2IPO DE INFORME:	Parcial: __X__	Final:	No.: __06		Fecha: 23/09/2026	
CONTRATO__X__ CONVENIO___	DE: PRESTACIÓN DE SERVICIOS		Nº	952	AÑO:	2026
CONTRATANTE:	EL DEPARTAMENTO - SECRETARÍA DE EDUCACIÓN					
CONTRATISTA:	NOMBRE O RAZON SOCIAL:	UNION TEMPORAL GFT 2026				
	NIT O CC:	902027586 - 3				
	DIRECCIÓN	CARRERA 7A No. 15-51 of 404		TEL:	3176435555	
	CIUDAD:	NEIVA – HUILA				
	REPRESENTANTE LEGAL:	CARLOS ANDRÉS FARFÁN ÁLVAREZ				
	CC:	7.721.894 de Neiva				
OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LOS 35 MUNICIPIOS DEL DEPARTAMENTO DEL HUILA **ZONA 3**					
FECHA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO O CONVENIO	26/01/2026					
1. BALANCE JURÍDICO ADMINISTRATIVO						
VALOR INICIAL: (Contrato o Convenio)	En cifras: $ 12.979.693.536 MCTE.					
	En Letras: DOCE MIL NOVECIENTOS SETENTA Y NUEVE MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL QUINIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/CTE					
VALOR ADICIONAL:	Nº 1	Valor: $ 2.993.133.088,00		Fecha: 22/05/2026		
	Nº 2	Valor: $4.899.412.479,00		Fecha: 14/09/2026		
	Nº 3	Valor:		Fecha:		
VALOR TOTAL (Acumulado)	$ 20.872.239.103,00 M/CTE.(VEINTE MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL CIENTO TRES PESOS M/CTE.					
PLAZO INICIAL:	CIENTO ONCE (111) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR, CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO Y/O HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO ASIGNADO. EL PLAZO PARA LA ETAPA DE ALISTAMIENTO ES DE CINCO (05) DÍAS CALENDARIO, LOS CUALES SE CONTARÁN A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.					
PLAZO ADICIONAL:	Nº 1	21 DIAS CALENDARIO ESCOLAR		Fecha: 22/05/2026		
	Nº 2	39 DIAS CALENDARIO ESCOLAR		Fecha: 14/09/2026		
	Nº 3	Tiempo:		Fecha:		
PLAZO TOTAL (Acumulado)	CIENTO SETENTA Y UNO (171) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR, CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO Y/O HASTA AGOTAR EL PRESUPUESTO ASIGNADO. EL PLAZO PARA LA ETAPA DE ALISTAMIENTO ES DE CINCO (05) DÍAS CALENDARIO, LOS CUALES SE CONTARÁN A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.					
FECHA DE INICIO: (dd/mm/aa)	27/01/2026					
FECHA DE SUSPENSIÓN Y REINICIACIÓN: (dd/mm/aa)		Término		Fecha (dd/mm/aa)		
	Nº 1	Suspensión:				
		Reiniciación:				
	Nº 2	Suspensión:				
		Reiniciación:				
FECHA DE TERMINACIÓN	19/11/2026					

GARANTIAS:

Nº DE PÓLIZA	FECHA DE APROBACION	TIPO DE AMPARO	VALOR ASEGURADO	VIGENCIA	
				INICIO	FINAL
Póliza de seguro de cumplimiento entidad estatal (Decreto 1082 de 2015)					
101670 ANEXO 0	26 DE ENERO DE 2026	CUMPLIMIENTO	$ 3.194.563.324,20	26/01/2026	05/02//2027
		PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E IINDEMNIZACIONES LABORALES	$ 1.297.969,353.60	26/01/2026	05/08/2029
		CALIDAD DEL SERVICIO	$ 2.595.938.707,20	26/01/2026	05/08/2027
Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil Extracontractual Derivada de Cumplimiento (RCE CONTRATOS)					
29421 ANEXO 0	26 DE ENERO DE 2026	AMPARO BASICO	$ 648.984.676.80	26/01/2026	05/08/2026
POLIZA – OTROSI No. 1					
101670 ANEXO 1	03 DE MAYO DE 2026	CUMPLIMIENTO	$ 3.194.563.324,20	26/01/2026	03/03/2027
		PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E IINDEMNIZACIONES LABORALES	$ 1.597.282.662,40	26/01/2026	03/09/2029

		CALIDAD DEL SERVICIO	$ 3.194.563.324,20	26/01/2026	03/09/2027
Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil Extracontractual Derivada de Cumplimiento (RCE CONTRATOS)					
2942 ANEXO 1	03 DE MAYO DE 2026	AMPARO BASICO	$ 748.984.676.80	26/01/2026	05/08/2026
POLIZA – ADICIONAL No. 1					
101670 ANEXO 1	03 DE MAYO DE 2026	CUMPLIMIENTO	$ 3.194.565.324,80	26/01/2026	25/05/2027
		PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E IINDEMNIZACIONES LABORALES	$ 1.597.282.662,40	26/01/2026	20/11/2029
		CALIDAD DEL SERVICIO	$ 3.194.565.324,80	26/01/2026	20/11/2027
Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil Extracontractual Derivada de Cumplimiento (RCE CONTRATOS)					
2942 ANEXO 1	03 DE MAYO DE 2026	AMPARO BASICO	$ 798.641.331,20	26/01/2026	05/08/2026

SISTEMA INTEGRAL DE SEGURIDAD SOCIAL:

UNION TEMPORAL GFT 2026, demuestra que se encuentra al día en el pago de aportes a seguridad social en Salud, Pensión y Riesgos Laborales y con los aportes parafiscales a Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF, del mes de julio del 2026, según consta en la certificación expedida el día 06 de agosto del 2026 por el Contador Público YOLNETH NARVAEZ CLAROS, de **UNION TEMPORAL GFT 2026**, con T.P. N° 40700 – T, anexa copia de la tarjeta profesional y certificación de la vigencia de la misma.

2. BALANCE FINANCIERO Y CONTABLE

DESCRIPCIÓN DE PAGOS	FECHA (dd/mm/aa)	VALOR	AMORTIZACIÓN	SALDO
VALOR INICIAL DEL CONTRATO N° 952 de 2026	26/01/2026	$ 12.979.693.536		$ 12.979.693.536
VALOR ADICIONAL N°1 OTROSÍ	22/05/2026	$2.993.133.088		$ 15.972.826.624
VALOR ADICIONAL N°2	14/09/2026	$4.899.412.479		$ 20.872.239.103
VALOR FINAL CONTRATADO	14/09/2026	$ 20.872.239.103		$ 20.872.239.103
VALOR ANTICIPO DEL CONTRATO				
VALOR ACTA PARCIAL N°1	14/04/2026	$2.231.011.904		$ 13.741.814.720
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 1				
VALOR ACTA PARCIAL N° 2	13/05/2026	$ 2.015.932.000		$ 11.725.882.720
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 2				
VALOR ACTA PARCIAL N° 3	05/06/2026	$ 2.163.972.801		$ 9.561.909.919
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 3				
VALOR ACTA PARCIAL N° 4	02/07/2026	$ 2.666.010.368		$ 6.895.899.551
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 4				
VALOR ACTA PARCIAL N° 5	28/07/2026	$1.472.220.289		$ 5.423.679.262
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 5				
VALOR ACTA PARCIAL N° 6	23/09/2026	$2.213.913.727		$ 8.109.178.014
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 6				
VALOR ACTA PARCIAL N° 7				
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 7				
VALOR ACTA PARCIAL N° 8				
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 8				
VALOR ACTA PARCIAL N° 9				
AMORTIZACIÓN 30% ANTICIPO ACTA PARCIAL 9				
VALOR FINAL EJECUTADO				
SALDO A FAVOR DEL CONTRATISTA				
SALDO A FAVOR DEL DEPARTAMENTO				
RENDIMIENTOS FINANCIEROS				
VALOR REINTEGRADO POR EL CONTRATISTA O CONVENIENTE				

3. COMPONENTE TÉCNICO

En virtud del objeto contratado y revisado el informe número 6, periodo del Seis (06) al Treinta y Uno (31) de julio del 2026, el contratista **UNION TEMPORAL GFT 2026**, desarrolló las actividades que se derivan del contrato de prestación de servicios N° 952 de 2026 del cual soy supervisora, me permito presentar el siguiente informe, correspondiente al presente periodo, se describen estos resultados, así:

ACTIVIDAD	ENTREGABLE y/o RESULTADO LOGRADO	% DE CUMPLIMIENTO ACUMULADO PACTADO	ACTIVIDADES EJECUTADAS (Frente al Resultado logrado)	% DE CUMPLIMIENTO PARCIAL (MENSUAL)	DIFICULTADES U OBSERVACIONES

A. OBLIGACIONES GENERALES					
1. Brindar complemento alimentario a niños, niñas y adolescentes matriculados oficialmente en el SIMAT durante la jornada escolar, con calidad, inocuidad y de forma oportuna de acuerdo a los lineamientos técnicos administrativos y estándares (versión que se encuentre vigente) del programa de alimentación escolar aprobados por el Ministerio de Educación Nacional. En caso de presentarse inundaciones, desastres naturales, cualquier emergencia o cualquier hecho irresistible e imprevisible en el departamento o a nivel nacional que afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en alguno(s) o en todos los municipios del Departamento, el OPERADOR deberá acatar las directrices que la Gobernación del Huila disponga para tales eventos y dichas directrices serán propendiendo por la entrega de suplemento alimentario de modo tal que los Niños, Niñas y Adolescentes tengan la continuidad en el servicio. Para la entrega de estos complementos alimentarios será necesaria una comunicación por escrito del Supervisor del contrato dirigida al OPERADOR, con las indicaciones necesarias a tener en cuenta; también deberá el supervisor del contrato exigir al OPERADOR la certificación de la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del PAE. Para la suspensión de esta medida extraordinaria es necesario comunicación por escrito del supervisor del contrato dirigida al OPERADOR.	Presenta los formatos de certificaciones de raciones entregadas y certificaciones de recibo a satisfacción debidamente suscritas por los rectores de las instituciones educativas atendidas	86,68%	El contratista realizo la entrega del complemento alimentario a niños, niñas y adolescentes matriculados oficialmente en el SIMAT y priorizados para ser atendidos en el PAE, en las instituciones educativas de los municipios pertenecientes a la Zona 3 del Dpto. Huila	3,33%	N/A
2. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por la Unidad de alimentos para aprender (UAPA) y las autoridades en la materia.	Anexo remisión de víveres	86,68%	El contratista garantizo de manera constante la cantidad, calidad, inocuidad y puntualidad en la entrega de alimentos del programa, cumpliendo con las condiciones establecidas en el contrato, así como las especificas por la UAPA, y las autoridades competentes en la materia.	3,33%	N/A
3. Planear, organizar y ejecutar el suministro de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones, conforme al personal ofertado en la propuesta.	Anexo capacitaciones al personal	86,68%	El contratista llevo a cabo l planificación, organización y ejecución del suministro de los complementos alimentarios, asegurando que el personal asignado en todas las etapas del proceso del programa de alimentación escolar (PAE) posea la capacitación y experiencia requerida para cumplir eficacia sus responsabilidades, de acuerdo con lo especificado en la propuesta inicial, prueba de ello son los listados de capacitaciones.	3,33%	N/A
4. Contratar y garantizar el personal necesario para la ejecución del programa. (El personal contratado para esta operación, no es laboralmente vinculado con la Gobernación, ni con el Ministerio de Educación Nacional, ni con la Unidad de Alimentos para aprender) es responsabilidad del Operador.	Contratos del personal vinculado para la operación con los correspondientes soportes.	86,68%	El contratista con el fin de dar cumplimiento a esta obligación allega en su primer informe y en el presente informe, los documentos contractuales del personal manipulador, administrativo y de campo vinculado para la operación en la zona No 03, en los cuales se evidencia la relación laboral directa con el operador. En este periodo allega la relación de los contratos que han sido vinculados con el propósito de continuar garantizando el personal. Estos documentos se encuentran	3,33%	N/A

			debidamente archivados en las carpetas de ejecución del contrato.		
5. En las instituciones educativas en las cuales se atienden en la modalidad industrializada; las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los titulares de derecho, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar (CAE), a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos.	Acta de comité de alimentación escolar	86,68%	Durante el periodo correspondiente el operador presto el servicio de ración industrializada en el Municipio de Algeciras en la institución educativa en la sede Quebradón norte por el inicio del proyecto de infraestructura de la sede. Este fue aprobado por el Comité de Alimentación Escolar (PAE). El servicio está a cargo de la manipuladora que estaba inicialmente en el servicio de preparada en sitio.	3,33%	N/A
6. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de Kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.	Actas de capacitación Listados de asistencia Fotografías de las jornadas de capacitación Muestra de Formatos KARDEX y PSB diligenciados	86,68%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro, actas de capacitación y listados de asistencia del personal de bodega en temas: Rutas de evacuación y puntos de encuentro y hábitos de vida saludable. Adicional a lo anterior, se anexan actas, listados y fotografías de las jornadas de capacitación al personal manipulador de alimentos de los comedores escolares en los temas: Contaminación cruzada, microorganismos (diligenciamiento de formatos) y hábitos de vida saludable De igual manera, el operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro radicó una muestra aleatoria de los formatos diligenciados de Plan de Saneamiento Básico y KARDEX.	3,33%	N/A
7. Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos si se requiere (con la minuta entregada por la ETC).	N/A	86,68%	El contratista no atiende población diferencial teniendo en cuenta que, esta población no hace parte de su jurisdicción	3,33%	N/A
8. Realizar y reportar mensualmente las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN, las cuales deberán equivaler mínimo al 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en su propuesta, con los soportes correspondientes, con el fin de dinamizar la economía de las regiones, apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria; de acuerdo con las disposiciones de la Ley 2046 de 2020, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria. Así mismo, reportar en los formatos establecidos los bienes y servicios adquiridos.	Copia de las facturas de compras locales, certificados que lo acreditan como productor local del Dpto. del Huila y los formatos del MEN relacionando las compras locales para el periodo comprendido entre el 06 de julio al 31 de julio de 2026	86,68%	El operador presento el reporte mensual de las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN donde se puede constatar que equivale al 39,80% del valor total de los recursos del presupuesto destinado a la compra local de alimentos, porcentaje superior a la obligación mínima de compras a pequeños productores del departamento. Por consecuencia el operador NO da cumplimiento al porcentaje adicional de 10,15 puntos porcentuales correspondientes al cumplimiento de la propuesta presentado en el certificado de adquisición de productos locales el cual fue ofertado en el rango de 38,01% hasta 40%.	3,33%	N/A
9. En la bodega de almacenamiento de alimentos, realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, las placas de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.	Informe de actividades	86,68%	El operador en el informe de actividades enuncia que la bodega de almacenamiento de alimentos se realiza el registro de la hora de despacho de los vehículos encargados de la entrega de los complementos alimentarios, las placas, así como la identificación del personal manipulador.	3,33%	N/A

10. Informar mediante correo electrónico, o canales de comunicación dispuestos, en un plazo no mayor de 24 horas, las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación; presentar además un informe mensual sobre estos inconvenientes, y acciones de mejoramiento en los formatos previamente definidos por el MEN.	N/A	86,68%	Durante el periodo, el operador no informó novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE.	3,33%	N/A
11. Informar mensualmente al MEN y a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.	Informe de ejecución No.06 correspondiente al periodo del 06 de julio al 31 de julio de 2026.	86,68%	El operador anexa en el componente financiero de la cuenta de cobro del mes julio, el informe de ejecución de recursos, donde se evidencian la cantidad de raciones entregadas en el periodo en mención, y el porcentaje de avance operativo y financiero.	3,33%	N/A
12. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la supervisión para el pago, en los formatos diseñados por el MEN.	Certificados de entrega de raciones mensuales de las I.E. de los municipios de la zona 03	86,68%	El operador en la cuenta de cobro del mes de julio anexa los certificados de entrega mensual debidamente diligenciados y firmados por el rector de cada institución educativa que pertenece a la zona 03, donde se evidencia la cantidad de raciones entregadas en el periodo en mención en cada una de las sedes que pertenecen a la zona 03.	3,33%	N/A
13. Documentar en los formatos establecidos por el MEN y socializar las experiencias vividas durante la ejecución del PAE para replicar las buenas acciones y evitar la ocurrencia de situaciones que alteren la operación del Programa.	N/A	86,68%	Durante el periodo comprendido no se evidenciaron experiencias para replicar.	3,33%	N/A
14. Presentar periódicamente los avances frente a planes de mejora establecidos para subsanar los hallazgos identificados en las visitas de verificación y/o las efectuadas por el Ministerio de Educación Nacional, con las correspondientes evidencias de cumplimiento.	Planes de mejora CD. SAC	86,68%	Durante el periodo reportado, el operador presento avances de implementación de los planes de mejora de los hallazgos identificados en las visitas de verificación a la supervisión del Programa los cuales fueron subsanados en su totalidad sin afectar la prestación del servicio.	3,33%	N/A
15. Asistir, previa invitación, a los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en su área de influencia, para el seguimiento de cada establecimiento educativo, conforme el artículo 5 de la Ley 2024 de 2020 y a las Mesas Publicas territoriales semestrales convocadas por el Gobernador de la Entidad Territorial Certificada.	Acta 003 Acta 4 Certificado	86,68%	El operador para la presente cuenta adjunto los siguientes documentos: CAE: Acta 003 IE Juan XXIII del municipio de Algeciras - Huila con fecha del 16 de julio 2026 CAE: Acta 4 IE José Miguel Montalvo del municipio de Gigante - Huila, con fecha del 27-07-22026. Certificado de no convocatoria para mesas publicas durante el presente periodo con fecha de expedición 4-08-2026 y firmado por Carlos Andrés FArfan Álvarez representante legal.	3,33%	N/A
16. Solicitar certificación al rector y/o docente encargado de cada Institución y sedes educativa, mediante la cual acredite la publicidad de la valla de visibilidad, la ficha técnica, los ciclos de menú y los canales de atención tanto del operador como de la ETC.	N/A	86,68%	El operador presento durante la primera cuenta el 100% de los certificados, de las IE atendidas con la publicación de las vallas, fichas técnicas, ciclos de menús y canales de atención.	3,33%	N/A
17. Llevar registro fotográfico de la valla de visibilidad ubicada en las instituciones y sedes educativas.	N/A	86,68%	El Operador presento durante la primera cuenta el 100% de las evidencias fotográficas de las vallas de visibilidad, de las instituciones educativas, que brinda el servicio.	3,33%	N/A
18. Realizar los informes de ejecución, finalización y liquidación del contrato de acuerdo con lo	Entrega de informe de actividades y ejecución del	86,68%	El contratista presentó dentro del término otorgado, el informe de	3,33%	N/A

establecido en el manual de contratación de la Gobernación del Huila.	mes de julio del contrato No 952 de 2026		ejecución contractual, con los respectivos soportes por componentes para evidenciar el cumplimiento de las obligaciones contractuales pactada en el contrato de prestación de servicios No.952 de 2026.		
19. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.	Informe de Actividades	86,68%	El contratista durante este periodo garantizo los recursos físicos, humano, tecnológicos, logísticos necesario para la prestación del servicio en los municipios que corresponden a su zona de operación.	3,33%	N/A
20. Mantener vigente los mecanismos de cobertura del riesgo previstos por el Decreto 1082 de 2015, conforme a los requisitos pactados en el Contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo	Póliza General de Cumplimiento Y Póliza de Responsabilidad civil extracontractual	86,68%	En cumplimiento de esta obligación el contratista allegó en su primer informe copia del anexo No. 0 de la Póliza General de Cumplimiento 101670 ANEXO 0 y de Responsabilidad Civil Extracontractual 29421 ANEXO 0, las cuales fueron debidamente aprobadas por la directora del DAC el día 23 de enero hogaño, encontrándose estos documentos archivados en las carpetas del contrato. Igualmente, el contratista allega el anexo 1 de la póliza General de Cumplimiento 101670 y el ANEXO 1 de responsabilidad Civil Extracontractual 29421 con el propósito de garantizar el Otrosí No. 1 del 22/05/2026 y aprobadas el 03 de mayo Hogaño.	3,33%	N/A
21. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause al DEPARTAMENTO por el incumplimiento del contrato. En caso de que se intente una acción o se presente una reclamación contra el DEPARTAMENTO por la cual deba responder el Contratista, aquella procederá a notificarle a la mayor brevedad para que el Contratista asuma todas las medidas necesarias para resolver el conflicto y evitar perjuicios al DEPARTAMENTO. Si el Contratista no logra resolver la controversia en el plazo que fije el DEPARTAMENTO, el mismo podrá hacerlo directamente y el Contratista asumirá todos los costos en que se incurra por tal motivo. En cualquiera de los eventos anteriores, el Contratista autoriza al DEPARTAMENTO a deducir los valores resultantes por estos conceptos de cualquier suma que ésta le adeude a él.	Pólizas de cumplimiento y RCE.	86,68%	El Departamento con el propósito de indemnizar las novedades que causen daños o perjuicios, que lleguen a presentarse en la ejecución del programa solicito al contratista las pólizas de cumplimiento y de responsabilidad Civil Extracontractual, las cuales se encuentran debidamente aprobadas por el Departamento Administrativo de Contratación. Igualmente, con ocasión del otrosí No. 1 del 22 de mayo de 2026, el contratista allega el anexo 1 de Responsabilidad Civil Extracontractual y General de Cumplimiento, aprobadas el 03 de junio de 2026 por Departamento administrativo de contratación amparando los posibles riesgos en la ejecución del referido otrosí.	3,33%	N/A
22. Asumir los gastos e impuestos que legalmente haya lugar para la legalización y ejecución del contrato, de conformidad con la normatividad que rige la materia.	Pago de impuesto y gaceta	86,68%	En cumplimiento de esta obligación, el contratista allego al Programa PAE, en su primer informe el pago de las estampillas y gaceta para la legalización del contrato No. 952 del 2026. Igualmente realizo el pago de impuestos y gacetas por la celebración del Otrosí No. 1	3,33%	N/A

			del contrato.		
23. Presentar mensualmente al Supervisor del Contrato dentro de los quince (15) primeros días contados a partir del vencimiento de cada mes informes escritos sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes desde cada uno de sus componentes, acorde a lo exigido por el Ministerio de Educación Nacional y la Gobernación del Huila. El informe de gestión incluye los componentes financiero, técnico, jurídico, nutricional y social, en cumplimiento al contrato suscrito.	Anexo Informe de contratista	86,68%	El contratista adjunta el informe de contratista, que corresponde al cumplimento de los diferentes componentes de la ejecución de la cuenta del mes de julio de 2026 en ejecución del contrato No 952 DEL 2026.	3,33%	N/A
24. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia a la GOBERNACIÓN DEL HUILA, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos darán lugar a la terminación del contrato.	No Aplica	86,68%	Durante el presente periodo el contratista no se ha informado que la solicitud de 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.	3,33%	N/A
25. Cumplir con las políticas de seguridad de los documentos, los procedimientos para el Manejo de la información definidos por la GOBERNACIÓN DEL HUILA.	Informe de actividades No.3	86,68%	El operador durante el periodo cumplió con las políticas de seguridad de los documentos, los procedimientos para el Manejo de la información definidos por la GOBERNACIÓN DEL HUILA.	3,33%	N/A
26. Disponer de los medios necesarios para garantizar la no existencia de trabajo infantil en la ejecución del programa y su cadena de producción, así como el compromiso de disponer de mecanismos para contribuir a la abolición efectiva de todas formas de trabajo infantil. Está prohibido la participación de los estudiantes en la entrega de los complementos RI (función de la manipuladora)	Certificación suscrita por el representante legal	86,68%	El contratista aporta certificación donde manifiesta que dispone de los mecanismos necesarios para garantizar la no existencia de trabajo infantil durante la ejecución del contrato.	3,33%	N/A
27. Acatar las disposiciones para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, en los anexos y procedimientos previamente establecidos por la secretaria de Educación a través del Programa de Alimentación Escolar, con el fin de garantizar la prestación del servicio, con calidad y oportunidad. En todo caso las presuntas irregularidades en el desarrollo de la ejecución del contrato, en lo referente al servicio de raciones, seguridad social y emolumentos destinados al personal para la prestación del servicio, serán informados al ordenador del gasto conforme sus competencias al tenor del artículo 86 de la ley 1474 de 2011.	Informe de Actividades	86,68%	Durante el periodo el contratista Acató las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión para el buen desarrollo del PAE.	3,33%	N/A
28. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen.	Pago de estampillas Departamental	86,68%	En el presente periodo el contratista presento el pago de estampillas e impuestos tasados de acuerdo al valor del contrato celebrado con el Departamento para su legalización, el cual se encuentra archivados en las	3,33%	N/A

			carpetas de ejecución del contrato. Igualmente, allego el pago de estampillas a razón del otrosí No. 1 del contrato celebrado para ampliar y modificar el contrato.		
29. El supervisor del contrato podrá realizar solicitud por escrito de redistribución de cupos, en el caso que crea pertinente según los movimientos en la matrícula del SIMAT y estos deberán ser acatados por el operador en el transcurso de los siguientes 15 días de acuerdo con la logística del programa.	La Microprogramación para el periodo del 06 de julio al 31 de julio de 2026. Certificado de cobertura atendida para el periodo correspondiente	86,68%	La Unión Temporal GFT 2026 en el periodo del 06 de julio al 31 de julio de 2026 no realizó solicitud de distribución de cupos	3,33%	N/A
30. No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales y cualquier otro distinto a los fines establecidos.	Informe de actividades	86,68%	Durante este periodo no se ha tenido conocimiento que el operador utilice el programa para fines políticos, electorales y cualquier otra finalidad distinta al objeto del contrato.	3,33%	N/A
31. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del PAE, un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.	SAC HUI2026EE008446	86,68%	La entidad aprobó el plan de manejo ambiental presentado por el operador para que este sea implementado en las bodegas de almacenamiento de alimentos y comedores escolares; garantizando una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición del material reciclable, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene establecidas, con el propósito de evitar la contaminación del producto final y el deterioro del medio ambiente. Y el cual se evidencia su cumplimiento durante las visitas realizadas en campo	3,33%	N/A
32. Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.	Informe de Actividades	86,68%	Durante el periodo el contratista Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.	3,33%	N/A
33. Responder todos los requerimientos y solicitudes realizados por la supervisión y/o interventoría del Programa, o por los diferentes entes de control en los tiempos que se establezcan.	OFICIOS SAC	86,68%	Durante este periodo, el operador dio respuesta a los requerimientos y solicitudes realizados por la supervisión.	3,33%	N/A
34. Responder las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias recibidas por los Comités de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa en general, en el tiempo establecido, de acuerdo con el grado de prioridad del requerimiento.	Certificado	86,68%	El operador presentó certificado donde manifiesta no haber recibido SPQR, durante el presente periodo, firmado por Carlos Andrés Farfan Álvarez / representante legal, fecha de expedición 4 de agosto 2026.	3,33%	N/A
35. Dar cumplimiento al número mínimo de personal ofertado en la propuesta.	Contratos del personal administrativo ofertado en la propuesta.	86,68%	El contratista desde el primer informe de ejecución allegó los documentos contractuales del personal administrativo vinculado para la operación y cumpliendo con el número mínimo ofertado,	3,33%	N/A

36. El contratista deberá mantener al día todos los permisos y requerimientos técnicos y legales necesarios para el funcionamiento de las bodegas. En caso de presentar dificultades se deberá informar al Departamento para la revisión de cambio de bodega, la cual deberá contar con los mismos requerimientos solicitados en el pliego de condiciones del proceso. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.	Acta de inspección sanitaria	86,68%	La contratista anexa en la primera cuenta de cobro el acta de autorización sanitaria de fecha 26 de febrero de 2026 de la bodega ubicada en el municipio de Garzón en la zona industrial vía Garzón agrado sector guacanas bodega 7 concepto favorable **APROBADO**.	3,33%	N/A
37. En caso de solicitar a la Entidad la autorización de contar con bodegas satélites, la SED se reservará el derecho de autorizar o denegar dicha solicitud. En caso tal, la solicitud se deberá radicar con: las Actas de inspección sanitaria con concepto FAVORABLE, expedido por las secretarias de salud Municipal o Departamental. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.	Acta de inspección sanitaria en la cuenta del mes de enero y febrero	86,68%	La contratista anexa en la primera cuenta de cobro el acta de inspección sanitaria de fecha 14 de febrero d e2026 de la bodega de almacenamiento ubicado en la carrera 5 nº 5-51 del municipio de Gigante con concepto favorable	3,33%	N/A
38. Cumplir con las demás obligaciones descritas en los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa y las que se deriven de acuerdo con la naturaleza del contrato y de las exigencias legales.	Informe del contratista	86,68%	En el presente periodo el contratista ha cumplido con las condiciones técnicas administrativas exigidas por la resolución 0335 del 2021, la cual fue el soporte para la celebración del contrato.	3,33%	N/A
39. En el caso de la pérdida de la condición debidamente probada como pequeño productor agropecuarios locales, el operador deberá reemplazar el mismo, bajo las condiciones idénticas presentadas para el cumplimiento de la promesa de proveeduría y para el cumplimiento del % ofertado para obtención de puntaje por concepto de: PUNTAJE ADICIONALES OBLIGATORIOS PROVEEDURIA y ADQUISICIÓN MINIMA DE PRODUCTOS LOCALES.	Copia de las facturas de compras locales, certificados que lo acreditan como productor local del Dpto. del Huila y los formatos del MEN relacionando las compras locales para el periodo comprendido entre el 06 de julio al 31 de julio de 2026	86,68%	El operador presento el reporte mensual de las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN donde se puede constatar que equivale al 39,80% del valor total de los recursos del presupuesto destinado a la compra local de alimentos, porcentaje superior a la obligación mínima de compras a pequeños productores del departamento. Por consecuencia el operador NO da cumplimiento al porcentaje adicional de 10,15 puntos porcentuales correspondientes al cumplimiento de la propuesta presentado en el certificado de adquisición de productos locales el cual fue ofertado en el rango de 38,01% hasta 40%.	3,33%	N/A
B. FASE DE ALISTAMIENTO					
COMPONENTE TÉCNICO – CALIDAD E INOCUIDAD:					
1. Presentar a la supervisión del programa de Alimentación escolar el listado de las manipuladoras contratadas para la prestación del servicio de alimentación escolar con los certificados médico de aptitud laboral para la manipulación de alimentos, soportado con laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta y coprológico conforme a lo establecido en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013; de las cuales mínimo el 20% deberán ser padres de familia de beneficiarios, priorizando aquellos que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia, lo anterior en cumplimiento del Artículo 4 de la ley 2042 de 2020. De igual forma, cuando existan cambios del personal manipulador, deberán ser informados en los tres (3) días siguientes al	Certificados médicos del personal manipulador Y resultados de laboratorio del personal nuevo Certificación suscrita por el representante legal	86,68%	En los soportes entregados por el operador presenta el listado del personal de las manipuladoras contratadas para la prestación del servicio de alimentación escolar con los certificados médico de aptitud laboral para la manipulación de alimentos, soportado con laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta y coprológico conforme a lo establecido en el artículo 11 de la Resolución 2674 de 2013. Igualmente aporta certificación debidamente suscrita por el representante legal donde manifiesta que más del 20% del personal manipulador vinculado para la ejecución del contrato hacen parte de padres de familia de niños beneficiados con el programa.	3,33%	N/A

acontecimiento.					
2. El contratista deberá mantener al día todos los permisos y requerimientos técnicos y legales necesarios para el funcionamiento de las bodegas. En caso de presentar dificultades se deberá informar de manera inmediata al Departamento para la revisión de cambio de bodega, la cual deberá contar con los mismos requerimientos solicitados en el pliego de condiciones del proceso. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.	Acta de inspección sanitaria en la cuenta del mes de enero y febrero	86,68%	La contratista anexa en la primera cuenta de cobro el acta de autorización sanitaria de fecha 26 de febrero de 2026 de la bodega ubicada en el municipio de Garzón en la zona industrial vía Garzón agrado sector guacanas bodega 7 concepto favorable APROBADO. Ala fecha no se presentó cambio de bodega o novedad alguna	3,33%	N/A
3. En caso de solicitar a la Entidad la autorización de contar con bodegas satélites; la SED se reservará el derecho de autorizar o denegar dicha solicitud. En caso tal, se deberá radicar a la Entidad las Actas de inspección sanitaria con concepto FAVORABLE expedido por las secretarias de salud Municipal o Departamental. Deben ser de uso exclusivo para la operación PAE y zona correspondiente.	Acta de inspección sanitaria en la cuenta del mes de enero y febrero	86,68%	La contratista anexa en la primera cuenta de cobro el acta de inspección sanitaria de fecha 14 de febrero d e2026 de la bodega de almacenamiento ubicado en la carrera 5 nº 5-51 del municipio de Gigante con concepto favorable APROBADO	3,33%	N/A
4. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.	Certificado por el Representante legal Acta de inventario en la cuenta del mes de enero y febrero	86,68%	Una vez revisada la información entregada por el operador se evidencia la entrega de la relación los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros. De igual forma anexa una certificación firmada por el representante legal	3,33%	N/A
5. Disponer de todos los elementos necesarios definidos por las manuales, tales como: báscula en buen estado y calibrada; equipos de fríos (Congelación y/o refrigeración); termómetro en adecuado estado (preferiblemente de punzón); canastillas y/o recipientes plásticos; estibas plásticas, formatos de control de temperatura.	Certificado por el Representante legal Acta de inventario en la cuenta del mes de enero y febrero	86,68%	Una vez revisada la información entregada por el operador se evidencia la entrega de la relación los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros. De igual forma anexa una certificación firmada por el representante legal	3,33%	N/A
6. **Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos:** Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la administración Departamental, un Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos, de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos de propiedad del Operador y de los equipos existentes	SAC HUI2026EE008446	86,68%	Una vez revisada la documentación entregada por el operador al inicio de la operación la entidad aprobó el Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, así mismo para este periodo el operador implemento el programa realizando el respectivo mantenimiento así:	3,33%	N/A

en cada comedor escolar, dejando copia en los lugares donde se implementará dicho plan. En el caso de los inventarios de los equipos existentes en las sedes educativas, el rector mediante acta indicará el estado en que se encuentran los equipos y hará entrega de ellos al operador. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación, el documento deberá de contener mínimo la siguiente estructura: Objetivos, Estrategias de respuesta ante contingencias, Personas o empresa encargada de su aplicación., Fichas técnicas de los equipos, Método de calibración., Hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada comedor escolar. El seguimiento de este plan se hará mediante la implementación de los formatos establecidos por la ETC.					
7. **Plan de saneamiento Básico:** Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la Administración Departamental un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la ración industrializada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias. así mismo debe haber copia en los lugares donde se implementará y deberá incluir como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los programas detallados a continuación, el cual debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación. Él plan de saneamiento será sometido a revisiones trimestrales para verificar su cumplimiento y con el fin de realizar las actualizaciones y ajustes correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo, en procedimientos, formatos de registro o fichas técnicas **Limpieza y desinfección:** Instructivo del uso (Cuadro de preparación de soluciones, usos, Frecuencia, procedimientos, modo de preparación y responsables de igual modo debe de incluir el procedimiento de higiene de los manipuladores de alimentos) de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección, Productos químicos a utilizar con fichas técnicas, Cronograma de limpieza y desinfección, Formatos de limpieza y desinfección establecidos por la ETC. **Residuos sólidos:** Establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición final de los residuos generados por la operación del área de ensamble y /o almacenamiento sede educativa según su modalidad de atención. Se deben ser contemplados los objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencia de recolección, manejo, clasificación almacenamiento, disposición final y responsables de esta ejecución. Diligenciamiento de los formatos de monitoreo y control establecidos por la ETC. **Para el control de Plagas:** Durante la fase de alistamiento se presentará la documentación de la o las empresas que serán contratadas para este	SAC HUI2026EE00844 formatos plan de saneamiento	86,68%	La entidad a través de radicado sac aprobó el Plan de saneamiento Básico el cual el operador lo está implementado en cada una de las sedes educativas y bodegas de la operación del programa el cual son verificados durante las visitas realizadas por el apoyo de la supervisión en campo.	3,33%	N/A

servicio, y en caso de requerirse fumigación en instalaciones, esta debe ser realizada por la empresa, dejando registro de las actividades realizadas, del tipo de sustancias empleadas, así como la copia de registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas, incluyendo fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados. Dicha actividad debe realizarse al inicio del calendario escolar e ingreso del receso y en caso de ser observada presencia de algún tipo de plaga durante la ejecución de este debe presentar un plan de choque e informar a la ETC. Las acciones correctivas generadas en este. Sustancias químicas a utilizar con fichas técnicas, Definir los métodos de aplicación de acuerdo con las sustancias a utilizar, Diligenciamiento del cronograma de control de plagas, Definir y presentar soportes de autorización por autoridad competente, de la persona natural o jurídica que prestará el servicio Formato de control de plagas establecido por la ETC. **Calidad de Agua:** Se debe relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros. Así mismo el operador debe especificar y detallar el método a través del cual se está potabilizando el agua, tanto la que se usa para consumo directo o indirecto como la usada en los procesos de limpieza y desinfección de alimentos y recipientes, Diligenciamiento de formatos de monitoreo y control establecido por la ETC.					
8. **Plan de Rutas de distribución:** Presentar el Plan de Rutas en el formato establecido por la UAPA, detallando la periodicidad y días de entrega de víveres y/o ración industrializada, elementos de aseo y combustible (gas), a cada comedor escolar, teniendo en cuenta que las entregas solo se podrán realizar la semana previa al inicio de la prestación del servicio en días hábiles en horas laborales.	SAC HUI2026EE00844 formatos plan de ruta	86,68%	La entidad a través de radicado sac aprobó el Plan de rutas el cual el operador lo está implementado en cada una de las sedes educativas y bodegas de la operación del programa el cual son verificados durante las visitas realizadas por el apoyo de la supervisión en campo.	3,33%	N/A
9. **Plan de Manejo Ambiental:** Presentar un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los recipientes y demás residuos orgánicos generados en la operación de atención que se suministren (Ración para preparar en sitio, comida caliente transportada y ración industrializada). Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada Institución Educativa y debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.	SAC HUI2026EE00844	86,68%	La entidad a través de radicado sac aprobó el Plan de majeo ambiental el cual el operador lo está implementado en cada una de las sedes educativas y bodegas de la operación del programa el cual son verificados durante las visitas realizadas por el apoyo de la supervisión en campo.	3,33%	N/A
10. **Programa de proveedores, materias primas e insumos:** Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la Administración Departamental un programa de selección y	SAC HUI2026EE00844	86,68%	La entidad a través de radicado sac aprobó el programa de proveedores, materias primas e insumos el cual el operador lo está implementado con el lleno de los requisitos	3,33%	N/A

evaluación de proveedores y un programa de recibo de alimentos para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento y comedor escolar. Previa selección de los proveedores, se debe socializar todos los requisitos que la ETC contempla para cada uno de los alimentos que componen la Minuta y así, evitar retrasos en las aprobaciones de fichas técnicas y demás requisitos. Todos los proveedores seleccionados deben cumplir con el lleno de los requisitos antes de realizar las compras. Al momento de seleccionar los proveedores para la compra de alimentos proteicos (Res, cerdo, pollo) El OPERADOR deberá diligenciar los formatos oficiales de trazabilidad de alimentos proteicos (beneficio, desposte, bodega y despacho a sedes) y remitirlos a la ENTIDAD con una semana de antelación a la entrega, a más tardar el día miércoles anterior a la semana de distribución antes de las 18:00 horas. En consecuencia: Para las entregas que se realicen entre jueves y viernes, el OPERADOR deberá haber radicado en la ENTIDAD, a más tardar el miércoles de la semana anterior a la entrega, la trazabilidad y los soportes correspondientes. Los soportes obligatorios incluyen: • Guías ICA (solo cuando exista movilización de animales vivos por parte del proveedor). • Guías INVIMA. • Actas de inspección sanitaria INVIMA. • Resoluciones de autorización INVIMA de las plantas involucradas. • Fichas técnicas. • Documento de vida útil de cada alimento proteico. El OPERADOR deberá anexar y mantener vigentes por una sola vez al inicio las Actas de inspección sanitaria INVIMA, las resoluciones de autorización INVIMA de plantas (beneficio, desposte/desprese, almacenamiento/acondicionamiento/distribución), las fichas técnicas y el documento de vida útil de cada alimento proteico. En caso de presentarse cambios, el OPERADOR deberá actualizar la información y radicarla en la ENTIDAD, a más tardar el miércoles de la semana anterior a la entrega, junto con la demás documentación exigida para la autorización de la distribución. **Condición de autorización:** La ENTIDAD validará la información remitida y autorizará las entregas de la semana siguiente únicamente si la documentación se encuentra radicada completa y dentro del plazo establecido.					

11. **FICHAS TÉCNICAS:** Para los productos alimentarios que conforman los ciclos de menús, tanto en la modalidad preparada en sitio como en la modalidad industrializada, el contratista deberá allegar todas las fichas técnicas correspondientes, las cuales deberán cumplir con los ítems establecidos según el anexo de calidad e inocuidad, el operador cada vez que realice el cambio de algún producto, deberá informar a la ETC y remitir a la ENTIDAD con una semana de antelación a la entrega, a más tardar el día miércoles anterior a la semana de distribución antes de las 18:00 horas (Ver Anexo de Calidad e inocuidad).	Sac HUI2026ER017920 HUI2026ER016766	86,68%	La entidad a través de radicado sac aprobó las actualizaciones de las FICHAS **TÉCNICAS** Para los productos alimentarios que conforman los ciclos de menús, tanto en la modalidad preparada en sitio como en la modalidad industrializada, de acuerdo al anexo de calidad e inocuidad queso geolac, harina de trigo fortificada americana. sal refinada refilas, agua potable tratada, canela, frijol, lenteja, arveja amarilla, huevos de gallina, queso fresco semiblando, semigraso doble crema, leche ultra alta temperatura uat (uht) larga vida, arroz, agua.	3,33%	N/A
12. Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, así como lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.	N/A	86,68%	Durante el periodo reportado, el operador no ha presentado fichas técnicas de alimentos importados para la revisión y aprobación.	3,33%	N/A
ESPECIFICACIONES MÍNIMAS PARA LAS FICHAS TÉCNICAS QUE DEBERÁN SER ALLEGADAS POR EL OPERADOR:					
13. Presentar el listado de marca de los productos, incluyendo el nombre, la marca, el registro, el permiso o la notificación sanitaria conforme a la normatividad vigente y registro fotográfico a color de los rótulos de todos los productos y materias primas del complemento alimentario preparado en sitio e industrializado, los cuales deberán estar ajustados a las características descritas en las fichas técnicas de la Resolución 335 de 2021.	SAC HUI2026ER023185 HUI2026ER022131	86,68%	A través de radicado sac el operador presento actualización de las FICHAS TÉCNICAS Para los productos alimentarios que conforman los ciclos de menús, tanto en la modalidad preparada en sitio como en la modalidad industrializada, de acuerdo al anexo de calidad e inocuidad queso queso doblecrema miraflores andar y aceite soya oleopita, el cual una vez fue revisado uno a uno en el aplicativo del INVIMA fue aprobada.	3,33%	N/A
14. **Vehículos – transporte:** Tener la disponibilidad de mínimo dos (2) vehículos transportadores de alimentos, para realizar la distribución y entrega de los alimentos, de conformidad con la Resolución No. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, los cuales deberán contar con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE. El operador deberá enviar a la supervisión del contrato el concepto sanitario favorable, SOAT vigente del vehículo para su aprobación En caso de requerirse cambio de los vehículos ofertados este deberá ser notificado con el lleno de los requisitos ya antes mencionados. La Entidad no aceptará conceptos sanitarios condicionados.	Actas de inspección sanitaria Documentos soporte: constancia de capacitación básica en manipulación de alimentos para el conductor, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo.	86,68%	El operador en los documentos que hacen parte de la primera cuenta de cobro anexó las actas de inspección sanitaria con concepto sanitario FAVORABLE. De igual manera, radicó los documentos tales como: constancia de capacitación básica en manipulación de alimentos para el conductor, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo.	3,33%	N/A
COMPONENTE TÉCNICO – COORDINACIÓN DE ZONA:					

1. Recibir y remitir a la supervisión, el inventario firmado por rector o docente encargado del comedor de los equipos, menaje y utensilios existentes en la sede educativa que vayan a ser utilizados para la modalidad de ración que requiera la entidad, describiendo el estado en que se encuentran. Una vez finalizado el contrato deben ser entregados en las mismas condiciones de recibo a través de certificación expedida por el rector o docente encargado del comedor escolar.	Inventario firmado por rector y/o docentes	86,68%	El contratista radico en la primera cuenta el inventario firmado por rectores y/o docentes encargados del restaurante escolar con relación a equipos, menaje y utensilios de cada sede educativa de la zona 3.	3,33%	N/A
COMPONENTE JURÍDICO					
1. Garantizar el recurso humano necesario para la oportuna y adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, cumpliendo con los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y la Resolución 00335 de 2021, o la norma que la sustituya, complemente o modifique. Este personal debe ser contratado directamente por el contratista de acuerdo con la legislación laboral vigente. (Conforme al Anexo PERSONAL REQUERIDO).	Contratos debidamente suscritos del personal manipulador y administrativo Hojas de vida Cedula Listado de personal	86,68%	El contratista allego en su primer informe los contratos debidamente suscritos con el personal manipulador con los correspondientes soportes requerido para la operación de la zona 3, celebrados con la normatividad laboral legal vigente en Colombia, Igualmente ha venido entregando los contratos y soportes del personal vinculado en el presente periodo y en los periodos anteriores.	3,33%	N/A
2. Afiliar al personal manipulador y al personal contratado incluido el (mínimo requerido) al Sistema de Seguridad Social integral	Vinculaciones al sistema de seguridad social Salud, pensión y ARL	86,68%	En el primer informe el contratista dando cumplimiento a la obligación, presento certificados de afiliación al sistema de seguridad social del personal manipulador, personal de bodega y personal administrativo, contratados para la Operación del programa de alimentación escolar en las sedes educativas de los municipios de la zona 3 Igualmente presenta afiliación a seguridad social del personal vinculado en el presente periodo, como en los periodos anteriores.	3,33%	N/A
3. El contratista deberá acreditarle a la Entidad en el primer informe de ejecución, que ha celebrado los contratos de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones y productores agropecuarios locales, conforme las promesas de contrato de proveeduría presentadas con su oferta en el desarrollo del proceso de selección a efectos de cumplir con los requisitos habilitantes y puntuables	Contratos de proveeduría	86,68%	En el primer informe de cumplimiento el contratista presenta los contratos de proveeduría con los cuales dará cumplimiento al porcentaje de compras locales ofertadas en su propuesta.	3,33%	N/A
COMPONENTE FINANCIERO					
1. En caso que, el contratista opte por la vinculación del personal de acuerdo a lo establecido en el artículo 35 de la Ley 1438 de	Planillas del pago de seguridad social del personal manipulador de	86,68%	El operador en la cuenta de cobro del mes de julio en el componente financiero adjunto las planillas del pago	3,33%	N/A

2011, realizando el pago de la seguridad social (pensión, Riesgos profesionales y Cajas de compensación familiar), a través del Decreto 2616 de 2013 compilado en el Decreto 1072 de 2015, y teniendo en cuenta que el precio de la ración se estableció la seguridad social integral, el valor que no sea causado por el operador, será reinvertido en la ejecución del contrato.	alimentos correspondiente al periodo del 06 de julio al 31 de julio de 2026		de seguridad social del mes de julio en los concerniente a los ítems de pensión, arl y caja de compensación familiar, sin embargo conforme a la estructura de costos se evidencia que no hubo ejecución alguna con respecto al pago de salud debido a la modalidad de contratación entre el operador y las manipuladoras de alimentos, en este sentido se le notificó al mismo que una vez cuantificado el rubro correspondiente a la salud, este deberá ser reinvertido en la cantidad de días de prestación de servicio efectivo a lo que corresponda el monto determinado en la operación del programa. Igualmente aporta las planillas de pago de seguridad social así: Planilla Personal Manipuladoras No.9509232341 Planilla Personal Administrativo No. 9508854803		
2. Presentar el listado de Proveedores que será utilizado para la ejecución del programa de alimentación escolar de acuerdo con el formato establecido por la UAPA. En caso de que existan cambios, deben ser notificados a la oficina del PAE.	Listado de Proveedores	86,68%	El contratista presento en la primera cuenta de cobro el listado de proveedores utilizados para la ejecución del PAE, conforme al formato establecido por la UAPA. Como soporte, se relacionan las facturas de compras locales relacionadas a los proveedores incluidos en dicho listado. En caso de presentarse modificaciones, estas serán informadas por parte del contratista oportunamente.	3,33%	3,33%
COMPONENTE NUTRICIONAL					
1. **Plan de capacitación:** Presentar de acuerdo con el modelo establecido por la administración departamental el Plan de Capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, con las respectivas actas de capacitación que deben contener como mínimo: -Tema. – Objetivos. – Cronograma. - Desarrollo de la actividad. – Conclusiones. – Compromisos. - Reportes fotográficos de la actividad. Este plan debe contener la Ruta de atención de ETA's, El cronograma debe presentarse en el formato establecido por la ETC. El Plan debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.	SAC No HUI2026EE009111	86,68%	El operador presento de acuerdo con el modelo establecido por la administración el Plan de Capacitación continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, el cual fue recibido, revisado y aprobado mediante el SAC No HUI2026EE009111.	3,33%	N/A
2. Presentar un menú especial por cada tipo de complemento, cumpliendo con la adecuación de energía y nutrientes por nivel o grado de escolaridad, para suministrarlo en un evento programado por las instituciones	SAC No HUI2026EE009108	86,68%	El operador presento la propuesta de menú especial por cada tipo de complemento, cumpliendo con la adecuación de energía y nutrientes por nivel o grado de escolaridad, para	3,33%	N/A

educativas con motivo de las actividades folclóricas del Departamento, con previa aprobación de la Secretaría de Educación. Este menú debe ser entregado para su revisión al inicio de la etapa de alistamiento y su aprobación no puede superar el primer mes de operación.			suministrarlo en un evento programado por las instituciones educativas con motivo de las actividades folclóricas del Departamento, el cual fue recibido, revisado y aprobado mediante el SAC No HUI2026EE009108.		
C. FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA					
COMPONENTE TÉCNICO – CALIDAD E INOCUIDAD:					
1. Realizar el transporte de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 2505 de 2004 para el transporte de alimentos perecederos y no perecederos tal que por su naturaleza se garantice la cadena de frio de acuerdo con lo indicado en el rótulo del alimento, así como, en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, dando cumplimiento al Plan de Rutas aprobado	Certificado expedido por el Representante legal	86,68%	Durante el periodo reportado, el operador cumplió con las condiciones de transporte de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, para el transporte de alimentos perecederos y no perecederos, dando constancia de esto mediante certificación expedida por el representante legal en la que garantiza el cumplimiento de esta obligación	3,33%	3,33%
2. Realizar el día anterior a la primera entrega de víveres para ración para preparar en sitio y/o ración industrializada, la jornada de limpieza y desinfección en cada comedor escolar que incluya planta física, equipos, utensilios y mobiliario. Debe repetirse esta jornada después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos) y en caso de suspensión del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias u otras causas.	Fotografías de limpieza y desinfección de la bodega de almacenamiento de alimentos y comedores escolares	86,68%	El operador en los documentos que hacen parte de la primera cuenta de cobro, radicó informe fotográfico de las jornadas de limpieza y desinfección en los comedores escolares. De igual manera, se radicaron fotografías de limpieza y desinfección de la bodega de almacenamiento de alimentos	3,33%	N/A
3. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, debidamente dotadas, conforme a la normatividad sanitaria vigente como mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales que cumplan con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente.	Informe de actividades	86,68%	El operador, en el informe de actividades enuncia que utiliza las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, debidamente dotadas, conforme a la normatividad sanitaria vigente con los equipos para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas.	3,33%	N/A
4. Realizar la remisión y entrega de víveres para las modalidades de Ración preparada en sitio, ración bajo la comida caliente transportada y ración industrializada, contempladas en la Resolución 335 de 2021 en cada comedor escolar, en los formatos establecidos por la UAPA y de acuerdo con los cupos asignados, dejando copia en el comedor escolar.	Remisión de víveres Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	86,68%	El operador anexa las remisiones de víveres correspondientes a los ciclos ejecutados durante los días del mes evaluado, de acuerdo con los cupos asignados. De igual manera, el equipo de supervisión en campo en las visitas diarias de seguimiento, reportó	3,33%	N/A

			novedades acerca de esta índole, las cuales fueron elevadas al operador para la elaboración de planes de mejora.		
5. Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos y aseo en los formatos establecidos por la UAPA, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo, sin afectar la prestación del servicio y la aplicación del menú del día. La reposición debe ser firmada por el manipulador de alimentos y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones de calidad y cantidad de los alimentos, entregando copia del formato en el comedor escolar.	Remisiones de aseo Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	86,68%	El operador anexa las remisiones de aseo durante los días del mes evaluado, de acuerdo con los cupos asignados. De igual manera, el equipo de supervisión en campo en las visitas diarias de seguimiento, NO reportó novedad acerca de esta índole.	3,33%	N/A
6. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección, de acuerdo con el Anexo 11 denominado **"ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DE LOS INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO EN LA MODALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO, RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA".** Los implementos deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste. Se sugiere el uso de detergentes, desinfectantes y jabones amigables con el medio ambiente.	Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	86,68%	El equipo de supervisión en campo, en las visitas diarias de seguimiento verificó la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con el Anexo 11 denominado **"ESPECIFICACIONES DE ENTREGA DE LOS INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO EN LA MODALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO, RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA** y para este periodo reportado el operador cumplió con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección, de acuerdo con el Anexo 11	3,33%	N/A
7. Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo, otorgada por la autoridad competente, constancia de capacitación básica en manipulación de alimentos, para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo), mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo, de igual manera, las obligaciones establecidas en el numeral 5.1.2.9 Transporte de la resolución N° 00335 de 2021. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal manipulador durante la operación del Programa.	Certificado del representante legal	86,68%	El operador en los documentos que hacen parte de cuenta de cobro, anexa la documentación de los vehículos y del personal transportador, así como las actas de inspección sanitaria las cuales acreditan el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el numeral 5.1.2.9 Transporte de la resolución N° 00335 de 2021. De igual manera, en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro se anexa certificación expedida por el representante legal en la que se garantiza el cumplimiento de esta obligación	3,33%	N/A
8. Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos y descritos en la **tabla 2: Tabla 2. Implementos de dotación del personal manipulador de alimentos**	Actas de entrega de la primera y segunda dotación Reportes de hallazgos y	86,68%	El operador, enuncia en el informe de actividades que ha dotado al personal manipulador de alimentos vinculado durante este periodo de acuerdo con la normatividad vigente. Lo cual lo ha	3,33%	N/A

<table><tr><th>Cantidad / Contrato</th><th>Especificaciones</th></tr><tr><td>2 tapaboca</td><td>Material en tela antifluido</td></tr><tr><td>2 camisa y pantalón</td><td>Material antifluido: camisa y pantalón</td></tr><tr><td>2 pares zapatos</td><td>Blancos antideslizantes, cerrados</td></tr><tr><td>2 gorro</td><td>Material en tela antifluido</td></tr></table> Lo Material en tela antifluido anterior dando cumplimiento con las características mínimas en la legislación sanitaria vigente y en las cantidades establecidas: mínimo dos (02) dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario. Para evidenciar el cumplimiento de esta obligación debe allegarse a la entidad el acta de entrega de dotación en el formato establecido por la ETC y dejar copia de la misma en el restaurante escolar. .	planes de mejora en CD		constatado a través de actas de entrega de la primera y segunda dotación. .		
9. En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar de forma inmediata el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.	Certificados médicos de aptitud para manipular alimentos Certificado del representante legal	86,68%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro conforme al periodo reportado anexa certificación expedida por el representante legal en el que garantiza el cumplimiento de esta obligación; asimismo, se anexan certificados de aptitud para la manipulación de alimentos del personal que ha sido vinculado. Por otra parte, en el informe de actividades enuncia que durante el periodo reportado no fue necesario realizar reemplazos por esta índole, ya que, durante la operación, el estado de salud del personal manipulador de alimentos fue idóneo.	3,33%	N/A
10. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos; fotocopia de la cédula de ciudadanía, certificado de afiliación a seguridad social, certificado médico de aptitud laboral para la manipulación de alimentos, soportado con laboratorios clínicos de KOH, frotis de garganta	Informe de actividades	86,68%	El operador manifiesta en su informe de actividades que la documentación del personal manipulador, se encuentra a disposición en el archivo de cada sede administrativa para su verificación. Asimismo, se constata a través de certificación expedida por el Representante legal	3,33%	N/A

y coprológico, Acta de capacitación donde conste la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y presentación personal. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada comedor escolar donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.					
11. Para los productos alimentarios que conforman el ciclo de menús, tanto en la modalidad preparada en sitio como en la modalidad industrializada, el contratista deberá allegar todas las fichas técnicas correspondientes, las cuales deberán cumplir con los ítems establecidos según el anexo de calidad e inocuidad, el operador cada vez que realice el cambio de algún producto, deberá informar a la ETC y remitir a la ENTIDAD con una semana de antelación a la entrega, a más tardar el día miércoles anterior a la semana de distribución antes de las 18:00 horas.	Oficio radicado SAC N° HUI2026ER023185 HUI2026ER022131	86,68%	La entidad a través de radicado Aprobó las actualizaciones de las fichas técnicas para los productos alimentarios que conforman los ciclos de menús para la modalidad preparada en sitio. De igual manera, anexa en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro los rótulos de todos los productos de los complementos alimentarios.	3,33%	N/A
12. Mantener en una carpeta en cada comedor escolar los documentos correspondientes al ciclo de menús, análisis nutricional (cantidades de alimentos en pesos neto y bruto), guías de preparación (en caso de ración para preparar en sitio y comida caliente transportada) y lista de intercambios, así como, los formatos de Remisión y Entrega de Víveres y de Reposición de Faltantes debidamente diligenciados como lo establece la UAPA, para ser consultados por las diferentes personas que realicen acciones de vigilancia y control.	Informe de actividades Remisiones de víveres	86,68%	El operador manifiesta en su informe de actividades que en los comedores escolares se encuentran las carpetas con la documentación requerida, para ser consultado por las diferentes personas que realicen acciones de vigilancia y control. Asimismo, anexan todas las remisiones de víveres suscritas por los responsables del recibo en las que acreditaron la entrega completa de los alimentos en las cantidades establecidas por la minuta elaborada por la entidad	3,33%	N/A
13. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en el ciclo de menús de acuerdo con la modalidad de atención y por nivel o grado de escolaridad, de acuerdo con el Anexo 11. Protocolo de Gramaje Porción Servida Modalidad Preparada en Sitio, el cual será insumo para la verificación por parte del equipo de supervisión en campo, en donde se estipulan los rangos de peso servido de acuerdo con cada uno de los componentes del ciclo de menús analizados nutricionalmente por el profesional en Nutrición y Dietética de la ETC.	Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	86,68%	Durante el periodo reportado, el equipo de supervisión en campo NO reportó) inconsistencia acerca de la porción servida.	3,33%	N/A
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.	Fichas técnicas de alimentos HUI2026ER023185 HUI2026ER022131	86,68%	El operador en la cuenta de cobro anexó la actualización de las fichas técnicas de los alimentos actualizadas en cumplimiento con la Resolución 335 de 2021 dentro de las que se enlistan los siguientes alimentos: leche UHT, Leche, queso, carne, chocolate, aceite,	3,33%	N/A

			aceite, avena en hojuela, azúcar, huevos, carne de cerdo, pan queso, pechuga de pollo, pechuga de pollo, frijol, canela, cebada perlada, lenteja, arroz, harina de trigo, panela, pastas alimenticias, queso, sal, harina de maíz. De igual manera, el equipo de supervisión en campo en las visitas diarias de seguimiento constata el cumplimiento de los registros, permisos y notificaciones sanitarias en estado vigente.		
15. Suministrar alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen y adicionen o sustituyan, decreto 1500 de 2007 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. Para el rotulado de los alimentos proteicos (res, cerdo y pollo) el contratista debe almacenar los rótulos semanalmente para su respectiva verificación por parte de la SED.	Informe de actividades	86,68%	El operador, en su informe de actividades manifiesta que cumplió con la entrega de alimentos conforme a la normatividad establecida de rotulado en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen y adicionen o sustituyan.	3,33%	N/A
16. Anexar copia de la visita y resolución de autorización sanitaria INVIMA del establecimiento de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores; en cuanto a los alimentos proteicos tales como: carne de cerdo, carne de res y pollo. Los establecimientos que sean referenciados para cada uno de los alimentos deben estar relacionados en la base de datos de Plantas de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores que cumplen con los requisitos sanitarios exigidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones reglamentarias (Debe anexarse cada vez que se cambie el proveedor). Estos documentos se deben anexar en las cuentas de cobro de acuerdo con las aprobaciones realizadas por la ETC.	Actas de visita de autorización sanitaria Y Resolución INVIMA Y Base de datos de Plantas de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores que cumplen con los requisitos sanitarios exigidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones reglamentarias	86,68%	El operador en los documentos que hacen parte de la primera y segunda cuenta de cobro anexo el siguiente listado con sus respectivas autorizaciones para los alimentos proteicos, de la siguiente manera: **CENTRO DE CADERA DE RES**. De la empresa LAS BRISAS con planta de beneficio Resolución 2022029044 de 18 de agosto de 2022 por la cual se conceded autorización sanitaria y registro a una planta de Beneficio animal y desposte bovinos a CEAGRODEX DEL HUILA código 400BD y planta de desposte CARNES LAS BRISAS S.A.S Resolución N° 2025036770 del 15 de agosto de 2025por la cual se otorga la autorización sanitaria y registro a una planta de desposte mixto código 227DM (Consumo Nacional) Se anexa Acta de inspección sanitaria de desposte para bovinos y porcinos **PIERNA DE RES** De la empresa COMERCIALIZADORA DE CARNES Y GANADO DEL OTÚNSE anexa resolución 2019026174 del 26 de junio de 2019 por medio de la cual se concede autorización sanitaria a una planta de beneficio y desposte de bovinos y bufalinos y acta de inspección sanitaria código 178BD con planta de	3,33%	N/A

			desposte SOLUCIONES CÁRNICAS LG SAS resolución 2019020720 de 27 de mayo de 2019 y Nº2024017242 de 18 de abril 2024 código 044AC (consumo nacional) Anexa acta de inspección sanitaria como acondicionador de SOLUCIONES CARNICASA OTÚN LGA **CARNE DE RES CONGELADA** de la empresa ASOCIACIÓN CÁRNICOS DEL HUILA AONA Anexa resolución Nº 2022600214 de 13 de octubre de 2022 por medio de la cual se concede autorización sanitaria para el beneficio y desposte de bovinos y bufalinos a una planta de beneficio animal a la planta de beneficio animal del municipio de Chocontá operada por frigoríficos ambientalmente sostenibles s.a.s con código 082BTD (NACIONAL) de planta de despostes ASOCIACIÓN CÁRNICOS DEL HUILA AONA Resolución N°2025028259 del 10 de julio de 2025 código 224DM (Consumo Nacional) Se anexa Acta de inspección sanitaria de desposte para bovinos y porcinos **CARNE DE CERDO CONGELADA (BRAZO DE CERDO):** de la empresa ASOCIACIÓN CÁRNICOS DEL HUILA AONA, con planta de beneficio anexa acta de inspección sanitaria de beneficio de cooperativa de expendedores de carne de Yarumal - Coexcaya código 068pd de fecha de 28 de 12 de 2023 con código 068PD (NACIONAL) y planta de despostes ASOCIACIÓN CÁRNICOS DEL HUILA AONA Resolución N°2025028259 del 10 de julio de 2025 con código 224DM (Consumo Nacional) **LOMO DE CERDO** de la empresa **LAS BRISAS** con planta de beneficio Anexa Resolución 2022029043 de 18 de agosto de 2022 autorización sanitaria al centro agroindustrial y de exposiciones del Huila CEAGRODEX DEL HUILA código 112 PD y planta de desposte CARNES LAS BRISAS S.A.S Resolución N° 2025036770 del 15 de agosto de 2025 código227DM (Consumo Nacional) **CARNE DE CERDO- pernil de brazo, y cabeza de lomo, entre otras** De la empresa COMERCIALIZADORA DE CARNES Y GANADO DEL OTÚN ANEXA ACTA DE PLANTA DE BENEFICIO DE		

			PORCINOS ONIC S.AS Y RESOLUCION Nº 2022500239 DE 30 DE MARZO DE 2022 código 007P y planta de desposte SOLUCIONES CÁRNICAS LG SAS resolución 2019020720 de 20720Nº2024017242 de 18 de abril 2024 código 007P (consumo nacional) Anexa acta de inspección sanitaria como acondicionador de SOLUCIONES CARNICASA OTÚN LG. **PECHUGA DE POLLO SIN MARINAR** de la empresa MAXIALIMENTOS LTDA con planta de desposte MAXIALIMENTOS LTDA. Resolución Nº 2022017944 de 17 de junio de 2022 y resolución de INVERSIONES POULTRY SAS Nº 2023015815 del 20 de abril de 2023 código 004DA (Consumo Nacional) Se anexa Acta de Inspección Sanitaria a plantas de desprese de aves a maxi alimentos anexa **PECHUGA DE POLLO CON HUESO CONGELADA:** de la empresa COAVIHUILA con plata de desposte de Procesadora y comercializadora de los Avicultores del Huila COAVIHUILA S.A Resolución N°2022044626 de 28 de diciembre de 2022 con código 129EADSe anexa Acta de inspección sanitaria de plantas especiales de beneficio de aves POLLO FIESTA S.A: Resolución 2019041383 del 19 de septiembre de 2019 concede autorización sanitaria de Benéfico y Desprese a POLLOS FIESTA Se anexa acta de inspección sanitaria de POLLO FIESTA de plantas de Beneficio y desprese a nivel Nacional. Para este periodo no realizaron cambios		
17. Anexar copia del estudio de vida útil otorgado por el proveedor final (declarado en la etiqueta final) para los alimentos proteicos tales como: res, cerdo, pollo y queso. Estos documentos se deben anexar en las cuentas de cobro de acuerdo con las aprobaciones realizadas por la ETC.	Estudios de vida útil	86,68%	El operador en los documentos que hacen parte de la primera y segunda cuenta de cobro anexa la siguiente información en relación con la obligación establecida, así: **CENTRO DE CADERA DE RES.** De la empresa LAS BRISAS Se anexa estudio de vida útil del producto Carne de res empacada al vacío evidencia calidad microbiológica, sensorial y fisicoquímica CONFORME hasta el día 30 de evaluación en las condiciones de almacenamiento a temperatura de Refrigeración (0 –4°C). **PIERNA DE RES** De la empresa COMERCIALIZADORA DE CARNES Y GANADO DEL OTÚN anexa estudio de	3,33%	N/A

			vida útil del CLIENTE SOLUCIONES CARNICASA LG: Carne de res congelada empacada al vacío", evidencia calidad organoléptica y microbiológica Conforme y comportamiento fisicoquímico Estable durante el tratamiento acelerado. Se estima vida útil de 12,1 meses en condiciones de almacenamiento (-18°C). Aclarar que rol cumple esta empresa en la cadena de suministro. **CARNE DE RES CONGELADA** de la empresa ASOCIACIÓN CÁRNICOS DEL HUILA AONA Se anexa vida útil de carne de RES (PIERNA DE RES) Los resultados de los análisis realizados al producto, almacenado a temperatura Congelación acelerado CUMPLE hasta el día 12 con los parámetros microbiológicos establecidos por el INVIMA Cárnicos Crudos. Las características Fisicoquímicas y Sensoriales permanecen estables durante el periodo de estudio. Se estima una vida útil del producto de 12 días almacenado en Congelación acelerado, lo que equivale a 2 meses almacenado en temperatura de Congelación (-18 a -22 °C). Estos Resultados son válidos únicamente para las muestras recibidas y analizadas en el Laboratorio de BIOPOLAB **CARNE DE CERDO CONGELADA (BRAZO DE CERDO):** de la empresa ASOCIACIÓN CÁRNICOS DEL HUILA AONA, Se anexa vida útil de carne de cerdo (Brazo de cerdo) Congelada del 16 de septiembre de 2025 tuvo una estabilidad comercial empacado al vacío con evidencia calidad microbiológica, sensorial y fisicoquímica CONFORME equivalente a dos meses almacenado en temperatura de congelación (-18 a -22°C) **LOMO DE CERDO** de la empresa **LAS BRISAS** con planta de beneficio anexa vida útil de carne de cerdo empacada al vacío del 01 de abril de 2024: Tuvo una estabilidad comercial empacado al vacío con evidencia calidad microbiológica, sensorial y fisicoquímica CONFORME hasta el día 30 en almacenamiento refrigeración (0-4°C) **CARNE DE CERDO- pernil de brazo, y cabeza de lomo, entre otras** De la empresa COMERCIALIZADORA DE CARNES Y GANADO DEL OTÚN		

			ANEXA ACTA DE PLANTA DE BENEFICIO DE PORCINOS ONIC S.A.S Anexa estudio de vida útil del CLIENTE SOLUCIONES CARNICASA LG: El producto "Carne de cerdo", evidencia calidad organoléptica y microbiológica Conforme y comportamiento fisicoquímico Estable durante el tratamiento acelerado. Se estima vida útil de 12,3 meses en condiciones de almacenamiento (-18°C). Aclarar que rol cumple esta empresa en la cadena de suministro. **PECHUGA DE POLLO SIN MARINAR** de la empresa MAXIALIMENTOS LTDA con planta de desposte MAXIALIMENTOS LTDA. anexa estudio de vida útil El producto Pechuga de pollo sin marinar de inversiones poultry lote M01240703 NºLAB186 se evidencia calidad organoléptica y microbiológica conforme y comportamiento fisicoquímico estable se estima una vida útil de 3,4 meses en condiciones de almacenamiento (-18x+/-2) **PECHUGA DE POLLO CON HUESO CONGELADA:** de la empresa COAVIHUILA anexa un estudio de vida útil El producto Pechuga congelada, de la compañía COAVIHUILA SA, Lote: 300724. Fecha de producción: 30 de julio de 2024, presenta una vida útil de 91 días en condiciones de congelación a -18 °C, en su empaque. POLLO FIESTA: El producto PECHUGA SIN MARINAR CONGELADA de Pollos Fiesta SA.lote 2025253 de fecha de producción 10/09/2025 según informe final de estudio de vida útil evidencia calidad organoléptica y microbiológica estable, con comportamiento, fisicoquímico característico hasta el día 50 de almacenamiento bajo tratamiento en cámara acelerada. Por ende, se estima una vida útil de 10 meses (300 días) en condiciones de almacenamiento a temperatura de congelación (-18 °C). Biotrends Laboratorios S.A.S. **QUESO FRESCO SEMIBLANDO, SEMIGRASO DOBLE CREMA: de la empresa QUESOS PREMIUM DEL HUILA** Anexa acta de inspección sanitaria de quesos Premium del Huila como fábrica de alimentos RSA-0018722-2022 código 46502 Anexa informe de resultados para análisis	

			fisicoquímicos F-33480725C-25 Y "Queso doble crema" de la empresa Quesos Premium del Huila presenta una vida útil de 30 días almacenada a una temperatura ≤6°, se presentó fluctuación en el vapor de pH, sin embargo, según bibliografía no provoca rechazos sensoriales y se encuentran Dentro de los rangos normales o estándares. Queso Doble Crema (Queso Fundido) en el informe de estudio de vida útil emitido por ALTA BIOTECNOLOGÍA COLOMBIANA S.A.S el cual informa que: "El producto terminado denominado Queso Doble Crema (Queso Fundido), en presentación de 2500g, Lote de producción 2026-01-15 de la compañía PROMOTORA HUILENSE DE LACTEOS PROHUILAC ubicado el municipio de Paicol Departamento del Huila, presenta una vida útil de 30 días almacenado en refrigeración entre 1 y 5 °C, en su empaque original; no se presentó fluctuación o cambios significativos en los parámetros de control sobre los días de análisis. Adicionalmente para este periodo el operador actualizo estudio de vida útil de QUESO DOBLEMA CREMA MARCA CHAIRA Estimar la vida útil en tiempo real del producto "Queso fresco semigraso semiblando doble crema; Lote: 050924; FF.:2024-09-09", almacenado en condiciones de refrigeración (2 – 7°C), mediante evaluaciones periódicas de calidad sensorial, microbiológica y fisicoquímica en el tiempo real estimado QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIBLANDO(DOBLE CREMA, MOZZARELA), GEOLAC de la empresa Durante el estudio de vida útil, los parámetros microbiológicos evaluados cumplieron satisfactoriamente con los límites máximos permisibles establecidos en la Resolución 1407 de 2022, manteniéndose dentro de los criterios de calidad e inocuidad exigidos para productos lácteos. Dado que ninguno de los parámetros analizados presentó fallos durante el periodo evaluado, se establece una vida útil mínima de 30 días, bajo las condiciones de almacenamiento descritas en el presente estudio,		

			correspondiente al tiempo máximo analizado en laboratorio QUESO DOBLECREMA MIRAFLORES ANDAR con registro sanitario RSA-0022490-2022 del ABC Laboratorio de Aguas S.A.S El producto terminado Queso Doble Crema (Queso Fundido), según los datos obtenidos durante el análisis, cumple con los límites máximos permitidos para este tipo de productos según Resolución 1407 de 2022 (1. DERIVADOS LACTEOS 1.18 Queso fundido). La muestra conserva sus propiedades de inocuidad, siendo apta para consumo durante los 34 días de estudio. Durante el periodo ensayado, ninguno de los parámetros dio con una alteración a los límites permisibles, por lo que se puede inferir que la Vida Útil del producto es de 30 días.		
18. Realizar muestreo microbiológico de acuerdo con el protocolo establecido por la ETC en todas las modalidades de atención, a los alimentos considerados como de alto riesgo para la salud pública, de acuerdo con la clasificación establecida en la resolución 719 de 2016 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los sustituyen, adicionen o modifiquen. En consecuencia, se deberá realizar análisis microbiológico en dos unidades de servicio por municipio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice el Departamento, adicionales a las muestras ofertadas en la licitación. Las muestras deberán tomarse a tres preparaciones de una ración servida, personal manipulador, superficies y agua. Adicionalmente, deberá allegar, junto con la primera cuenta de cobro, los documentos correspondientes al laboratorio que realiza el procesamiento de las muestras. En caso de realizarse el procesamiento de muestras con un laboratorio diferente al inicialmente reportado, deberá allegar los documentos del nuevo laboratorio.	Resultados muestreos microbiológicos	86,68%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro, anexa los resultados de muestreo microbiológico en la modalidad de atención ración preparada en sitio: **CRONOGRAMA DE MUESTREO MICROBIOLOGICO – ZONA 3** **JULIO** **MUNICIPIO** / **IE- SEDE EDUCATIVA** / **TOMA DE MUESTREO** ALGECIRAS — INSTITUCION EDUCATIVA LA JUAN XXIII, SEDE: LA PARADA — **ALMUERZO:** Ensalada, Jugo; **PERSONAL MANIPULADOR:** Frotis de manos; **SUPERFICIES:** Bandejas de nevera; **AGUA:** AMBIENTE ALGECIRAS — INSTITUCION EDUCATIVA EL PARAISO, SEDE: LIBANO ORIENTE — **COMPLEMENTO:** Bebida con leche Proteico; **PERSONAL MANIPULADOR:** Frotis de manos; **SUPERFICIES:** Cuchillos; **AGUA:** Agua de grifo; AMBIENTE GARZÓN — INSTITUCION EDUCATIVA MAJO, SEDE: BAJO SARTENEJO — **COMPLEMENTO:** Bebida con leche Proteico; **PERSONAL MANIPULADOR:** Frotis de manos; **SUPERFICIES:** cuchillas de licuadora; **AGUA:** Agua de grifo; AMBIENTE GARZÓN — INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR, SEDE: SIMON BOLIVAR — **ALMUERZO:** Ensalada, Jugo; **PERSONAL MANIPULADOR:** Frotis de manos; **SUPERFICIES:** Tablas para picar alimentos; **AGUA:** Agua de grifo; AMBIENTE	3,33%	N/A

			GIGANTE	INSTITUCION EDUCATIVA NICOLAS MANRIQUE SEDE: NICOLAS MANRIQUE	ALMUERZO: Ensalada Jugo PERSONAL MANIPULADOR: Frotis de manos SUPERFICIES: Bandejas de nevera AGUA: Agua de grifo AMBIENTE	
				INSTITUCION EDUCATIVA SILVANIA SEDE: ANTONIO CUELLAR	COMPLEMENTO: Bebida con leche Proteico PERSONAL MANIPULADOR: Frotis de manos SUPERFICIES: Cuchillos AGUA: Agua de grifo AMBIENTE	
19. Realizar muestreo microbiológico de los alimentos que componen la ración industrializada, en dos unidades de servicio por municipio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice el Departamento, las muestras deberán tomarse a tres productos que compongan la ración. Adicionalmente, deberá allegar, junto con la primera cuenta de cobro, los documentos correspondientes al laboratorio que realiza el procesamiento de las muestras. En caso de realizarse el procesamiento de muestras con un laboratorio diferente al inicialmente reportado, deberá allegar los documentos del nuevo laboratorio.	Resultados muestreos microbiológicos	86,68%	Ración industrializada de la institución educativa el paraiso sede quebradon Norte del municipio de Algeciras.		3,33%	N/A
20. Remitir a la supervisión el cronograma de visitas del muestreo microbiológico programado por el Laboratorio contratado, de acuerdo con la relación enviada por la ETC de los Municipios, Instituciones Educativas y sedes educativas. Este debe ser enviado a la ETC como mínimo con ocho (8) días de antelación y notificar los imprevistos o cambios en los días presentados como mínimo con dos (2) días de antelación.	Correo electrónico	86,68%	Durante el periodo reportado, el operador notificó a la Entidad la toma de muestras microbiológicas programadas		3,33%	N/A

21. Conservar contra muestras, en la sede principal de las Instituciones Educativas de acuerdo con el protocolo establecido por la ETC y acorde con lo dispuesto en la resolución 00335 de 2021 en el numeral 5.1.5.1 Toma de muestras y contra muestras, de los alimentos de alto riesgo, de acuerdo con lo establecido en las normas de muestreo, tales como alimentos proteicos, ensaladas y bebidas durante las setenta y dos (72) horas posteriores a la preparación de los mismos, las cuales deben ser rotuladas con fecha, hora de servido, tipo de menú y persona responsable del proceso, éstas deben ser almacenadas acorde con la naturaleza del producto (en refrigeración, congelación o temperatura ambiente) para la realización de pruebas microbiológicas en caso de requerirse.	Certificado del representante legal	86,68%	El operador anexa certificado expedido por el representante legal en el que garantizan el cumplimiento de esta obligación	3,33%	N/A
22. Atender los requerimientos y demás solicitudes que se requieran en caso de presentarse una Enfermedad Transmitida por Alimentos - ETA, cumpliendo con el manual de atención a Enfermedades Transmitidas por Alimentos del Ministerio de Salud y el numeral 5.1.7 "GENERACIÓN DE ALERTAS Y ACCIONES DE MEJORA" del anexo técnico calidad e inocuidad de la Resolución 00335 de 2021	N/A	86,68%	Durante el periodo reportado, no se han presentado requerimientos y demás solicitudes de enfermedades transmitidas por los alimentos – ETA, que amerite la aplicación de la ruta establecida en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la resolución 00335 de 2021	3,33%	N/A
23. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos de bodegas y comedores escolares, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y de calibración, de acuerdo con el plan aprobado por la ETC. La Entidad emitirá desde el Programa de Alimentación Escolar un listado mensual del mantenimiento preventivo en el que incluirá diez (10) municipios, Instituciones Educativas con sus sedes y los equipos a intervenir por el técnico calificado, así como, aquellos reportes generados como resultado de las visitas de supervisión de campo. Lo anterior, se debe constatar a través de una certificación emitida por el Rector, Copia del formato de mantenimiento preventivo y correctivo establecido por la entidad debidamente diligenciado y Copia de factura o cuenta de cobro y soporte del pago del mantenimiento realizado al técnico calificado conforme al certificado emitido por el rector o docente; Fotografía en la que se evidencie la actividad del mantenimiento al equipo durante su intervención.	Certificados emitidos por el Rector de los mantenimientos Formatos de mantenimiento preventivo y correctivo diligenciados Cuentas de cobro del personal técnico calificado Fotografías de los equipos intervenidos	86,68%	El operador en la cuenta de cobro radicó el cumplimiento del cronograma emitido por la ETC. **PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR** **CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTOS PREVENTIVOS** **MAYO** **N°** / **MUNICIPIO** / **IE** / **SEDE** / **EQUIPOS A INTERVENIR** 1 – Gigante – Sosimo Suarez – Rioloro – Nevera/congelador, Estufa, Licuadora, Olla presión 2 – Gigante – Escuela Normal Superior – VUELTAS ARRIBA 3 – Gigante – Silvania – La chiquita 4 – Gigante – Silvania – 5 – Gigante – Nicolas Manrique – Nicolas Manrique 6 – Garzón – El Recreo – Pan de Azucar 7 – Garzón – Caguancito – El Socorro 8 – Garzón – Caguancito – San Isidro	3,33%	N/A

			9 Garzon / Ramon Alvarado Sanchez / Las Brisas 10 Hobo / Roberto Suaza Marquinez / Las Vueltas			
24. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, la supervisión, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio. (Solo aplica para ración para preparar en sitio y comida caliente transportada).	Certificados emitidos por el Rector de los mantenimientos Formatos de mantenimiento preventivo y correctivo diligenciados Cuentas de cobro del personal técnico calificado Fotografías de los equipos intervenidos	86,68%	El operador en los documentos que hace parte de la cuenta de cobro anexa los siguientes mantenimientos correctivos realizados durante la operación PAE: MUNICPIO / I.E / SEE / EQUIPO Garzón / San Gerardo / San miguel / Licuadora Garzón / Ramón Alvarado Sánchez / Progreso y paloquemao / Licuadora Garzón / Agropecuario del Huila / La cabaña / Licuadora Gigante / Nicolás Manrique / El salado / Estufa Gigante / Jorge Villamil Ortega / Dorian Sierra / Licuadora Gigante / Silvania / Silvania y Antonio Cuellar / Olla presión válvulas de escape de olla presión Hobo / Roberto Suaza / Roberto Suaza / Licuadora	3,33%	N/A
25. Aplicar el Plan de Saneamiento Básico en la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción o ensamble y en los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como, de la supervisión del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de las actividades en los formatos establecidos por la ETC, los cuales se radicaran a la entidad en cada cuenta de cobro, una muestra aleatoria del 30% de los	Muestra aleatoria de formatos de plan de saneamiento básico	86,68%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro, anexa una muestra de los formatos de plan de saneamiento básico en los comedores escolares implementando los formatos de plan de saneamiento básico en el formato establecido por la SED en cumplimiento con los cuatro programas definidos	3,33%	N/A

comedores escolares.					
26. Entregar en cada comedor escolar a más tardar en los cinco (5) primeros días del inicio de la operación, los formatos de seguimiento al programa de limpieza y desinfección, programa de residuos sólidos y programa de abastecimiento de agua, en los formatos establecidos por la ETC.	Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	86,68%	El equipo de supervisión en campo, a través de las actividades de monitoreo y control realizó verificación de la entrega de los cuatro programas de seguimiento del Plan de Saneamiento Básico en los formatos establecidos por la ETC, elevando novedades al operador para los respectivos planes de mejora.	3,33%	N/A
27. Entregar en cada comedor escolar leche entera Ultra-Alta-Temperatura (UHT) Leche Larga Vida conforme a lo dispuesto en el Anexo 2. Fichas técnicas de alimentos, grupo: Lácteos – Leche Ultra-Alta- Temperatura (UAT)/(UHT) Leche larga vida de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 de 2021. Lo anterior para dar cumplimiento al Decreto 248 de 2021 en aras de fortalecer las compras locales y los circuitos cortos de comercialización.	Remisión de entrega del alimento "Leche UHT" Formatos Kardex Ficha técnica de alimentos aprobada	86,68%	El operador en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro anexa la ficha técnica de la leche entera Ultra-Alta-Temperatura (UHT) Leche Larga Vida conforme a lo dispuesto en el Anexo 2. Fichas técnicas de alimentos, grupo: Lácteos –Leche Ultra-Alta Temperatura (UAT)/(UHT) Leche Larga vida de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 de 2021. Lo anterior para dar cumplimiento al decreto 248 del 2021 en aras de fortalecer las compras locales y los circuitos cortos de comercialización. De igual manera, se constata la entrega de leche líquida en los formatos kárdex y en las remisiones de entrega de víveres.	3,33%	N/A
28. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora que deben allegarse dentro de los (10) diez días calendario posterior a la fecha de notificación con base en los hallazgos evidenciados en las visitas de supervisión de campo y aquellos reportado y evidenciados por los actores PAE los cuales serán enviados en días hábiles.	**SAC** Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	86,68%	A través de radicados SAC, el operador presentó a la entidad los planes de mejora para su respectiva revisión, frente a los hallazgos identificados en las visitas de verificación por parte del equipo de supervisión de la Gobernación del Huila. Esta información reposa en un CD.	3,33%	N/A
29. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes del Departamento del Huila, de la UAPA, la supervisión del PAE y las efectuadas por los diferentes entes de control.	N/A	86,68%	Durante el periodo reportado no se reportó visitas realizadas por la etc a las bodegas del operador	3,33%	N/A
30. Responder a los requerimientos realizados por la supervisión, la UAPA y los organismos de control, dentro de los (5) cinco días hábiles posterior a fecha de notificación.	N/A	86,68%	Durante el periodo, el operador ha dado respuesta a los requerimientos realizados por la supervisión, la UAPA y los organismos de control, dentro de los (5) cinco días hábiles posterior a la fecha de notificación	3,33%	N/A
31. Disponer mensualmente en el área administrativa y durante la ejecución del contrato, para la revisión de la supervisión, los siguientes documentos: a) Carpeta de control de los Registros sanitarios de los productos que lo requieran y hayan sido propuestos en el ciclo de menús, de	Certificación expedida por el representante legal	86,68%	El operador en el informe de actividades enuncia que dispone en el área administrativa para revisión de la supervisión los documentos exigidos en esta obligación. De igual manera, se anexa certificación en cumplimiento	3,33%	N/A

conformidad con el Resolución 2674 de 2013, Resolución 00335 de 2021 y demás normatividad vigente. b) Registros del cumplimiento de los formatos de Plan de Saneamiento Básico, c) Registros del cumplimiento de la temperatura de los equipos de refrigeración y/o congelación, d) Bitácora del registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, las placas de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente, e) Programa de Proveedores, materias primas e insumos, f) KARDEX de las bodegas de almacenamiento de alimentos y bodegas satélites.			de esta obligación.		
32. El operador debe garantizar que en la bodega de almacenamiento principal y las bodegas de almacenamiento satélites cuenten con el diligenciamiento del formato KARDEX el cual debe contener como mínimo los siguientes puntos: referencia de fechas de ingresos, fechas de salida, nombre de los alimentos, lote y cantidad de entradas y salidas, diligenciado y verificado por el jefe de bodega con el fin de constatar la rotación aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).	Certificación expedida por el representante legal	86,68%	El operador en el informe de actividades presentado garantiza el cumplimiento de esta obligación, de igual manera, el equipo de supervisión en campo en las visitas de seguimiento a la bodega de almacenamiento de alimentos, verifica: referencia de fechas de ingresos, fechas de salida, nombre de los alimentos, lote y cantidad de entradas y salidas, diligenciado y verificado por el jefe de bodega con el fin de constatar la rotación aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).	3,33%	N/A
33. El contratista deberá mantener al día todos los permisos y requerimientos técnicos y legales necesarios para el funcionamiento de las bodegas. En caso de presentar dificultades se deberá informar al Departamento para la revisión de cambio de bodega, la cual deberá contar con los mismos requerimientos solicitados en el pliego de condiciones del proceso.	Acta de inspección sanitaria Bodega de almacenamiento de alimentos	86,68%	El operador en los documentos que hace parte de la primera cuenta de cobro anexa el Acta de inspección sanitaria de la Bodega de almacenamiento de alimentos ubicada en el municipio de Garzón en la zona industrial vía Garzón agrado sector guacanas bodega 7 concepto favorable del 26 de febrero de 2026 y acta de inspección sanitaria de fecha 14 de febrero d e2026 de la bodega de almacenamiento ubicado en la carrera 5 nº 5-51 del municipio de Gigante con concepto favorable	3,33%	N/A
COMPONENTE TÉCNICO COORDINACIÓN DE ZONA					
1. Informar de inmediato por escrito al Departamento del Huila, a la supervisión y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan la ejecución del programa de acuerdo con lo establecido en la Resolución 00335 de 2021	Cartas de gestión municipios Algeciras, Garzón, Gigante y Hobo Inventario de menaje y equipos	86,68%	El contratista realizo visitas de supervisión con el fin de hacer el diagnostico de infraestructura y equipos en harás del mejoramiento de la prestación del servicio de Alimentación escolar en las instituciones educativas que conforman la zona 3. Así mismo, las cartas de gestión fueron entregadas a las diferentes alcaldías y rectores.	3,33%	N/A

2. Ofrecer ración industrializada, previa autorización de la supervisión del PAE, cuando se presenten situaciones que impidan el suministro de ración preparada en sitio por fallas en infraestructura en zona rural dispersa, o por situaciones de emergencia. Cuando las fallas en infraestructura de los comedores se presenten en zona urbana o rural concentrada, salvo situaciones plenamente justificadas y autorizadas por la supervisión del PAE, se optará por el suministro de comida caliente transportada dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución N° 335 de2021 teniendo en cuenta variables tales como: planta de producción, transporte, packing, manipuladoras de alimentos, dotación, aseo y fumigación, si por la distancia los estudiantes no pueden acudir al comedor donde se preparan los alimentos.	Ración Industrializada municipio de Algeciras sede Quebraron Sur	86,68%	En la zona 3 hay una sede con ración industrializada municipio de Algeciras sede Quebraron Sur.	3,33%	N/A
3. Realizar la devolución de los utensilios, menaje y muebles, con las mismas características técnicas, utilizados en las modalidades contempladas por la ETC, a la finalización de la prestación del servicio o cuando se amerite.	N/A	86,68%	El contratista dará cumplimento a esta obligación	3,33%	N/A
4. Sera requisito para el suministro de la entrega de Ración Industrializada previamente la socialización y aprobación mediante acta en el comité CAE del personal delegado para la realización de las entregas de las mismas.	Acta de comité PAE	86,68%	En la zona 3 hay una sede con ración industrializada municipio de Algeciras sede Puerto Alegría.	3,33%	N/A
5. Presentar mensualmente informes por escrito desde cada uno de los componentes financiero, técnico, jurídico. nutricional y social, sobre los avances de las actividades ejecutadas en cumplimiento al contrato suscrito.	Informe de contratista	86,68%	El contratista presento informe de contratista, correspondiente de los diferentes componentes de la ejecución de la cuenta, del mes de marzo de 2026 en la ejecución del contrato N° 952 de 2026.	3,33%	N/A
6. Enviar a la supervisión del contrato, en el evento de requerirse un cambio de vehículo, el concepto sanitario favorable del nuevo vehículo para su aprobación, lo cual, será objeto de verificación en el transcurso de la operación. La Entidad no aceptará conceptos sanitarios condicionados.	Certificado de contratista	86,68%	El contratista certifica que durante el periodo reportado no se requirió cambio de vehículo.	3,33%	N/A
COMPONENTE JURÍDICO					
1. Implementar un programa de Salud Ocupacional, el cual debe contener el Panorama de Factores de Riesgo conforme al Decreto 614 de 1.984, Art. 29, Resolución 2013 de 1986, Resolución 1016 de 1.989 Art. 10,11,14. El programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial debe contener el conjunto de procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, o crear malestar significativo entre los trabajadores o	Certificado de Positiva Certificación del Representante legal	86,68%	El contratista en el primer informe de ejecución contratista adjunta certificado de Positiva, compañía de seguros, donde da constancia que las empresas conformidad la Unión temporal cumple con el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo SG-SST conforme al capítulo I de la resolución 0312 de 2019. Igualmente allega certificación que se	3,33%	N/A

usuarios del servicio. Prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos entre otros, para tal fin se debe anexar el certificado de implementación expedido por la ARL, certificación que debe ser presentada durante la ejecución del programa.			está implementación el programa de seguridad y salud en el trabajo en su U.T.		
2. Disponer de las hojas de vida del personal administrativo y operativo solicitado, para su verificación durante la ejecución del contrato, por parte de la supervisión, garantizando que cumpla con los requisitos establecidos de formación y experiencia. En el evento de requerirse en el transcurso de la operación del cambio de personal, el proponente deberá informar y enviar a la supervisión para su aprobación, los documentos que acrediten las mismas condiciones de idoneidad de la nueva persona, junto con el contrato y los soportes del mismo (cedula de ciudadanía, hoja de vida, antecedentes, Redam, afiliación a la seguridad social).	Hojas de vida Cedula Contratos y vinculaciones a S.S. del personal operativo y administrativo	86,68%	El contratista allego en su primer informe los contratos debidamente suscritos con el personal manipulador con los correspondientes soportes tales como la hoja de vida, afiliaciones a seguridad social, cedula, requeridos para la operación de la zona 3, celebrados con la normatividad laboral legal vigente en Colombia, Durante este periodo allego los contratos del personal manipulador vinculado en este periodo al igual que las vinculaciones laborales contratados en los periodos anteriores.	3,33%	N/A
3. Mantener vigente los mecanismos de cobertura del riesgo previstos por el Decreto 1082 de 2015, conforme a los requisitos pactados en el Contrato, así como de las modificaciones que se presenten en la ejecución del mismo.	Pólizas	86,68%	El contratista mantiene vigente. Las pólizas que garantizan el cumplimiento del contrato y la de RCE de conformidad con el Decreto 1082 de 2015, para tal fin aporto el anexo 0 aprobadas el 26 de enero y anexo 1 aprobadas el 03 de mayo de 2026	3,33%	N/A
COMPONENTE FINANCIERO					
1. El operador debe realizar el pago del personal manipulador de alimentos dentro de los siguientes CINCO (05) días hábiles al vencimiento del mes de prestación del servicio el cual debe presentar soporte de transferencia exitosa efectiva dentro del tiempo establecido.	Soporte de pago de las manipuladoras contratadas para la ejecución del periodo del 06 de julio al 31 de julio de 2026	86,68%	El operador en el componente financiero, radicó los soportes de pago del personal manipulador de alimentos que trabajo en el periodo del 06 de julio al 31 de julio de 2026, durante los primeros 5 días hábiles del mes agosto 2026.	3,33%	N/A
2. Dar aplicación a la microprogramación donde se autorizan las raciones a suministrar , la cual se realizará de acuerdo a los reportes del SIMAT del primer día de cada mes, y que posteriormente se envía a las diferentes instituciones educativas quienes realizaran el proceso de caracterización conforme lo estipulado en la Resolución 00335 de 2021, información sobre la cual se realizan las bases de datos con el listado de caracterizados o beneficiarios y que se envían al operador con mínimo (8) ocho días de antelación a las entregas del mes que corresponda.	Planillas de asistencia diaria correspondientes a las instituciones educativas de la zona 3	86,68%	El operador radico en el informe de ejecución del mes de julio en el componente financiero, las planillas de asistencia diaria debidamente diligenciadas y firmadas por los docentes encargados de los comedores escolares y los rectores de las I.E. que hacen parte de la zona 3, donde se evidencia los estudiantes que fueron priorizados y focalizados por parte del programa de alimentación escolar del Huila para la operación del mes de julio.	3,33%	N/A

3. Suscribir con el supervisor las actas mensuales de la ejecución y rendir Informe de resultados.	Acta parcial e Informe de Actividades	86,68%	El operador mediante informe de contratista soportó todas las obligaciones estipuladas en el contrato de prestación de servicios N° 952 de 2026 e igualmente viene suscribiendo las actas parciales para pago de la prestación del servicio en este periodo.	3,33%	N/A
4. Soportar debidamente, tanto contable como financieramente todos los ingresos y egresos, mantenerlos ordenados y archivados en medio físico y magnético, disponibles en cualquier momento que se requiera	Soportes de pago de los diferentes egresos incurridos en la ejecución del mes de julio de 2026	86,68%	La contratista anexa en el componente financiero del informe de ejecución del mes de julio, todos los soportes de los egresos en los que incurrió el operador para dar cumplimiento a la operación del mes de julio (dotación, transporte, alimentos, pagos de pólizas, impuestos, pago de personal manipulador de alimentos, seguridad social, y demás).	3,33%	N/A
5. El contratista deberá garantizar las compras públicas locales de alimentos que requiera para la ejecución del presente contrato, cumpliendo con un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en su propuesta según corresponda, con los soportes correspondientes, de conformidad a lo estipulado y exigido en la Ley 2046 de 2020, del Decreto 248 de 2021 y el anexo técnico de compras locales de la resolución 00335 del 23 de diciembre del 2021.	Copia de las facturas de compras locales, certificados que lo acreditan como productor local del Dpto. del Huila y los formatos del MEN relacionando las compras locales para el periodo comprendido entre el 06 de julio al 31 de julio de 2026	86,68%	El operador presento el reporte mensual de las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN donde se puede constatar que equivale al 39,80 del valor total de los recursos del presupuesto destinado a la compra local de alimentos, porcentaje superior a la obligación mínima de compras a pequeños productores del departamento. Por consecuencia el operador NO da cumplimiento al porcentaje adicional de 10,15 puntos porcentuales correspondientes al cumplimiento de la propuesta presentado en el certificado de adquisición de productos locales el cual fue ofertado en el rango de 38,01% hasta 40%.	3,33%	N/A
6. Realizar, registrar y reportar mensualmente las compras de alimentos bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN, los cuales deben cumplir los porcentajes ofertados y exigidos por la entidad territorial, para acreditar la compra pública local deberá anexar facturas y/o documento soportes originales donde se especifique: tipo de alimento/bien o servicio, cantidad comprada, frecuencia de la compra y precio. Adicionalmente presentar certificados de pago o paz y salvo a la asociación o pequeño productor de alimentos.	Copia de las facturas de compras locales, certificados que lo acreditan como productor local del Dpto. del Huila y los formatos del MEN relacionando las compras locales para el periodo comprendido entre 06 de julio al 31 de julio de 2026	86,68%	El operador presento el reporte mensual de las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN donde se puede constatar que equivale al 39,80% del valor total de los recursos del presupuesto destinado a la compra local de alimentos, porcentaje superior a la obligación mínima de compras a pequeños productores del departamento. Por consecuencia el operador NO da cumplimiento al porcentaje adicional de 10,15 puntos porcentuales correspondientes al cumplimiento de la propuesta presentado en el certificado de adquisición de productos locales el cual fue ofertado en el rango de 38,01% hasta 40%.	3,33%	N/A
7. Disponer mensualmente en el área administrativa y durante la ejecución del contrato, para la revisión de la supervisión, los siguientes documentos. a) Carpeta de control mensual de pago a terceros (proveedores y acarreos) y a los manipuladores (salario, seguridad social, prestaciones económicas, parafiscales).	Certificación expedida por el representante legal	86,68%	El operador en el informe de actividades enuncia que dispone en el área administrativa para revisión de la supervisión los documentos exigidos en esta obligación. De igual manera, se anexa certificación en cumplimiento de esta obligación.	3,33%	N/A
COMPONENTE NUTRICIONAL					

1. Aplicar los ciclos de menús debidamente establecidos por la ETC para la modalidad Ración preparada en sitio y comida caliente transportada (Complemento Alimentario jornada mañana /tarde, Almuerzo) y/o Ración Industrializada desde el primer día de prestación del servicio	Remisión de víveres.	86,68%	El operador aplico los ciclos de menús establecidos por la ETC, para la modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario jornada mañana/tarde y almuerzo, desde el primer día de prestación de servicio.	3,33%	N/A
2. Realizar un taller de estandarización de porciones de alimentos de acuerdo a los niveles de escolaridad respecto al ciclo de menús y de acuerdo con los implementos y/o utensilios de servido que cuente el comedor escolar, para garantizar la cantidad que se ofrece al beneficiario. Dicha actividad se debe evidenciar en el primer mes de ejecución del contrato y soportar con acta del taller, evidencia fotográfica y lista de asistencia.	Actas, lista de asistencia	86,68%	El operador realizo el taller de estandarización de porciones de alimentos de acuerdo con los niveles de escolaridad respecto al ciclo de menús y de acuerdo con los implementos y/o utensilios de servido que cuente el comedor escolar.	3,33%	N/A
3. Para los cortes de carnes cojas (Cerdo y Res) se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola y cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%: cortes magros contenido entre el 2 - 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 - 8 % de grasa: bondiola o cabeza de lomo, bota de pierna, muchacho de pierna, brazo de pierna, lagarto de pierna.	Oficio radicado SAC N° HUI2026EE006996	86,68%	La entidad a través de radicado SAC N° HUI2026EE006996 Del 18 de febrero de 2026 aprobó las fichas técnicas para los productos alimentarios que conforman los ciclos de menús para la modalidad preparada en sitio. De igual manera, anexa en los documentos que hacen parte de la cuenta de cobro los rótulos de todos los productos de los complementos alimentarios.	3,33%	N/A
4. Realizar los Intercambios de alimentos de acuerdo con los parámetros establecidos en la Resolución 00335 del 2021 para no alterar el valor nutricional del menú. Los intercambios no pueden exceder a seis (6) en un ciclo de menús en cada modalidad de atención, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo. Solicitar por escrito, con mínimo 5 días hábiles de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la entidad territorial, evidenciar la gestión adelantada y la imposibilidad de suministro del alimento anexando el formato de solicitud de intercambio, 3 certificados soporte de proveedores con número de NIT, dirección y número de contacto, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio; al presentar esta solicitud la entidad puede aprobar o desaprobar el uso del intercambio solicitado luego del estudio de la solicitud según sea el caso.	SAC No HUI2026EE026105 HUI2026EE027611 HUI2026EE028136 HUI2026EE028661	86,68%	El operador solicito los siguientes intercambios, los cuales fueron revisados de acuerdo con la documentación exigida y posteriormente aprobados: HUI2026EE026105 DEL 06 AL 10 DE JULIO HUI2026EE027611 DEL 14 AL 17 DE JULIO HUI2026EE028136 DEL 21 AL 24 DE JULIO HUI2026EE028661 DEL 27 AL 31 DE JULIO	3,33%	N/A
5. Implementar el Plan de Capacitación aprobado, enviando actas de capacitación, listas de asistencia y evidencia fotográfica en cada cuenta de cobro, dejando la respectiva	Actas Listas de asistencia Registro fotográfico	86,68%	El operador presento la implementación del plan de capacitación a manipuladoras de alimentos, el cual se revisó su cumplimiento de acuerdo con	3,33%	N/A

copia en los comedores escolares.			el cronograma, mediante las actas, listas de asistencia y registro fotográfico.		
6. El cambio de bloque debe ser notificado a la entidad para su respectiva revisión y aprobación, con 24 horas de antelación.	N/A	86,68%	Durante el periodo reportado el operador no solicito cambio de bloque de menú.	3,33%	N/A
7. Los intercambios de alimentos para la modalidad Ración Industrializada, solo se podrán autorizar previa concertación y autorización por la ETC, siempre y cuando medie justa causa y esta amerite que sea la única opción presentada para no entorpecer el normal desarrollo del programa. Es de aclarar que aquel intercambio autorizado para el caso específico, en ninguna de las situaciones podrá ser reiterativo o aplicarse de manera periódica.	N/A	86,68%	Durante el periodo reportado el operador no atendió sedes con la modalidad de ración industrializada	3,33%	N/A
8. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos del MEN - UAPA.	SAC N°HUI2026EE013832 Aprobación Propuesta de hábitos de alimentación saludable	86,68%	El operador presento la propuesta del fomento de hábitos de alimentación saludable, la cual fue aprobada mediante el SAC N°HUI2026EE013832.	3,33%	N/A
9. Capacitar en buenos hábitos de alimentación y vida saludable a estudiantes, conforme a al rango de Instituciones Educativas Principales que se ofertaron en el proceso licitatorio, de acuerdo con la propuesta presentada al Departamento, la cual debe incluir introducción, objetivos, metodología, descripción de la temática, meta de capacitación conforme al número de beneficiarios atendidos en el comedor escolar, personal al que va dirigido, responsable de la capacitación, duración de la actividad, cronograma y formato de acta. Su cumplimiento se verificará mensualmente a través de las cuentas de cobro, para tal fin se deberán presentar las actas de capacitación, detallando el tema, fecha de realización, lugar, registro fotográfico y metodología utilizada, con la respectiva lista de asistencia, tipo de participantes, número de documento de identidad y firma del asistente, igualmente un certificado expedido por el rector de la institución educativa, en el cual de constancia de la actividad de capacitación ejecutada y el número de asistentes.	N/A	86,68%	Durante el periodo reportado el operador no presento soportes de la aplicación de la propuesta del fomento de hábitos de alimentación saludable.	3,33%	N/A
10. El contratista dará aplicación al primer menú del ciclo al iniciar la prestación del servicio siguiendo el orden de los menús aprobados por la ETC.	Remisión de víveres	86,68%	El contratista dio aplicación a los ciclos de menú de acuerdo con la planeación estipulada y aprobada por la ETC.	3,33%	N/A
COMPONENTE SOCIAL					
1. Publicar la planeación del ciclo de menús establecido por la ETC, en un lugar visible en el comedor escolar.	N/A	86,68%	El operador presento para la primera cuenta las evidencias del 100% de la publicación de los ciclos de menú en el comedor escolar.	3,33%	N/A

2. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar	N/A	86,68%	El operador presento en la primera cuenta el 100% de las evidencias de la señalización del comedor escolar de las IE atendidas.	3,33%	N/A
3. Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por la UAPA.	N/A	86,68%	El operador presento en la primera cuenta el 100% de las evidencias de las publicaciones de la ficha técnica, durante el presente periodo.	3,33%	N/A
4. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento del PAE a las que sea convocado.	Acta 003 Acta 4	86,68%	El operador para la presente cuenta adjunto los siguientes documentos: CAE: Acta 003 IE Juan XXIII del municipio de Algeciras - Huila con fecha del 16 de julio 2026 CAE: Acta 4 IE José Miguel Montalvo del municipio de Gigante - Huila, con fecha del 27-07-22026.	3,33%	N/A
5. Solicitar certificación al rector y/o docente encargado de cada Institución y sedes educativas, mediante la cual acredite la publicidad de la Ficha técnica de Información del PAE, los ciclos de menús y los canales de atención tanto del operador como de la ETC	N/A	86,68%	El operador presento en la primera cuenta el 100% de los certificados, de las IE atendidas con la publicación de las vallas, fichas técnicas, ciclos de menús y canales de atención de la IE atendidas.	3,33%	N/A
6. Llevar registro fotográfico de la Ficha técnica de información del PAE ubicada en las instituciones y sedes educativas.	N/A	86,68%	El operador presento en la primera cuenta el 100% de las evidencias de la publicación de las fichas técnicas en cada IE atendida.	3,33%	N/A
SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PAE					
1. Informar mediante correo electrónico y/o en medio físico a la supervisión, en un plazo no mayor de 24 horas, las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación; presentar además un informe mensual sobre estos inconvenientes.	N/A	86,68%	El contratista aclara que a la fecha no se ha presentado ninguna novedad, anomalía o irregularidad que puede afectar la ejecución del contrato.	3,33%	N/A
2. Informar mensualmente a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo. administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.	Informe de contratista	86,68%	El contratista anexo el informe de contratista, dando a conocer los avances en temas administrativos, financieros y de la operación.	3,33%	N/A
3. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la supervisión para el pago en los formatos diseñados por el MEN.	Planillas diarias de asistencia de beneficiarios	86,68%	El contratista en cumplimento de esta obligación anexa en la cuenta de cobo las planillas de control diaria firmada por los docentes de las sedes educativas y avalada por el rector I.E.	3,33%	N/A
4. Articular y ejecutar sus acciones con las condiciones y lineamientos establecidos por la UAPA, para fortalecer la implementación del esquema de Monitoreo y Control que permita la mejora continua del Programa.	N/A	86,68%	El contratista ejecuta acciones y lineamientos establecidos por el MEN, para fortalecer la implementación de un buen control que permita la mejora continua del Programa PAE.	3,33%	N/A
5. Documentar en los formatos establecidos por el MEN y socializar las experiencias vividas durante la ejecución del PAE para replicar las buenas acciones y evitar la ocurrencia de situaciones que alteren la	N/A	86,68%	El contratista en el periodo evaluado, no registraron experiencias relevantes para documentar y socializar.	3,33%	N/A

operación del Programa.					
6. Presentar periódicamente los avances frente a planes de mejora establecidos para subsanar los hallazgos identificados en las visitas de verificación y/o las efectuadas por la UAPA, con las correspondientes evidencias de cumplimiento.	Radicados SAC: Reportes de hallazgos y planes de mejora en CD	86,68%	A través de radicados SAC, el operador presentó a la entidad los planes de mejora para su respectiva revisión, frente a los hallazgos identificados en las visitas de verificación por parte del equipo de supervisión de la Gobernación del Huila. Esta información reposa en un CD.	3,33%	N/A
7. Asistir, previa invitación, a los Comités de Alimentación Escolar (CAE) en su área de influencia. para el seguimiento de cada establecimiento educativo, conforme el artículo 5 de la Ley 2024 de 2020 y a las Mesas Publicas territoriales semestrales convocadas por el Gobernador de la Entidad Territorial Certificada.	Acta 003 Acta 4 Certificado	86,68%	El operador para la presente cuenta adjunto los siguientes documentos: CAE: Acta 003 IE Juan XXIII del municipio de Algeciras - Huila con fecha del 16 de julio 2026 CAE: Acta 4 IE José Miguel Montalvo del municipio de Gigante - Huila, con fecha del 27-07-22026. Certificado de no convocatoria para mesas publicas durante el presente periodo con fecha de expedición 4-08-2026 y firmado por Carlos Andrés FArfan Álvarez representante legal.	3,33%	N/A

Conforme a la información relacionada, la supervisora designada, certifica que el Contratista ejecutó a satisfacción las obligaciones pactadas durante el periodo comprendido entre el 06 de julio al 31 de julio de 2026, cumpliendo a cabalidad con el objeto contractual, razón por la cual se autoriza el pago correspondiente.

OBSERVACIONES:

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

HALLAZGOS Y DESCUENTOS ENTREGA RACION PARA PREPARAR EN SITIO:

OBSERVACIONES:

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

HALLAZGOS Y DESCUENTOS ENTREGA RACION PARA PREPARAR EN SITIO:

Para la prestación del servicio de alimentación escolar, en atención a la ejecución realizada en el periodo del 06 al 31 del mes de Julio del 2026, y de acuerdo con los incumplimientos reportados a través del equipo de supervisión de la Gobernación del Huila, se notificó al operador de la zona 3 a través de oficio No. HUI2026EE036874 del día 09 de septiembre de 2026 los descuentos tasados durante el periodo reportado de la siguiente manera:
Conforme al Anexo 1. PROCEDIMIENTO DE SUBSANACIÓN DE LOS HALLAZGOS EN LA MODALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO, RACIÓN INDUSTRIALIZADA Y RACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA, para las subsanaciones realizadas durante el periodo comprendido del 06 de julio al 31 de julio de 2026, a continuación, se relaciona la cuantificación de los hallazgos conforme a los hechos relacionados con cantidad, calidad y oportunidad en la entrega de los bienes y la prestación del servicio de alimentación escolar, establecidos en los DESCUENTOS A REALIZAR POR CALIDAD, CANTIDAD Y OPORTUNIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO, INDUSTRIALIZADA Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA en el contrato N°952 de 2026.

Porcentaje de descuento: Descuentos en las actas parciales mensuales presentadas por el contratista, equivalente al 50% del valor total de los cupos asignados para UN (1) día prestación del servicio a la sede educativa cada vez que se realicen TRES (3) reportes, por los incumplimientos presentados en las situaciones señaladas a continuación:

Tasación de descuento: 2,7 Cuando se ejecuten ciclos de menús diferentes a los requeridos y autorizados por la secretaria de educación del Departamento PAE ó se ejecuten cambios de bloques por ausencia de alimentos.

El valor total fue calculado en base al 50% del valor total de los cupos asignados para un día de prestación de servicio. Lo anterior, para (1) reporte totalizando: ($ 170.432,00)

Porcentaje de descuento: Descuentos en las actas parciales mensuales presentadas por el contratista, equivalente al 100% del valor total de los cupos asignados para UN (1) día prestación del servicio a la sede educativa cada vez que se realicen UN (1) reporte, por los incumplimientos presentados en las situaciones señaladas a continuación:

Situación: 3.5 Cuando suministren alimentos en estado verde o pintón que no reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato y durante la semana evaluada El valor total fue calculado en base al 100% del valor total de los cupos asignados para un día de prestación de servicio. Lo anterior, para una (1) reportes totalizando ($ 85.216,00)

Por tal razón y conforme a lo expuesto, la supervisión del programa descontará el valor total de DOSCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS, MCTE. ($255.648 M/CTE) en relación a las inconsistencias en la prestación del servicio, referidas anteriormente, durante el periodo comprendido entre el 06 de Julio al 31 de Julio de 2026

LILIANA MERCEDES VASQUEZ SANDOVAL
Coordinadora y Supervisora PAE

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

Vo.Bo. María Teresa Plata Rivas
Apoyo Administrativo y Financiero Zona 3 y PAIP

Vo.Bo. Diana Patricia Pérez Fernández
Apoyo a la Coordinación Zona 3 y PAIP

Vo. Bo Belarmina Velez Llanos
Apoyo Jurídico Zona 3 y PAIP

Vo.Bo. Leidy Yohanna Perdomo Perdomo
Ing. De Alimentos Zona 3 y PAIP

Vo.Bo. María Alejandra Góngora Gutiérrez
Nutricionista Dietista PAE

Vo.Bo. Karla Tatiana García Méndez
Vo. Bo Apoyo Componente Social

	ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
FIRMA			
NOMBRE			
CARGO			