lo establecido en la Resolución. También da cumplimiento a lo estipulado según lineamiento técnico administrativo para los casos donde se requiera reposición. 19) Entregar a la supervisión del Programa de Alimentación Escolar los planes de saneamiento básico aprobados al finalizar el periodo de alistamiento (15 días calendario después de la fecha de inicio) y darle cumplimiento durante toda la ejecución del contrato, so pena de poder incurrí en sanciones y/o glosas de tipo pecuniario. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, entrego a la supervisión del programa el plan de saneamiento básico para su aprobación y cumplimiento. 20) El operador debe especificar en su plan de saneamiento la inclusión de canecas para basura (3 canecas) y dotar cada sede educativa atendida o beneficiada con el PAE por parte del Departamento del Cesar; los materiales de estas canecas deben ser de polietileno de alta densidad y deben contener sus respectivas bolsas de acuerdo al código de colores establecido en la GTC- 24 y la RESOLUCION 2184 de 2019. Estas canecas serán de propiedad de cada sede educativa y harán parte del inventario del comedor escolar. Por ningún motivo deben ser retiradas de los establecimientos educativos. UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, da cumplimiento a la especificación técnica requerida en el PSB – Programa de Manejo de Residuos Sólidos. Detallando el manejo adecuado de los residuos sólidos de acuerdo a lo establecido por la normatividad vigente y dota a cada uno de las unidades de servicio con los recipientes requeridos y/o necesarios para la adecuada separación de residuos, utilizando el código de colores establecido por la Resolución 2184 de 2019 del Ministerio de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible y la norma técnica colombiana GTC -24. 21) El operador debe presentar en la etapa de alistamiento a la supervisión o interventoría del Programa de Alimentación Escolar el plan de capacitación de su personal manipulador. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, entrego a la supervisión del programa el plan de capacitación para su conocimiento y validación de actividades a desarrollar de educación al personal manipulador de alimentos. 22) Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección dando cumplimiento a lo aprobado en el Plan de Saneamiento, de acuerdo con el “Anexo número 2 – Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo, del decreto 1082 de 2015”. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, cumple con las especificaciones técnicas detallas en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la resolución 0003 del 07 de enero del 2026, especificadas en el Plan de Saneamiento para ejecución del Programa Alimentación Escolar PAE. 23) Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por la UaPA; así mismo, efectuar el seguimiento y registro de entrega de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, realiza supervisión en campo que permita garantizar la entrega al 100% de los diferentes tipos de complementos Ración Industrializada, almuerzos, complementos jornada mañana- tarde a los beneficiarios del Programa Alimentación Escolar según detallado de base del SIMAT, y registrar en tiempo real la entrega de raciones en el formato establecido por la Unidad Administrativa Alimentos para Aprender – UAPA, estos Documentos soportes son entregados a la interventoría para su verificación y validación de cumplimiento. 24) Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30% del valor destinado a compras de alimentos de acuerdo la Ley 2046 de 2020, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción

Formato No. 1093 | Sircc II V1.0 ® Todos los derechos reservados.

local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria. Se debe enviar a la supervisión e interventoría del PAE los reportes mensualmente, éstos harán parte integral de los informes conducentes a pagos. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, registra y reporta las actividades aquí descriptas en el formato establecido dando cumplimiento a lo establecido en 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. 25) El Contratista deberá pagar contra entrega el o los productos adquiridos a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones. La forma de pago utilizada por el Contratista para realizar el pago de los productos a los pequeños productores y demás actores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, o de sus organizaciones, se deberá realizar en efectivo, cheque de gerencia, transferencia bancaria a cuentas de ahorros, cuentas corrientes o transferencias a través de billeteras digitales, depósitos de bajo monto o transferencias a cuentas de ahorros de trámite simplificado (CATS). La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, da cumplimiento a esta obligación. 26) Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas como en las ruedas de negocio que se realicen en virtud de lo establecido en la Ley 2046 de 2020. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, estará dispuesta a participar en mesas técnicas a fin de contribuir con las compras a proveedores locales y de la zona. 27) De acuerdo a lo establecido en la Ley 2042 de 2020, el operador debe contratar dentro su personal manipulador de alimentos a los padres de familia, usuarios, en un porcentaje no menor al 20%, necesarios para el cabal cumplimiento de la operación. Priorizando a aquellos que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia, control social y/o juntas de asociación de padres de familia. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, da cumplimiento a esta obligación por medio de la contratación de padres de familias de los niños, niñas, adolescentes matriculados en las instituciones Educativas y/o sedes priorizadas para la atención, teniendo como prioridad garantizar un servicio de calidad e inocuidad a todos los beneficiarios del Programa Alimentación Escolar. 28) De acuerdo a lo establecido en el Artículo 8 de la Ley 2046 de 2020, el operador debe diseñar o adecuar minutas alimentarias y menús teniendo en cuenta el enfoque cultural y los hábitos alimentarios de la población de cada zona geográfica para la compra pública local de alimentos, priorizando el abastecimiento con productos locales provenientes de pequeños productores locales y de productores pertenecientes a la agricultura campesina, familiar o comunitaria. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, cumple a cabalidad la minuta patrón entregada por la nutricionista de la ETC, donde se detallan la distribución por tiempo de consumo, grupos de alimentos, frecuencia, aporte nutricional por grado y nivel escolar según el tipo de complemento y modalidad de atención. 29) Informar periódicamente a la Entidad Territorial, la UaPA, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, da cumplimiento a esta obligación. 30) 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, el supervisor, la interventoría o el personal manipulador de alimentos. En caso 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. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, garantiza la continuidad, inocuidad y correcta prestación del servicio de alimentación escolar mediante la atención inmediata de las fallas operativas en la maquinaria y equipos de los comedores y bodegas, dando cumplimiento al plazo estipulado y a la disponibilidad de respaldo bajo las siguientes acciones: 1. Atención en Plazo Máximo de 5 Días Hábiles: Recibida la novedad o reporte de falla enviado por la Institución Educativa, la Interventoría, la Supervisión o el personal manipulador, el equipo técnico de mantenimiento interviene el equipo en un plazo no mayor a cinco (5) días hábiles, realizando el diagnóstico y la reparación correctiva en sitio cuando la complejidad de la falla lo permita. 2. Garantía de Respaldo Inmediato (Plan de Contingencia y Standby): Cuando la reparación requiera un tiempo superior, el retiro del equipo de la sede o un traslado a taller especializado, la Unión Temporal suministra de manera inmediata un equipo de sustitución en calidad de préstamo/back-up con características técnicas iguales o superiores (estufas, licuadoras industriales, congeladores, refrigeradores o balanzas), evitando cualquier afectación o interrupción en la preparación y servido de las raciones. 3. Trazabilidad y Control de Flota de Equipos: Se mantiene una bitácora o libro de control de novedades e inventario que registra la fecha del reporte, tipo de falla, fecha de intervención, certificado de mantenimiento correctivo y orden de entrega/retiro del equipo de repuesto, suscrito en acta formal por el Rector, Director Rural o Manipuladora Líder. 31) Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, así mismo, debe incluirse la señalización dirigida a la población en condición de discapacidad en el área dispuesta para el consumo de las raciones alimentarias. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026 garantiza la correcta identificación, demarcación y señalización visual e incluyente en el 100% de los comedores escolares de las sedes educativas beneficiarias, dando cumplimiento a las normas higiénico-sanitarias y de accesibilidad mediante las siguientes acciones operativas: 1. Suministro de Señalética en Material Lavable y Resistente: Se elaboran e instalan avisos e identificadores de áreas en materiales de alta durabilidad, no porosos, impermeables y de fácil limpieza/desinfección (tales como acrílico, PVC rígido o polietileno de alta densidad), resistentes a los procesos de desinfección exigidos por la Resolución 2674 de 2013. 2. Identificación y Delimitación de Áreas: Se instalan avisos visibles en cada una de las zonas constitutivas del comedor escolar, tales como: o Área de Recepción y Almacenamiento de Víveres. o Área de Preparación / Cocina. o Área de Distribución y Servido. o Comedor o Área de Lavado de Menaje y Desinfección. o Zona de Manejo y Clasificación de Residuos Sólidos. o Avisos de Seguridad, BPM y Lavado Manos. 3. Señalización Doblada para Población con Discapacidad: En el área de consumo (comedor) se contempla la señalización prioritaria e incluyente para estudiantes en condición de discapacidad o movilidad reducida. Estos avisos contemplan contraste cromático de alta visibilidad, simbología universal de accesibilidad (SIA) y ubicación a una altura adecuada para garantizar la reserva y atención adecuada del espacio durante el momento del consumo. 32) Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o de la UaPA, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026 garantiza la atención inmediata, receptiva, transparente y con plena disponibilidad de acceso a los funcionarios y delegados de la Gobernación del Cesar, la UaPA, la Interventoría/Supervisión contractual y los Entes de Control (Contraloría, Procuraduría, Personerías y Secretarías de Salud) durante las visitas de inspección, vigilancia y control (IVC) realizadas a los comedores escolares, bodegas principales y auxiliares, plantas de ensamblaje/Catering y sedes administrativas, mediante la ejecución de las siguientes acciones: 1. Protocolo de Ingreso y Facilidades: Se instruye de manera permanente a todo el personal de campo (jefes de bodega, supervisores de campo, administradores de sede y manipuladoras de alimentos) para brindar libre acceso, trato respetuoso y colaboración irrestricta a los evaluadores debidamente identificados, facilitando el ingreso a áreas de almacenamiento, preparación, servido y archivo de documentos. 2. Disposición de Documentación e Información en Sitio: Se mantiene disponible en cada punto de operación la carpeta física con la documentación requerida para la verificación: o En Comedores Escolares: Carpetas de sede con concepto sanitario, planillas diarias de asistencia/servido, ciclo de menú visible, listas de empaque, fichas técnicas de insumos, registros de temperatura y carpetas de salud ocupacional/BPM de las manipuladoras. o En Bodegas

Formato No. 1093 | Sircc II V1.0 ® Todos los derechos reservados. Impreso por OCTAVIO LAFONT CHICA el día: 9 de septiembre de 2026

y Plantas: Actas de inspección previa, libro de control de inventarios, carpetas de vehículos, certificados de fumigación, registros de calibración de termohigrómetros y soportes del SG-SST. 3. Acompañamiento Técnico: Cada visita es acompañada por un profesional designado del operador (Coordinador Operativo, Ingeniero de Alimentos/Calidad o Supervisor de Zona), quien atiende los requerimientos del equipo auditor, aporta las explicaciones técnicas requeridas y suscribe el acta de visita correspondiente. 4. Trámite de Actas y Plan de Subsanamientos: Copia de toda acta de visita levantada en campo es remitida en un plazo menor a 24 horas al equipo de calidad; en caso de generarse observaciones o hallazgos, se formula e implementa de inmediato un Plan de Acción Correctivo con evidencias de subsanación para su entrega oportuna a la Interventoría o Entidad solicitante. 33) Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026 garantiza la participación permanente, el acompañamiento técnico y el suministro oportuno de información en todos los espacios de seguimiento y control social a los que sea convocada por la Entidad Territorial Certificada, la Interventoría o las comunidades educativas, mediante las siguientes acciones: 1. Asistencia Representativa a Comités: Se asegura la presencia activa de los delegados del operador (Coordinador Operativo, Coordinador de Calidad/Nutrición, Profesional Social o Supervisores de Campo) en las sesiones ordinarias y extraordinarias de los Comités de Seguimiento al PAE Departamentales/Municipales y en los Comités de Alimentación Escolar (CAE) de las sedes educativas. 2. Suministro Transparente de Información: Se prepara y entrega en cada sesión la documentación técnica, operativa y logística solicitada para la evaluación del servicio, incluyendo reportes de cobertura, datos de ejecución de minutas, fichas técnicas de alimentos, estados de inventario, planes de rutas y estados de atención a PQRS. 3. Gestión Directa y Cierre de Compromisos: Se registran las observaciones, recomendaciones o requerimientos formulados por los integrantes de los comités en las actas correspondientes, estableciendo de manera inmediata planes de acción con responsables y fechas límite de cumplimiento para subsanar cualquier eventualidad reportada en los comedores escolares. 34) Apoyar los procesos que desarrolle la Secretaría de Educación departamental del Cesar para promover los mecanismos de participación ciudadana (convocatoria para la conformación de Comités de Alimentación Escolar – CAE, seguimiento a actas de reunión de los CAE e invitación a las mesas públicas) y de control social del Programa. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026 garantiza el apoyo activo, logístico y técnico a las estrategias de participación ciudadana y control social promovidas por la Secretaría de Educación Departamental del Cesar, asegurando la transparencia y la vinculación comunitaria en la ejecución del programa mediante las siguientes acciones: 1. Apoyo a la Conformación y Fortalecimiento de los CAE: Se colabora de manera directa con los directivos docentes y rectores en la convocatoria e instalación de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en cada sede educativa, suministrando las guías orientadoras, los formatos de acta de constitución y el acompañamiento durante la elección de los integrantes (padres de familia, estudiantes, personeros y docentes). 2. Seguimiento y Trazabilidad a las Actas de Reunión CAE: Se recopilan, sistematizan y analizan periódicamente las actas de las sesiones ordinarias y extraordinarias de los CAE en las Instituciones Educativas, registrando en un consolidado las observaciones, recomendaciones o compromisos adquiridos para darles trámite operativo oportuno y reportar los avances a la Secretaría de Educación. 3. Convocatoria y Apoyo Logístico en Mesas Públicas del PAE: Se articula con la ETC en la divulgación masiva y organización de las Mesas Públicas del programa (inicial y final), facilitando la movilización de información, convocando a la comunidad educativa, veedurías ciudadanas y personeros, y presentando los informes de gestión e indicadores de avance que solicite la Entidad Territorial. 4. Promoción de Veedurías y Mecanismos de Control Social: Se promueve el ejercicio del control social informado, garantizando la entrega de información oportuna sobre los ciclos de menú, gramajes y horarios de atención, e impulsando la participación activa de los personeros estudiantiles y veedores en la veeduría del servicio en comedor. 35) En cada sede educativa, publicar los siguientes documentos, los cuales deben estar en un lugar visible (Comedores Escolares), de un color y tamaño pertinente que permita su lectura y de fácil acceso a la comunidad educativa: • FICHA TÉCNICA DE INFORMACIÓN DEL PAE: Debe cumplir con las especificaciones de diseño establecidas por la UApA y contener como mínimo Identificación de la ETC y de la Sede Educativa, Número de cupos asignados conforme al tipo de complemento entregado, Modalidad de Suministro, Fecha de inicio de atención, Número de contrato, Nombre o Razón social del Operador PAE, Canales de atención al ciudadano de la Secretaría de Educación del departamento del Cesar. • PUBLICACIÓN DE CICLOS DE MENÚS: Debe publicarse la totalidad de ciclos de menús para las diferentes modalidades de suministro y con la firma de la nutricionista de la ETC. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026 garantiza el cumplimiento de las exigencias de transparencia, visibilidad y control social en el 100% de los comedores escolares de las sedes educativas beneficiarias, mediante la instalación, publicación y mantenimiento de la información oficial del programa bajo las siguientes acciones: 1. Instalación de la Ficha Técnica de Información del PAE: En cada comedor escolar se instala, en un lugar de fácil visibilidad y lectura para la comunidad educativa, la Ficha Técnica oficial diseñada conforme a los lineamientos visuales de la UaPA. Este pendón/cartelera contempla: o Identificación de la Entidad Territorial Certificada (ETC - Gobernación del Cesar) y de la Sede Educativa. o Número de cupos asignados discriminados por tipo de complemento. o Modalidad de suministro autorizada (Comida Caliente Preparada en Sitio, Ración Industrializada, Almuerzo NARP, Rural, etc.). o Fecha de inicio de la atención y número del contrato de operación. o Nombre y Razón Social de la Unión Temporal Nutriendo el PAE 2026. o Canales de atención al ciudadano y recepción de PQRS de la Secretaría de Educación Departamental y la UT. 2. Publicación Visible de los Ciclos de Menús: Se garantiza la exhibición permanente y actualizada de la totalidad de los ciclos de menús aprobados para cada modalidad atendida en la sede. Cada lámina/mural informativo cuenta con la firma digital/física de la Nutricionista Nutricionista-Dietista de la ETC, especificando la composición de la ración diaria, gramajes de la minuta patrón y aportes nutricionales. 3. Mantenimiento y Legibilidad: Se realiza inspección periódica por parte de los supervisores de campo para garantizar que estos elementos informativos permanezcan en óptimas condiciones de limpieza, con tamaño de letra adecuado, tipografía legible y colores pertinentes de alto contraste. 36) Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o de la UaPA. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026 garantiza la ejecución del plan de apoyo a la Estrategia de Estilos de Vida y Alimentación Saludables (EAS), articulando las directrices de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UaPA) y las orientaciones pedagógicas de la Secretaría de Educación Departamental en las Instituciones Educativas beneficiarias. 37) Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, Interventoría, supervisión, UaPA, y demás actores que participan en el PAE. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, garantiza la atención oportuna, rigurosa y verificable de todas las solicitudes, hallazgos, informes, peticiones y requerimientos emitidos por los Entes de Control (Contraloría, Procuraduría, Personerías), la Interventoría, la Supervisión del Contrato, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UaPA) y demás actores del programa. 38) Para la ejecución del programa, el proponente deberá contar con una herramienta tecnológica consistente en sistema de información o página web que sirva para el seguimiento y control de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE y en donde se dé a conocer información de tipo corporativo, estructura organizacional y demás servicios relacionados con el PAE, esta debe divulgarse dentro de la comunidad estudiantil y en general. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026 garantiza el cumplimiento de la obligación mediante el desarrollo, puesta en marcha y socialización de la plataforma tecnológica/página web oficial del programa, orientada a la transparencia, el control social y el seguimiento operativo del PAE bajo los

Formato No. 1093 | Sircc II V1.0 ® Todos los derechos reservados. Impreso por OCTAVIO LAFONT CHICA el día: 9 de septiembre de 2026

siguientes componentes. 39) Elaborar e implementar el programa de salud ocupacional que permita garantizar el manejo en cuanto a la prevención y atención de riesgos y accidentes que puedan presentar el personal de bodega y en general el personal que se involucre para el desarrollo del programa. Se verificará que el mismo reporte acciones concretas de acuerdo con el riesgo en cada cargo y actividad, esto incluye el personal de bodega y sedes. Ejecutar el plan de contingencias frente a situaciones que puedan afectar el normal desarrollo del programa. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026, garantiza la protección, prevención y gestión del riesgo ocupacional de todo el talento humano vinculado a la operación (personal de bodegas, auxiliares logísticos, coordinadores y/o supervisores de campo y manipuladoras de alimentos en comedores escolares), mediante la elaboración, implementación y ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) y el Plan de Contingencias, a través de las siguientes acciones operativas: 1. Diseño e Implementación del SG-SST: Se cuenta con el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo diseñado bajo los estándares de la Resolución 0312 de 2019, enfocado en la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades laborales (ATEL) en todas las etapas del ciclo PAE. 2. Matriz de Identificación de Peligros y Valoración de Riesgos (MIPVR): Se dispone de la caracterización de riesgos y acciones preventivas/correctivas concretas por cargo y puesto de trabajo: o Personal de Bodega y Logística: Prevención de riesgo biomecánico (manejo manual de cargas, sobreesfuerzos), riesgo físico y riesgo locativo (caídas a nivel, atropellamientos por montacargas o estibadores). o Personal Manipulador de Alimentos en Sedes: Prevención de riesgo físico y químico (quemaduras por contacto con calderas/superficies calientes, cortes por utensilios punzocortantes, resbalones en pisos húmedos, intoxicación por inhalación de productos de limpieza) y riesgo biomecánico (posturas prolongadas). 3. Dotación de Elementos de Protección Personal (EPP): Entrega periódica de EPP certificados ajustados al perfil de cargo (botas con puntera de seguridad o antideslizantes, guantes de nitrilo/térmicos, delantales impermeables, petos, cofias, tapabocas y fajas lumbares) con sus respectivos registros de entrega e inducción de uso. 4. Exámenes Médicos Ocupacionales y Afiliaciones: Vinculación formal de todo el personal al Sistema General de Riesgos Laborales (ARL) desde el primer día de contratación, garantizando exámenes médicos de ingreso, periódicos y certificados de aptitud ocupacional. 5. Ejecución del Plan de Contingencias: Se mantiene activo e implementado el Plan de Contingencias Operativas ante situaciones extraordinarias (fallas en servicios públicos, condiciones climáticas extremas, paros viales, contingencias sanitarias o accidentes laborales), garantizando la activación inmediata de protocolos de atención, sustitución de personal y reporte a la ARL para evitar interrupciones en la prestación del servicio 40) Las bodegas principales y auxiliares de almacenamiento de materias primas y alimentos industrializados no podrán tener techo en zinc (al menos que tengan recubrimientos especiales o sistema de enfriamiento), esto debido al deterioro comprobado por las altas temperaturas de algunos alimentos y que afectan la calidad del programa, así mismo, deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y sus modificaciones correspondientes. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026 garantiza la calidad, inocuidad y correcta conservación de las materias primas y alimentos industrializados en su centro de acopio y bodegas auxiliares, dando cumplimiento a las exigencias técnicas y sanitarias bajo las siguientes acciones: 1. Control de Infraestructura: Se asegura que las bodegas de almacenamiento no cuenten con cubiertas de zinc expuestas de forma directa. En las áreas donde existen estructuras metálicas, se han implementado aislamientos térmicos (cielo raso y/o sistemas activos de enfriamiento y aire acondicionado), evitando el sobrecalentamiento de los víveres e industrializados y previniendo el deterioro organoléptico y microbiológico de los alimentos. 2. Cumplimiento Higiénico-Sanitario (Resolución 2674 de 2013): Se implementa la normativa sanitaria vigente en todas las instalaciones: o Almacenamiento sobre estibas plásticas/no absorbentes (a 15 cm del piso, 60 cm del techo y 50 cm de las paredes). o Separación física e identificación de productos por lotes aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir). o Equipos e infraestructura lavable, de fácil desinfección y protegida contra el ingreso de plagas. 3. Plan de Saneamiento Básico: Se aplican de forma rigurosa los cuatro programas obligatorios en bodegas: Limpieza y Desinfección, Control Integral de Plagas (con empresa autorizada), Manejo de Residuos Sólidos y Control de Agua Potable. 41) Entregar en el in forme para pago de la supervisión o interventoría la relación de raciones no entregadas y los recursos no ejecutados por este concepto a través de un consolidado, con la respectiva justificación por la cual se presentó la inejecución. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026 garantiza el cumplimiento de la rendición de cuentas e informe financiero para pago, mediante la presentación consolidada y justificada de las raciones no entregadas y los recursos no ejecutados en cada periodo de facturación, a través de las siguientes acciones operativas: 1. Consolidado de Inejecución por Sede y Municipio: Se adjunta en el informe mensual de supervisión/interventoría el cuadro matriz consolidado de raciones no programadas/no entregadas, detallando por sede educativa, jornada, modalidad y fecha exacta, el número de raciones que no fueron suministradas. 2. Justificación Técnica y Documental: Cada novedad de inejecución se soporta con su correspondiente justificación cualitativa y cuantitativa (ej. paros estudiantiles/docentes, jornadas pedagógicas no informadas con anterioridad, ausentismo de estudiantes, fallas en servicios públicos o situaciones climáticas/de fuerza mayor), acompañada de las actas de novedad firmadas por el Rector, director Rural o responsable del PAE en la sede. 3. Valoración Financiera y Balance de Recursos: Se presenta la liquidación financiera del costo exacto de las raciones no entregadas, discriminando el valor total de los recursos no ejecutados por este concepto, los cuales se descuentan de la facturación o cobro mensual conforme a los procedimientos contables y contractuales exigidos por la Entidad Territorial. 42) La etapa de alistamiento tendrá un periodo máximo de 15 días calendario, dentro de la cual se deberá cumplir con las exigencias requeridas por el departamento del cesar y contenidas en el presente documento. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026 acepta y garantiza el cumplimiento estricto del periodo máximo de quince (15) días calendario estipulados para la Etapa de Alistamiento, dentro del cual se ejecutarán, radicarán y entregarán la totalidad de los requerimientos técnicos, administrativos, logísticos y operativos exigidos por el Departamento del Cesar. Para ello, se desarrolla el siguiente cronograma de entregables: 1. Gestión Documental y Planes Operativos: Presentación y radicación del Plan de Rutas de Distribución de alimentos e insumos de aseo, Plan de Compras Locales, Plan de Capacitación en BPM, Planes de Saneamiento Básico y Planes de Gestión del Riesgo. 2. Habilitación de Capacidad Instalada: Disposición y adecuación de las bodegas principales y auxiliares de almacenamiento conforme a la Resolución 2674 de 2013 y verificación de los equipos de cadena de frío. 3. Formalización de Talento Humano: Contratación, afiliación al sistema de seguridad social, exámenes médicos ocupacionales y caracterización del personal manipulador de alimentos (incluyendo la vinculación priorizada de comunidades NARP, madres/padres de familia y personal para zonas rurales dispersas). 4. Dotación y Menaje: Entrega formal mediante acta suscrita con los rectores/directores de las Instituciones Educativas de los elementos de menaje, botiquines, canecas de clasificación de residuos y equipos para la operación. 5. Verificación de Inocuidad y Fichas Técnicas: Consolidación del catálogo de Fichas Técnicas de Alimentos (FTA), registros/permisos sanitarios Invima y conceptos sanitarios favorables de la flota de transporte y centros de acopio. 43) Los operadores deberá seguir la ruta establecida en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la resolución 00335 de 2021. Aplicable a la atención del modelo de atención de la RES. 051/25 La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026 garantiza la aplicación rigurosa de la ruta de calidad e inocuidad estipulada en el Anexo Técnico de la Resolución 00335 de 2021, integrándola operativamente a la atención del modelo NARP (Res. 051 de 2025) en los establecimientos educativos priorizados, mediante las siguientes acciones: 1. Estandarización de la Ruta Sanitaria: Se implementan en todas las etapas operativas (recepción de materias primas, almacenamiento, transporte, preparación, servido y distribución) los protocolos de higiene, desinfección, control de temperaturas y

Formato No. 1093 | Sircc II V1.0 ® Todos los derechos reservados. Impreso por OCTAVIO LAFONT CHICA el día: 9 de septiembre de 2026

conservación de la cadena de frío/calores definidos en los lineamientos técnicos de inocuidad de la UaPA. 2. Aplicación de Fichas Técnicas de Alimentos (FTA): Se asegura que el 100% de los insumos y víveres adquiridos para la preparación de los almuerzos concertados cumplan con las especificaciones técnicas de empaque, rotulado, registro/permiso sanitario Invima y fechas de vencimiento según la norma vigente. 3. Puntos Críticos de Control en Comedores NARP: Se adopta el sistema de control de riesgos microbiológicos, físicos y químicos en los restaurantes escolares, garantizando la desinfección de agua, el manejo seguro de materias primas perecederas y la cocción adecuada de alimentos proteicos en las sedes etnoeducativas. 4. Trazabilidad y Muestreo: Se lleva el registro diario de formatos de control (Planillas de recepción, temperatura de almacenamiento/cocción) para respaldar la trazabilidad ante eventuales alertas epidemiológicas o visitas de inspección técnica sanitaria. 44) Presentar en la etapa de alistamiento, el plan de rutas de distribución de los alimentos e insumos de aseo. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026 da cumplimiento a la obligación mediante la formulación, radicación y entrega formal del Plan de Rutas de Distribución de Alimentos e Insumos de Aseo en la etapa de alistamiento, garantizando la logística de abastecimiento para todas las sedes educativas beneficiarias bajo las siguientes acciones: 1. Diseño y Planificación Logística: Se estructuran las rutas de distribución priorizando la eficiencia en tiempos de tránsito, la cercanía geográfica, el estado de las vías de acceso (urbanas, rurales y rurales dispersas) y las frecuencias de entrega exigidas por modalidad (alimentos perecederos, no perecederos e insumos de aseo y desinfección). 2. Garantía de Vehículos y Cadena de Frío: Se define la flota de vehículos autorizada y coordinada para cada ruta, los cuales cuentan con concepto sanitario favorable, rotulado de transporte de alimentos y los sistemas de refrigeración/isotérmicos requeridos para preservar la inocuidad y la cadena de frío de los productos. 3. Protocolo de Entrega de Insumos de Aseo: Se contempla el despacho oportuno y segregado de los kits de aseo, desinfección y elementos de protección personal (EPP) para las manipuladoras de alimentos en los comedores escolares, evitando cualquier riesgo de contaminación cruzada con las materias primas alimentarias. 4. Aprobación y Socialización: El plan es presentado dentro de los plazos fijados en la etapa de alistamiento ante la Interventoría y la Entidad Territorial Certificada (ETC) para su revisión, aprobación y seguimiento en campo. 45) Hacer entrega mediante acta al establecimiento educativo de los elementos dispuestos para garantizar la prestación del servicio de alimentación, tales como caneca de basura, botiquín de primeros auxilios y el menaje correspondiente al embalaje y transporte de la modalidad comida caliente transportada, esto es platos, vasos, cucharas, canastillas y tanques para el almacenamiento de bebidas frías, como quiera que estos elementos hacen parte del inventario del establecimiento. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026 garantiza el cumplimiento de la entrega formal, dotación y control de inventario de los elementos requeridos para la prestación del servicio de alimentación en las Instituciones Educativas, mediante la ejecución de las siguientes acciones: 1. Suministro y Dotación de Elementos: Se realiza la adquisición y entrega de los elementos operativos exigidos para el correcto funcionamiento de la operación, tales como canecas de basura para la clasificación de residuos, botiquines de primeros auxilios dotados según norma, y el menaje específico para el embalaje y transporte de la modalidad Comida Caliente Transportada (platos, vasos, cucharas, canastillas y tanques isotérmicos o recipientes para almacenamiento de bebidas frías). 2. Formalización Mediante Acta de Entrega: Toda entrega de bienes y elementos se efectúa de manera formal y protocolizada mediante la firma de un Acta de Entrega de Dotación y Menaje, suscrita por el representante del operador/supervisor de campo y el Rector, Profesor Zona Rural o Responsable del PAE del establecimiento educativo. 3. Incorporación al Inventario Escolar: En el cuerpo del acta se especifica claramente la cantidad, estado físico y características técnicas de cada elemento entregado, dejando constancia de que dichos bienes ingresan formalmente al inventario institucional del establecimiento educativo para la custodia, uso exclusivo y soporte de la prestación del programa. 46) Los operadores incluirán dentro de su población objeto de atención, a la población en condiciones de discapacidad, el área de cobertura educativa y PAE, determinarán conforme a la caracterización de este grupo estudiantil, el número de alumnos existentes en el Departamento y el establecimiento educativo en donde se encuentra matriculados para que reciban el complemento alimentario. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026 garantiza la inclusión, atención prioritaria y entrega oportuna del complemento alimentario a los estudiantes en condición de discapacidad matriculados en las Instituciones Educativas del Departamento, mediante la ejecución de las siguientes acciones operativas: 1. Focalización e Identificación: En articulación con las áreas de Cobertura Educativa y del PAE de la Entidad Territorial, se realiza el cruce y validación permanente de la caracterización de la población estudiantil con discapacidad registrada en el sistema SIMAT, identificando el número de beneficiarios y las sedes educativas donde se encuentran matriculados. 2. Adecuación del Servicio e Accesibilidad: Se dispone de acompañamiento por parte del personal de campo y manipuladores de alimentos para facilitar el acceso, movilidad y postura adecuada de estos estudiantes en el área del comedor escolar durante las jornadas de entrega. 3. Garantía Nutricional y Adaptación: Se asegura la entrega continua del complemento alimentario (según la modalidad asignada a la sede) cumpliendo con los estándares nutricionales, garantizando que cuando la condición de salud del estudiante lo requiera (previo concepto/registro), se adapte la consistencia o presentación de la ración sin afectar el aporte calórico de la minuta patrón. 4. Trato Incluyente: Se capacita al personal operativo en pautas de atención humanizada, incluyente y libre de discriminación para la atención de la población en condición de discapacidad. 47) los operadores se comprometen a cumplir las exigencias establecidas en la Res. 051 de 2025, en las sedes educativas focalizadas por el Departamento bajo este modelo de atención, donde suministran única y exclusivamente raciones tipo Almuerzo, por lo que deben: garantizar que el personal manipulador de alimentos para la sede priorizada, sean padres, madres de familia o acudientes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras; realizar procesos de capacitación permanente al personal manipulador para la operación del PAE en los establecimientos educativos y etnoeducativos con población de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras en temas de alimentación saludable y sostenible; garantizar la calidad e inocuidad de alimentos, buenas prácticas de manufactura - BPM y manipulación de alimentos; garantizar la calidad e inocuidad del complemento alimentario a suministrar a los beneficiarios del programa de población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, para lo cual, deberán dar cumplimiento con dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, de acuerdo con lo dispuesto en el anexo técnico “Planeación Alimentaria y Calidad e Inocuidad; garantizar el suministro de los complementos alimentarios de acuerdo con lo establecido por la Entidad Territorial y en el marco del proceso de concertación que definió el plan alimentario para comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras en la prestación del servicio de alimentación en los establecimientos priorizados para este modelo de atención. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026 garantiza el cumplimiento integral de las exigencias contempladas en la Resolución 051 de 2025 para el modelo de atención en sedes etnoeducativos con suministro exclusivo de raciones tipo Almuerzo, mediante la ejecución de las siguientes acciones: 1. Vinculación Laboral Diferencial: Se garantiza que el 100% del personal manipulador de alimentos contratado en las sedes priorizadas sean padres, madres de familia o acudientes pertenecientes a las comunidades Negras, Afrocolombianas, Raizales y Palenqueras (NARP), previa concertación y validación con las autoridades comunitarias locales. 2. Capacitación Continua: Se implementa un plan permanente de formación para las manipuladoras de alimentos en nutrición saludable, sostenible, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y protocolos de inocuidad alimentaria, adaptado al contexto socio-cultural de las comunidades. 3. Aseguramiento de Calidad e Inocuidad: Se aplican estrictamente los estándares sanitarios dictaminados por la Resolución 2674 de 2013 y el Anexo Técnico de

Formato No. 1093 | Sircc II V1.0 ® Todos los derechos reservados. Impreso por OCTAVIO LAFONT CHICA el día: 9 de septiembre de 2026

Alimentación Saludable y Sostenible del PAE y Calidad e Inocuidad, asegurando óptimas condiciones de higiene, manejo de agua potable, saneamiento básico y conservación de alimentos. 4. Respeto a la Minuta Concertada: Se suministran oportunamente los almuerzos escolares cumpliendo con la minuta patrón y el Plan Alimentario concertado entre la Entidad Territorial y las comunidades NARP, preservando la pertinencia étnica, los hábitos alimentarios tradicionales y el gramaje requerido. 48) Los operadores se comprometen a cumplir las exigencias establecidas en la Res. 374 de 2024, en las sedes educativas focalizadas por el Departamento bajo este modelo de atención, donde suministran única y exclusivamente raciones tipo Almuerzo, por lo que deben: Garantizar que el personal manipulador de alimentos contratado para la sede priorizada, sean padres o madres de familia de los estudiantes o habitantes de la comunidad donde se prestará el servicio. Realizar procesos de capacitación permanente al personal manipulador contratado para la operación del PAE para zonas rurales dispersas en temas de alimentación saludable y sostenible, calidad e inocuidad de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y Manipulación de Alimentos, para lo cual deberán hacer uso de las herramientas dispuestas por la UApA o las que pueda disponer la Entidad Territorial respectiva. Implementar el plan de gestión de riesgos de operación en la sede educativa ubicada en zona rural dispersa con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del complemento alimentario a suministrar a los beneficiarios del PAE. Garantizar el suministro de los complementos alimentarios, de acuerdo con lo establecido en el Plan Alimentario Rural diseñado por la Entidad Territorial para la sede educativa ubicada en zona rural dispersa. La UNIÓN TEMPORAL NUTRIENDO EL PAE 2026 Vinculación Comunitario-Laboral • Contratación Local Priorizada: Garantizar formalmente que el 100% del personal manipulador de alimentos asignado a las sedes priorizadas pertenezca a la comunidad local, seleccionando a madres de familia, padres de familia o residentes directos de la vereda o corregimiento donde opera la sede educativa. 2. Capacidad Técnica y Formación Continua • Capacitación Especializada: Diseñar e impartir ciclos continuos de formación dirigidos al personal manipulador en las sedes rurales en los siguientes módulos obligatorios: o Alimentación saludable y sostenible. o Calidad e inocuidad alimentaria. o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Manipulación Higiénica de Alimentos. • Uso de Herramientas Pedagógicas Oficiales: Implementar en las capacitaciones las metodologías, guías y herramientas técnicas dispuestas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UaPA) o la Entidad Territorial Certificada (ETC). 3. Gestión de Riesgos e Inocuidad • Implementación del Plan de Gestión de Riesgos: Estructurar y ejecutar un plan operativo de control de riesgos específico para el entorno rural disperso, enfocado en prevenir focos de contaminación, interrupciones logísticas o fallas sanitarias que afecten la calidad e inocuidad del almuerzo escolar. 4. Ejecución del Plan Alimentario Rural • Suministro Exclusivo de Almuerzos: Garantizar la preparación y entrega continua de la ración tipo Almuerzo, dando cumplimiento estricto a las minutas, gramajes y frecuencias definidas en el Plan Alimentario Rural diseñado por la Entidad Territorial para cada sede focalizada.

OBLIGACIONES DEL CONTRATRISTA

- 2.5.1. Del Contratista Sin perjuicio de las demás obligaciones que se desprendan de la Constitución Política de la República de Colombia, del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, de las normas particulares que correspondan a la naturaleza del contrato a celebrar, de aquellas contenidas en otros apartes del pliego de condiciones, de las consignadas específicamente en el contenido del contrato y particularmente las contenidas en el Artículo 2.3.10.4.6 del Decreto 1852 de 2015 “Funciones de los Operadores del PAE” expedidos por el Ministerio de Educación Nacional, los Operadores del PAE cumplirán las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 2015, y además las siguientes: 1. Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos - administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar, establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar –UaPA, a través de la Resolución 0003 de 2026 modificada por la Resolución 0155 de abril de 2026 y la Resolución 051/2025. 2. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar a través de la Resolución 0003 de 2026 modificada por la Resolución 0155 de abril de 2026 y la Resolución 051/2025 y las autoridades en la materia. 3. Planear, organizar y ejecutar el suministro mensual 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, así como el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad y autocuidado con el fin de evitar cualquier contagio pos pandemia. 4. Dar cumplimiento al cronograma de capacitaciones y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa, incluido los elementos de bioseguridad y los elementos de protección personal (EPP). 5. Las demás que señale la Unidad Administrativa de Alimentación Escolar - UApA en los Lineamientos Técnicos - Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa. 6. Informar de inmediato por escrito a la Entidad contratante, al supervisor o interventor, y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución. 7. 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 RI y/o RPS, población focalizada, diligenciamiento de formatos, 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. 8. Las bodegas a utilizar no podrán tener techo en zinc (al menos que tengan recubrimientos especiales o sistema de enfriamiento), esto debido al deterioro comprobado por las altas temperaturas de algunos alimentos y que afectan la calidad del programa, así mismo, las plantas de ensamble y/o producción serán para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas 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, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas plásticas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente, la disposición de estos elementos se constatará en la etapa de alistamiento. 9. En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes. 10. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. 11. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grupo de escolaridad y por tipo de complemento. 12. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas,

Formato No. 1093 | Sircc II V1.0 ® Todos los derechos reservados.

de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad contenidas en los anexos técnicos de la Resolución 0155 de abril de 2026. 13. Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del Programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. 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. 15. Entregar a la supervisión del Programa de Alimentación Escolar durante el periodo de alistamiento (15 días calendario como máximo) y en la ejecución del contrato las fichas técnicas para las modalidades RI y RPS, además, los documentos que garanticen la calidad e inocuidad de los productos alimenticios a utilizar en el desarrollo del programa y llevar trazabilidad de los mismos en los formatos establecidos por la ETC. Para el caso de nuevos productos utilizados se deberá hacer entrega de sus respectivas fichas técnicas para su aprobación. 16. Entregar durante la ejecución del contrato 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, adicionen o sustituyan. 17. Entregar a la supervisión del programa al inicio de cada ciclo de menú (cada 20 días de calendario escolar), las muestras de los productos alimenticios utilizados en la modalidad RI según los ciclos de menús aprobados, esto para el respectivo análisis organoléptico, control de calidad y trazabilidad de los mismo, estas muestras deben de coincidir con los alimentos entregados en cada una de las sedes asignadas para cada operador (zona norte y zona sur). 18. Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de Ración Preparada en Sitio o CCT o complementos alimentarios en el caso de la Ración Industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el UaPA de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos a las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente. En un tiempo no mayor a 12 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por la UaPA. 19. Entregar a la supervisión del Programa de Alimentación Escolar los planes de saneamiento básico aprobados al finalizar el periodo de alistamiento (10 días calendario después de la fecha de inicio) y darle cumplimiento durante toda la ejecución del contrato, so pena de poder incurrír en sanciones y/o glosas de tipo pecuniario. 20. El operador debe especificar en su plan de saneamiento la inclusión de canecas para basura (3 canecas) y dotar cada sede educativa atendida o beneficiada con el PAE por parte del Departamento del Cesar; los materiales de estas canecas deben ser de polietileno de alta densidad y deben contener sus respectivas bolsas de acuerdo al código de colores establecido en la GTC-24 y la RESOLUCION 2184 de 2019. Estas canecas serán de propiedad de cada sede educativa y harán parte del inventario del comedor escolar. Por ningún motivo deben ser retiradas de los establecimientos educativos. 21. El operador debe presentar en la etapa de alistamiento a la supervisión o interventoría del Programa de Alimentación Escolar el plan de capacitación de su personal manipulador. 22. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección dando cumplimiento a lo aprobado en el Plan de Saneamiento, de acuerdo con el “Anexo número 2 – Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo, del decreto 1082 de 2015”. 23. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por la UaPA; así mismo, efectuar el seguimiento y registro de entrega de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto. 24. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30% del valor destinado a compras de alimentos de acuerdo 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. Se debe enviar a la supervisión e interventoría del PAE los reportes mensualmente, éstos harán parte integral de los informes conducentes a pago. 25. El Contratista deberá pagar contra entrega el o los productos adquiridos a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones. La forma de pago utilizada por el Contratista para realizar el pago de los productos a los pequeños productores y demás actores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, o de sus organizaciones, se deberá realizar en efectivo, cheque de gerencia, transferencia bancaria a cuentas de ahorros, cuentas corrientes o transferencias a través de billeteras digitales, depósitos de bajo monto o transferencias a cuentas de ahorros de trámite simplificado (CATS). 26. Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas como en las ruedas de negocio que se realicen en virtud de lo establecido en la Ley 2046 de 2020. 27. De acuerdo a lo establecido en la Ley 2042 de 2020, el operador debe contratar dentro su personal manipulador de alimentos a los padres de familia, usuarios, en un porcentaje no menor al 20%, necesarios para el cabal cumplimiento de la operación. Priorizando a aquellos que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia, control social y/o juntas de asociación de padres de familia. 28. De acuerdo a lo establecido en el Artículo 8 de la Ley 2046 de 2020, el operador debe diseñar o adecuar minutas alimentarias y menús teniendo en cuenta el enfoque cultural y los hábitos alimentarios de la población de cada zona geográfica para la compra pública local de alimentos, priorizando el abastecimiento con productos locales provenientes de pequeños productores locales y de productores pertenecientes a la agricultura campesina, familiar o comunitaria. 29. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, la UaPA, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido. 30. 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, el supervisor, la interventoría o el personal manipulador de alimentos. En caso 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. 31. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, así mismo, debe incluirse la señalización dirigida a la población en condición de discapacidad en el área dispuesta para el consumo de las raciones alimentarias. 32. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o de la UaPA, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control. 33. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado. 34. Apoyar los procesos que desarrolle la Secretaría de Educación departamental del Cesar para promover los mecanismos de participación ciudadana (convocatoria para la conformación de Comités de Alimentación Escolar – CAE, seguimiento a actas de reunión de los CAE e invitación a las mesas públicas) y de control social del Programa. 35. En cada sede educativa, publicar los siguientes documentos, los cuales deben estar en un lugar visible (Comedores Escolares), de un color y tamaño pertinente que permita su lectura y de fácil acceso a la comunidad educativa: • FICHA TÉCNICA DE INFORMACIÓN DEL PAE: Debe cumplir con las especificaciones de diseño establecidas por la UApA y contener como mínimo Identificación de la ETC y de la Sede Educativa, Número

Formato No. 1093 | Sircc II V1.0 ® Todos los derechos reservados.

de cupos asignados conforme al tipo de complemento entregado, Modalidad de Suministro, Fecha de inicio de atención, Número de contrato, Nombre o Razón social del Operador PAE, Canales de atención al ciudadano de la Secretaría de Educación del departamento del Cesar. • PUBLICACIÓN DE CICLOS DE MENÚS: Debe publicarse la totalidad de ciclos de menús para las diferentes modalidades de suministro y con la firma de la nutricionista de la ETC. 36. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o de la UaPA. 37. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, Interventoría, supervisión, UaPA, y demás actores que participan en el PAE. 38. Para la ejecución del programa, el proponente deberá contar con una herramienta tecnológica consistente en sistema de información o página web que sirva para el seguimiento y control de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE y en donde se dé a conocer información de tipo corporativo, estructura organizacional y demás servicios relacionados con el PAE, esta debe divulgarse dentro de la comunidad estudiantil y en general. 39. Elaborar e implementar el programa de salud ocupacional que permita garantizar el manejo en cuanto a la prevención y atención de riesgos y accidentes que puedan presentar el personal de bodega y en general el personal que se involucre para el desarrollo del programa. Se verificará que el mismo reporte acciones concretas de acuerdo con el riesgo en cada cargo y actividad, esto incluye el personal de bodega y sedes. Ejecutar el plan de contingencias frente a situaciones que puedan afectar el normal desarrollo del programa. 40. Las bodegas principales y auxiliares de almacenamiento de materias primas y alimentos industrializados no podrán tener techo en zinc (al menos que tengan recubrimientos especiales o sistema de enfriamiento), esto debido al deterioro comprobado por las altas temperaturas de algunos alimentos y que afectan la calidad del programa, así mismo, deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y sus modificaciones correspondientes. 41. Entregar en el Informe para pago a la supervisión o Interventoría la relación de raciones no entregadas y los recursos no ejecutados por este concepto a través de un consolidado, con la respectiva justificación por la cual se presentó la inejecución. 42. La etapa de alistamiento tendrá un periodo máximo de 15 días calendario, dentro de la cual se deberá cumplir con las exigencias requeridas por el Departamento del Cesar y contenidas en el presente documento. 43. Los operadores deberán seguir la ruta establecida en el Anexo técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución 0155 de abril 2026, aplicable a la atención del modelo de atención de la Res. 051/25 44. Presentar en la etapa de alistamiento, el plan de rutas de distribución de los alimentos e insumos de aseo. 45. Hacer entrega mediante acta al establecimiento educativo de los elementos dispuestos para garantizar la prestación del servicio de alimentación, tales como canecas de basura, botiquín de primeros auxilios y el menaje correspondiente al embalaje y trasporte de la modalidad comida caliente trasportada, esto es, platos, vasos, cucharas, canastillas y tanques para el almacenamiento de bebidas frías, como quiera que estos elementos hacen parte del inventario del establecimiento educativo. 46. Los operadores incluirán dentro de su población objeto de atención, a la población en condiciones de discapacidad, el área de cobertura educativa y PAE, determinarán conforme a la caracterización de este grupo estudiantil, el número de alumnos existentes en el Departamento y el establecimiento educativo en donde se encuentra matriculados para que reciban el complemento alimentario. 47. Los operadores se comprometen a cumplir las exigencias establecidas en la Res. 051 de 2025, en las sedes educativas focalizadas por el Departamento bajo este modelo de atención, donde suministran única y exclusivamente raciones tipo Almuerzo, por lo que deben: garantizar que el personal manipulador de alimentos para la sede priorizada, sean padres, madres de familia o acudientes pertenecientes a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras; realizar procesos de capacitación permanente al personal manipulador para la operación delPAE en los establecimientos educativos y etnoeducativos con población de las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras en temas de alimentación saludable y sostenible; garantizar la calidad e inocuidad de alimentos, buenas prácticas de manufactura - BPM y manipulación de alimentos; garantizar la calidad e inocuidad del complemento alimentario a suministrar a los beneficiarios del programa de población perteneciente a las comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, para lo cual, deberán dar cumplimiento con dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, de acuerdo con lo dispuesto en el anexo técnico “Planeación Alimentaria y Calidad e Inocuidad; garantizar el suministro de los complementos alimentarios de acuerdo con lo establecido por la Entidad Territorial y en el marco del proceso de concertación que definió el plan alimentario para comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras en la prestación del servicio de alimentación en los establecimientos priorizados para este modelo de atención. 48. Los operadores se comprometen a cumplir las exigencias establecidas para garantizar el suministro de raciones preparadas en sitio en las sedes educativas ubicadas en zona rural de difícil acceso, focalizadas por el Departamento bajo este modelo de atención, donde suministran única y exclusivamente raciones tipo Almuerzo, por lo que deben: Garantizar que el personal manipulador de alimentos contratado para la sede priorizada, sean padres o madres de familia de los estudiantes o habitantes de la comunidad donde se prestará el servicio. Realizar procesos de capacitación permanente al personal manipulador contratado para la operación del PAE para zonas rurales dispersas en temas de alimentación saludable y sostenible, calidad e inocuidad de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y Manipulación de Alimentos, para lo cual deberán hacer uso de las herramientas dispuestas por la UApA o las que pueda disponer la Entidad Territorial respectiva. Implementar el plan de gestión de riesgos de operación en la sede educativa ubicada en zona rural dispersa con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del complemento alimentario a suministrar a los beneficiarios del PAE. Garantizar el suministro de los complementos alimentarios, de acuerdo con lo establecido en el Plan Alimentario Rural diseñado por la Entidad Territorial para la sede educativa ubicada en zona rural dispersa. 49. Así mismo, garantizar la calidad e inocuidad del complemento alimentario a suministrar a los beneficiarios PAE en las sedes educativas ubicadas en zonas rurales dispersas, para lo cual, deberán dar cumplimiento con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, o las normas que la modifique, adicione o sustituya, pertinente a la preparación de alimentos en “Restaurantes y Establecimientos Gastronómicos”. a. El área de preparación de alimentos debe cumplir con condiciones sanitarias que aseguren la calidad e inocuidad de los alimentos. b. Los manipuladores de alimentos vinculados por los operadores del PAE para zonas rurales dispersas, deberán capacitarse de forma permanente en Buenas Prácticas de Manufactura, y deberán ser objeto de acompañamiento técnico y seguimiento periódico por parte de la Entidad Territorial. c. De acuerdo con lo establecido en el plan de proveeduría de alimentos, el operador debe realizar la compra de alimentos en respuesta a los mecanismos de proveeduría de alimentos del territorio (vereda, corregimiento y municipio) donde se encuentra ubicada la sede educativa rural dispersa, que permita el consumo de alimentos que se produzcan en el entorno cercano de la sede rural priorizada, propendiendo por circuitos cortos de comercialización y en los establecimientos de comercialización de alimentos, que cumplan con la normatividad vigente en el tema. d. La inclusión de alimentos, en el Plan Alimentario Rural debe realizarse bajo la lógica de consumo inmediato y mínimo almacenamiento, por lo tanto, los alimentos deben adquirirse para consumo inmediato, que cumplan la normatividad aplicable vigente. e. Dado el caso que los padres de familia de los beneficiarios del PAE, en uso de la estrategia “Olla Comunitaria Rural”, donen alimentos de producción agropecuaria para contribuir en el mejoramiento del aporte nutricional de los complementos alimentarios suministrados en el PAE para zonas rurales dispersas, el personal manipulador de alimentos deberá garantizar que el o los alimentos cumplen con los criterios de calidad e inocuidad establecidos para la operación del programa, para ser parte de la preparación de los complementos alimentarios, y llevar el debido registro de su ingreso a la operación, según

Formato No. 1093 | Sircc II V1.0 ® Todos los derechos reservados.

lo establezca la Entidad Territorial. f. Respecto al manejo ambiental y minimización de desperdicios de alimentos, los operadores del PAE para zonas rurales dispersas, en coordinación con los rectores, deben garantizar que en la operación del programa se realice una disposición adecuada de los residuos sólidos, que se reduzca su impacto ambiental, se adopten prácticas de aprovechamiento y reutilización de los residuos. 2.5.2. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA 50. Realizar las actividades contempladas en los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE de la UaPA. 51. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabamientos que afecten el objeto del contrato. 52. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, 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 dará lugar a la terminación del contrato. 53. Contar con el personal idóneo y competente, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los lineamientos técnicos del PAE. 54. 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. 55. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales. 56. Utilizar el logo de la UaPA en papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio. 57. Desarrollar la operación del PAE de acuerdo al plazo, especificaciones y a los lineamientos técnicos administrativos y estándares de la UaPA. 58. El operador PAE contratado por el Departamento deberá cargar en la plataforma SECOP II todos los informes, actas relacionadas con la ejecución en tiempo real.

11. INVERSIÓN MUNICIPALIZADA

#	MUNICIPIO	TOTAL FACTURADO
1	San Alberto	$ 459.340.092,00
2	Pelaya	$ 479.459.106,00
3	Tamalameque	$ 411.030.216,00
4	La Gloria	$ 366.808.806,00
5	San Martín	$ 444.086.694,00
6	Chimichagua	$ 804.241.800,00
7	Pailitas	$ 308.711.988,00
8	Gonzalez	$ 73.270.692,00
9	Gamarra	$ 246.093.732,00
10	Aguachica	$ 1.436.517.660,00
11	Río de oro	$ 323.524.404,00
12	Curumaní	$ 718.852.392,00
TOTAL:		$ 6.071.937.582,00

El suscrito Interventor y/o Supervisor certifica el cumplimiento de las obligaciones del contratista:

SI	**X**
NO	

Valor Total Aprobado en este Documento: $ 6.071.937.582,00

Valor Amortización Anticípo: $ 0,00

Valor neto a Cobrar: $ 6.071.937.582,00

se da visto bueno para realizar el pago de **SEIS MIL SETENTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL QUINIENTOS OCHENTA Y DOS CON 00/100.- PESOS M/CTE ($ 6.071.937.582,00),** el cual se discrimina a continuación:

NÚMERO RP	RUBRO	VALOR	DOCUMENTO SOPORTE
7649 del 2026	04 - 3.7.1.11 - 2.3.2.02.01.002.02 - 28 - PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR EN EL DEPARTAMENTO DEL CESAR.	$ 6.071.937.582,00	2026060028
	TOTAL	**$ 6.071.937.582,00**	

Por concepto de **INFORME PARCIAL #01** correspondiente al pago del periodo *del 04/08/2026 al 31/08/2026*, del contrato **2026060028**.

Se recomienda a la administración tomar las siguientes acciones:

Formato No. 1093 | Sircc II V1.0 ® Todos los derechos reservados. Impreso por OCTAVIO LAFONT CHICA el día: 9 de septiembre de 2026

CERTIFICO que en cumplimiento de mis obligaciones como Interventor y/o Supervisor, recibí, revisé y aprobé personalmente los documentos que aportó el contratista y que fueron la base de los datos que suministro en este Informe por medio del cual autorizo realizar el pago del valor antes expresado; así mismo dejo constancia que el contratista realizó los pagos por los valores correspondientes a los impuestos y publicaciones requeridos para la legalización del contrato y que he verificado que el contratista ha cumplido con el pago de los aportes a seguridad social y que existe una correcta relación entre las sumas canceladas con las que fueron cotizadas por el contratista, además que el valor cotizado corresponda al porcentaje y sobre la base señalada por las normas vigentes sobre la materia.

FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE EN SIRCC II #FE090926138	**FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE EN SIRCC II #FE090926139**
OCTAVIO LAFONT CHICA **SUPERVISOR** **PROFESIONAL UNIVERSITARIO**	BORIS HEGEL ILLIDGE TORRES Rep. legal de CONSORCIO INTERVENTORIA CESAR SIN HAMBRE - COINCESH **INTERVENTOR**

Formato No. 1093 | Sircc II V1.0 ® Todos los derechos reservados. Impreso por OCTAVIO LAFONT CHICA el día: 9 de septiembre de 2026