PROCESO COMPETITIVO
RE-VALLE-ELCERRITO-0003-2022
CONTRATO DE REGIMEN ESPECIAL
(ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO DE RECONOCIDA IDONEIDAD – ESAL)

CONTRATANTE: ALCALDÍA DE EL CERRITO NIT: 800.100.533-5
CONTRATISTA: FUNDACIÓN CENTRO HOGAR LA NOBLEZA DE SAN VICENTE FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL REINEL URBANO MONTOYA, IDENTIFICADO CON CÉDULA DE CIUDADANÍA No 16.859.180 DE EL CERRITO (VALLE)
OBJETO: "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, FINANCIEROS Y ADMINISTRATIVOS PARA GARANTIZAR LA ADECUADA ATENCIÓN INTEGRAL DE POBLACIÓN DEL ADULTO MAYOR EN SITUACIÓN PERMANENTE DE DESPROTECCIÓN SOCIAL Y/O FAMILIAR EN EL MUNICIPIO DE EL CERRITO VALLE DEL CAUCA"
VALOR TOTAL: CIENTO SESENTA Y TRES MILLONES SETENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS VEINTICINCO **($**163.076.625,00**).**
APORTES MUNICIPIO: CUARENTA Y TRES MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL CIENTO VEINTITRÉS PESOS ($ 43.499.123).
APORTES DE LA ESAL: DIEZ MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($10.600.000)

PLAZO: EL PLAZO DE EJECUCIÓN PARA LA EJECUCIÓN DEL OBJETO CONVENIDO SERÁ HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2022 CONTADOS A PARTIR DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONVENIO.

Entre los suscritos LUZ DARY ROA PRADO - ALCALDESA MUNICIPAL, persona mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía CC No. 66.651.067 expedida en de El Cerrito - Valle, obrando en nombre y representación del Municipio El Cerrito – Valle del Cauca, en calidad de Alcalde Municipal, según acta de posesión número 001 del 1 de enero de 2020, ante la notaria única del Circulo El Cerrito – Valle del Cauca, debidamente autorizado para celebrar el presente de conformidad con el artículo 11 numeral 3, literal b) de la ley 80 de 1993, y quien para efectos del presente contrato en adelante se denominará **EL MUNICIPIO** y, por la otra, FUNDACIÓN CENTRO HOGAR LA NOBLEZA DE SAN VICENTE FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL REINEL URBANO MONTOYA, **IDENTIFICADO CON CÉDULA DE CIUDADANÍA** No 16.859.180 **DE EL CERRITO (VALLE),** en adelante el **CONTRATISTA**, identificado como aparece en el Formato 1 – Carta de Presentación de la oferta, hemos convenido celebrar el presente contrato, previas las siguientes consideraciones: **I.** Que mediante invitación publica número 0002 de 2022, la Entidad abrió el Proceso Competitivo No. **RE-VALLE-ELCERRITO-0003-2022. II.** Que, realizada la evaluación correspondiente, la Entidad adjudicó el Contrato al Proponente reseñado. **III.** Los términos definidos son utilizados en singular y en plural de acuerdo como lo requiera el contexto en el cual son utilizados. Otros términos utilizados con mayúscula inicial deben ser entendidos de acuerdo con la definición contenida en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015. **IV.** Los términos no definidos deben entenderse de acuerdo con su significado natural y obvio. Con base en las anteriores consideraciones, la Entidad y la entidad Cooperante, acuerdan que el presente Contrato se regirá por las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011, 1882 de 2018, Decreto Ley 019 de 2012 y el Decreto 1082 de 2015, el Código Civil y el Código de Comercio, y las normas que las modifiquen o sustituyan, además de las adicionales que resulten aplicables a la materia. En desarrollo de lo anterior, acuerdan las siguientes cláusulas:

CLAUSULA 1. EL OBJETO DEL CONTRATO: "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, FINANCIEROS Y ADMINISTRATIVOS PARA GARANTIZAR LA ADECUADA ATENCIÓN INTEGRAL DE POBLACIÓN DEL

ADULTO MAYOR EN SITUACIÓN PERMANENTE DE DESPROTECCIÓN. SOCIAL Y/O FAMILIAR EN EL MUNICIPIO DE EL CERRITO VALLE DEL CAUCA"

CLAUSULA 2. ALCANCE DEL OBJETO: El Cooperante deberá desarrollar el objeto del Contrato de conformidad con las especificaciones y características técnicas señaladas en los Documentos del Proceso Competitivo No. **RE-VALLE-ELCERRITO-0003-2022** los cuales hacen parte integral del presente contrato. El Contratista se obliga para con la Entidad a ejecutar, a los precios cotizados en la propuesta y con sus propios medios y aportes ofertados, hasta su total terminación y aceptación final, El Contratista y El Municipio asumen de forma obligatoria los riesgos previsibles identificados y plasmados en invitación publica matriz de riesgo, aceptados por el Contratista con la presentación de su propuesta.

CLAUSULA 3. PLAZO DEL CONTRATO: El plazo estimado para la ejecución del presente contrato será hasta el 31 de diciembre de 2022 contados a partir de del cumplimiento de los requisitos de legalización del contrato y el acta de inicio, previo el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución y aprobación de los documentos previstos.

CLAUSULA 4. VALOR DEL CONTRATO El valor del Contrato es por la suma de CIENTO SESENTA Y TRES MILLONES SETENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS VEINTICINCO **($**163.076.625,00**)** La entidad, para respaldar el compromiso derivado del presente proceso de contratación, cuenta con el siguiente certificado de disponibilidad presupuestal número 312 de fecha 17 de Marzo de 2022, por valor de CIENTO DIECINUEVE MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS DOS PESOS ($119.577.502) MCTE, este presupuesto incluye todos los costos directos e indirectos relacionados con la suscripción, ejecución y liquidación del contrato, más el aporte ofrecido por el asociado que resulte adjudicatario en el proceso competitivo el cual debe ser de CUARENTA Y TRES MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL CIENTO VEINTITRÉS PESOS ($ 43.499.123) para el año de suscripción del contrato 2022 suma que se discrimina de acuerdo con los señalado en el formato de la propuesta económica. El Contratista, con la suscripción del Contrato, acepta que en el evento en que el valor total a pagar tenga centavos, estos se ajusten o aproximen al peso, ya sea por exceso o por defecto, si la suma es mayor o menor a 50 centavos. Lo anterior, sin que sobrepase el valor total establecido en el presente Contrato.

CLAUSULA 5. FORMA DE PAGO -: El Municipio pagará a la ESAL el valor del presente convenio con cargo a los recursos del certificado de disponibilidad presupuestal No. 312 del 17 de marzo de 2022 y en las siguientes condiciones:

A título de cuotas mensuales del valor total aportado por el Municipio, previo perfeccionamiento, formalización, legalización (expedición del registro presupuestal , constitución y aprobación de las garantías solicitadas) del convenio , soportes de pago de seguridad social, sucripcion del acta de inicio, en lo sucesivo se cancelaran previo informe del supervisor designado , certificación de cumplimiento expedida por parte del mismo, informe de contratista, pago de aportes.

No obstante, lo señalado en la presente cláusula, los anteriores pagos están sujetos a las disponibilidades del Programa Anual Mensual de Caja –PAC y el contratista deberá tener en cuenta lo dispuesto por el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007, que hace referencia al derecho de turno.

Para tramitar cualquiera de los pagos, el contratista deberá acreditar constancia de pago al Sistema General de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Profesionales), además de Parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF), cuando a ello haya lugar, de conformidad con la normatividad vigente.

El Municipio de Cerrito Valle, se obliga para con el oferente a sufragar los gastos establecidos en el presupuesto del presente proyecto, por ende, la entidad no asumirá costos extras, que se encuentren por fuera del presupuesto a lo solicitado, sin perjuicio de los costos, que se llegaren a imputar al municipio por responsabilidad objetiva del mismo, en ocasión a circunstancias contractuales de la ejecución del convenio.

Los pagos que por este concepto le efectúe el Municipio de El Cerrito Valle al contratista se realizarán mediante transacción bancaria.

Cuando se presente factura o cuenta de cobro esta deberá cumplir con los elementos establecidos en el artículo 617 del estatuto tributario nacional.

a. Denominación expresa como factura de venta.
b. Apellidos, nombre o razón social y NIT del vendedor o de quien presta el servicio.
c. Apellidos, nombre o razón social y NIT del adquiriente de los bienes o servicios, junto con la discriminación del IVA pagado.
d. Número consecutivo de factura de venta.
e. Fecha de expedición de la factura.
f. Valor total de la operación.
h. Nombre o razón social y el NIT del impresor de la factura
i. Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas al momento de la expedición de la factura los requisitos de los literales a), b), d) y h), deberán estar previamente impresos a través de medios litográficos, tipográficos o de técnicas industriales de carácter similar.

Cuando el contribuyente utilice un sistema de facturación por computador o máquinas registradoras, con la impresión efectuada por tales medios se entienden cumplidos los requisitos de impresión previa. El sistema de facturación deberá numerar en forma consecutiva las facturas y se deberán proveer los medios necesarios para su verificación y auditoria.

CLAUSULA 6. APROPIACIÓN PRESUPUESTAL: Para la ejecución del presente objeto contractual se cuenta con los recursos económicos, según Certificación de Disponibilidad Presupuestal No. 312 del 17 de marzo de 2022, expedido por la Secretaría de Hacienda Municipal, con cargo del siguiente rubro: 2.3.2.02.02.0094104008979, con un valor de CIENTO DIECINUEVE MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS DOS PESOS ($119.577.502) MCTE por parte del aporte del Municipio.

La Entidad, a través de la supervisión, revisará y aprobará los programas de inversión.

1. **CLAUSULA 8. OBLIGACIONES GENERALES DE LA ESAL:** Ejecutar el convenio de acuerdo a lo establecido en los estudios previos, su propuesta técnica y el convenio de asociación, y por lo tanto no podrá modificar o cambiar lo pactado, así esto sea solicitado por los beneficiarios de los proyectos; incluso el supervisor del convenio tampoco tiene la facultad de introducir modificaciones a lo pactado. Por lo que debe ejecutar el proyecto en los tiempos establecidos en la propuesta técnica, así como con el presupuesto asignado por las partes aportantes.
2. En la presentación de informes se deberán de incluir los datos de las personas convocadas, inscritas (beneficiarios), formadas y capacitadas, así mismo se deberá registrar el avance del proceso de cada de los beneficiarios.
3. El asociado está en la obligación de garantizar y certificar al Municipio de El Cerrito que todo el personal vinculado para la ejecución del convenio es idóneo y anexará a las hojas de vida los Certificados de Estudio y de experiencia.

4. El asociado deberá coordinar con el/la supervisor/a designado/a los días, horarios, lugares de trabajo y procedimientos necesarios para atender las solicitudes de las personas beneficiarios en el proyecto.
5. Presentar ante la supervisión designada informes periódicos de la ejecución técnica y financiera, de acuerdo al plan de trabajo establecido.
6. Certificar mensualmente ante la supervisión designada por la Secretaría de Bienestar Social, la afiliación del recurso humano vinculado para la ejecución del convenio al sistema de seguridad social y el pago de obligaciones parafiscales y presentar, de acuerdo a solicitud de la supervisión, la constancia de los pagos de salud, pensiones y ARL.
7. El asociado apoyará en la resolución oportuna de los requerimientos y solicitudes de la comunidad de acuerdo a los tiempos establecidos por la administración (solicitudes telefónicas, personales, correspondencia, derechos de petición, entre otros).
8. Realizar y entregar inventario al Supervisor/a de los elementos utilizados para prestar el servicio de Centro Vida una vez finalice el plazo de ejecución del convenio,
9. las demás inherentes o necesarias para la correcta ejecución del objeto contractual.

1. **CLAUSULA 9. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DE LA ESAL.** Realizar gestión técnica y operativa al proceso de implementación del centro vida para persona mayores.
2. Brindar atención psicosocial preventiva a personas mayores del centro vida.
3. Fomentar en los beneficiarios del programa (personas mayores) en el usoftecnologías.
4. Realizar encuentros intergeneracionales y actividades recreativas complementaria.
5. Brindar el servicio de alimentación de las personas mayores beneficiarios del Centro Vida.
6. Proporcionar identificación corporativa para los adultos mayores del programa.
7. Verificar que los beneficiarios estén dentro del grupo de población del convenio.
8. Suministrar elementos de protección personal, conforme al protocolo de bioseguridad implementado en el Centro Hogar.
9. Realizar atención primaria en salud, con la población beneficiaria.
10. Garantizar condiciones de vida digna a las personas mayores a las personas que residen en el centro vida.
11. Garantizar las siguientes condiciones técnicas;

ASPECTOS TÉCNICO: El oferente deberá contar con las Instalaciones Físicas que cumplan con los requerimientos físicos que requiere un centro para adulto mayor, el servicio debe prestarse de manera continua, permanente e ininterrumpida en el Municipio de el Cerrito Valle Del Cauca.

Los ciclos de menú pueden ser diseñados por el profesional en nutrición y dietética de la ETC o por el operador, junto con los análisis químicos nutricionales, y listas de intercambio por tiempo de Alimentación (Desayuno, Almuerzo y Cena) para su posterior aplicación.

El desarrollo del Programa Centro día, para la atención de adultos mayores estará denotada por la siguiente minuta patrón por tiempos de alimentación – ICBF- Minuta Protección Adulto 50 -74 años:

MINUTA PATRÓN DESAYUNO

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___ (étnia _____)** **GRUPO DE EDAD: 50 a 74 años**
Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica __x__

DESAYUNO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido*	
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido		
Lácteos						
Leche en polvo ó	Todos los días	15,6 g	15,6 g	120 cc	4 onzas de leche	
Leche entera pasteurizada		120 cc	120 cc			
Carnes- huevos-quesos						
Huevo	Todos los días	55 gr	50 gr	50 gr	1 unidad	
Queso campesino		40 g	40 g	40 g	1 porción mediana- 2 lonchas	
Derivados de cereal**						
Pan o arepa o envuelto, etc	Todos los días	70 g	70 g	70 g	1 ½ unidad mediana	
Cereales para colada (Trigo o Maíz o Avena o Cebada)	3 veces/semana	14 g	14 g	14 g	1 cucharada rebosada, para elaboración de colada (½ agua - ½ leche)	
Fruta						
Fruta entera	Todos los días	126 - 266 g	120 g	120 g	1 porción mediana	
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los dias	14 g	14 g	14 g	1 cucharada medianamente colmada	8 onzas de bebida caliente ó 240 cc (½ agua - ½ leche)
Panela ó		14 g	14 g	14 g	1 cucharada medianamente colmada	
Chocolate		14 g	14 g	14 g	1 cucharada medianamente colmada	
Grasa						
Aceite o Mantequilla	Todos los días	6 cc	6 cc	6 cc	½ cucharada	

* La unidad casera de servido es una orientación general que sirve de guía sobre la cantidad en cocido de un alimento/preparación. En cumplimiento a lo definido en la guia de metrología, cada proyecto debe estandarizar los instrumentos de servido y, por ende, la unidad de medida real.
** El acompañante se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, así se puede incluir arroz, papa, plátano, yuca, etc o sus derivados.

	Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
TOTAL APORTE DESAYUNO	533	18,0	18,1	56,0	316,3	3,3	0,6
ADECUACION	22,5%	21,6%	22,9%	16,9%	39,5%	27,5%	7,7%

MINUTA PATRÓN ALMUERZO

GRUPO ÉTNICO: Indígena ___ (étnia _____) Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica __x__

GRUPO DE EDAD: 60 a 74 años

ALMUERZO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad P. Bruto	Cantidad P. Neto	Cantidad P. Servido	Unidad Casera de Servido
Ropa o crema* **					
Verduras	Todos los días	14 - 20 g	12 g	150 cc	5 onzas
Cereal		9 g	9 g		
Raíces/Tubérculos/Plátanos		17 - 25 g	15 g		
Leguminosa		2 g	2 g		
Base					
Carnes, huevo, leguminosas					
Carne roja	3 veces/semana (Vísceras una vez cada 15 días)	100 g	100 g	65 g	1 porción mediana
Carne blanca	3 veces/semana	Pechuga: 137 g Pierna: 143 g Pernil: 150 g Atún lomo: 100 g	100 g	80 g (sin hueso) Atún: 100 g	1 porción mediana
Huevo	1 vez / semana	55 g	50 g	50 g	1 unidad
Leguminosa	2 veces / semana	20 g	20 g	56 g	4 cucharadas medianamente colmadas
Cereal					
Arroz ó	6 veces/semana	40 g	40 g	90 g	5 cucharas soperas
Pasta	1 vez / semana	40 g	40 g	91 g	5 cucharas soperas
Tubérculo / plátano / Derivados de cereal**					
Papa, plátano, name, etc ó	5 veces/semana	83 - 116 g	70 g	69 g	1 unidad mediana
Arepa o envuelto, etc	2 veces/semana	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana
Hortalizas - verduras					
Verdura	Todos los días	57 - 86 gr	50 g	50 g	4 cucharas soperas
Frutas					
Entera ó	Todos los días	105 - 222 g	100 g	100 g	1 porción mediana
en jugo		47 - 100 g	45 g	240 cc	8 onzas de jugo
Azúcares					
Azúcar ó	Todos los días	14 g	14 g	14 g	1 cucharada medianamente colmada; 8 onzas de bebida ó 240 cc
Panela		14 g	14 g	14 g	1 cucharada medianamente colmada
Grasa					
Aceite	Todos los días	15 cc	16 cc	15 cc	1 ½ cucharada

Condimentos***

*** **Sopa:** Su inclusión se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región; en caso de no ser costumbre su consumo, los alimentos destinados a la sopa, se deben distribuir por grupo, en la preparación del seco, para aumentar la cantidad. Para la preparación de sopa-crema se deben utilizar 22 gramos de verdura adicionales, los cuales se descontarán del gramaje del seco.

**** **Raíz / Tubérculo / Plátano / Derivados de cereal:** cuando se ofrezca pan o preparaciones tipo chips, la cantidad a entregar no debe superar los 25 gramos

***** **Condimentos:** La cantidad de condimientos no se estandarizan en minuta patrón. Los condimentos deben adicionarse permitiendo mejorar la calidad organoléptica de la preparación, evitando saturación. Se deben preferir los condimentos de origen natural.

	Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
TOTAL APORTE ALMUERZO	707	28,7	24,1	92,9	83,4	6,0	0,7
ADECUACION	29,8%	34,5%	30,5%	28,0%	10,4%	42,7%	9,9%

MINUTA PATRÓN CENA

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___ (étnia _____)** **GRUPO DE EDAD: 50 a 74 años**
Afro ____ Raizal ___ ROM ___ **Sin pertenencia Étnica __x__**

COMIDA / CENA

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad			Unidad Casera de Servido	
		P. Bruto	P. Neto	P. Servido		
Seco						
Carnes, huevo, leguminosas						
Carne roja	3 veces/semana (Vísceras una vez cada 15 días)	100 g	100 g	65 g	1 porción mediana	
Carne blanca	3 veces/semana	Pechuga: 137 g Pierna: 143 g Pernil: 150 g Atún lomo: 100 g	100 g	80 g (sin hueso) Atún: 100 g	1 porción mediana	
Huevo	1 vez / semana	55 g	50 g	50 g	1 unidad	
Cereal						
Arroz ó	6 veces/semana	40 g	40 g	90 g	7 cucharas soperas	
Pasta	1 vez / semana	40 g	40 g	91 g	7 cucharas soperas	
Tubérculo / plátano / Derivados de cereal****						
Papa, plátano, ñame, etc ó	5 veces/semana	83 - 116 g	70 g	69 g	1 unidad mediana	
Arepa o envuelto, etc	2 veces/semana	50 g	50 g	50 g	1 unidad mediana	
Hortalizas - verduras						
Verdura	Todos los días	57 - 85 gr	50 g	50 g	5 cucharas soperas	
Frutas						
Entera ó	Todos los días	105 - 222 g	100 g	100 g	1 porción mediana	
en jugo		47 - 100 g	45 g	240 cc	8 onzas de jugo	
Azúcares						
Azúcar ó	Todos los días	14 g	14 g	14 g	1 cucharada medianamente colmada	8 onzas de bebida ó 240 cc
Panela		14 g	14 g	14 g	1 cucharada medianamente colmada	
Grasa						
Aceite	Todos los días	16 cc	16 cc	16 cc	1 ½ cucharada	

Condimentos*****

***** Sopa:** Su inclusión se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región; en caso de no ser costumbre su consumo, los alimentos destinados a la sopa, se deben distribuir por grupo, en la preparación del seco, para aumentar la cantidad. Para la preparación de sopa-crema se deben utilizar 22 gramos de verdura adicionales, los cuales se descontarán del gramaje del seco.
****** Raíz / Tubérculo / Plátano / Derivados de cereal:** cuando se ofrezca pan o preparaciones tipo chips, la cantidad a entregar no debe superar los 25 gramos
******* Condimentos:** La cantidad de condimientos no se estandarizan en minuta patrón. Los condimentos deben adicionarse permitiendo mejorar la calidad organoléptica de la preparación, evitando saturación. Se deben preferir los condimentos de origen natural. Los alimentos utilizados para guisos se contabilizan como verduras

	Calorías	Proteínas g	Grasa g	Carboh. g	Calcio mg	Hierro mg	Zinc mg
TOTAL APORTE COMIDA	631	25,2	24,0	77,8	67,3	4,5	1,0
ADECUACION	26,6%	30,3%	30,3%	23,4%	8,4%	31,9%	13,4%

El contratista deberá certificar como mínimo con el **30% de PROVEEDORES DE ALIMENTOS RADICADOS EN EL MUNICIPIO DE EL CERRITO y/o EN EL DEPARTAMENTODEL VALLE DEL CAUCA,** que sean micro o pequeñas empresas, medianas con preferencia, aquellas que se encuentran en programas de emprendimiento o apoyo por parte del estado, (esto con el fin de generar progreso y oportunidades para los comerciantes de nuestra región).

MINUTA PATRÓN: Es una guía de obligatorio cumplimiento para la implementación dado que establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para la edad.
Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, para garantizar la variedad.

La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis de energía y nutrientes de los menús del ciclo y el peso servido para el proceso de supervisión y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.

- El contratista debe ofertar mínimo veintiocho (28) ciclos de menús almuerzos y cenas según requerimientos para rotación de menú mensual, que cumplan con los estándares nutricionales para cada dieta balanceada de jóvenes y adultos conforme a lineamientos del Ministerio de Salud basados en el índice de masa corporal.

ACORDE A LA MINUTA PATRÓN ESTABLECIDA EN EL PRESENTE DOCUMENTO.

Minuta patrón – Componente Nutricional.

El proponente presentará por escrito una propuesta de ciclo de menús para 28 días hábiles con su respectivo análisis cuantitativo de calorías, proteínas, grasa y carbohidratos para cada menú (Tabla de composición de alimentos Colombianos, ICBF 2015), ceñido estrictamente a la minuta patrón para los TRES (3) tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena , de tal forma que se garantice el aporte nutricional y energético establecido, considerando la disponibilidad de alimentos locales, los hábitos y costumbres alimentarias y el presupuesto establecido. Este ciclo debe estar avalado y firmado por un Nutricionista Dietista con tarjeta profesional vigente. El cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes para la minuta patrón se estableció con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN- para población colombiana (Resolución 3803 del 22 de agosto de 2016), así:

• Cálculo calórico por ponderación según requerimiento promedio de energía para hombres y mujeres de 60 años y más teniendo en cuenta el peso expresado en Kilogramos para hombres y mujeres beneficiarios del programa durante el 2021.

• La distribución del valor calórico total se establece teniendo en cuenta el Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes – AMDR.

PARA LA ELABORACIÓN DE LOS CICLOS DE MENÚS:

Deben tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

El contratista debe presentar o acogerse a la **MINUTA DE PREPARADA EN SITIO** donde el operador deberá presentar en la fase de alistamiento los análisis nutricionales con la lista de intercambio, Guía de preparación elaborada por profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional.

Ciclo de menús: corresponde al conjunto de menús diarios,que se establecen para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo.

Los ciclos de menús se deben elaborar teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias, deben contener 28 menús con su respectivo análisis de calorías y nutrientes.

Preparación en sitio: Se implementa la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del centro vida.

MOMENTOS Y TIEMPOS PARA EL CONSUMO DE ALIMENTOS

La alimentación es una actividad social que trasciende el consumo de alimentos y además de ser placentera, debe permitir la interacción entre amigos. Para ello es necesario contar con el tiempo suficiente para comer, que no compita con aquel destinado a la recreación u otras actividades asociadas al beneficio de la población beneficiaria.

Los siguientes son los momentos y tiempos recomendados para el consumo de alimentos:

Tabla 1. Guía de horarios para el consumo de los alimentos

TIEMPO DE ALIMENTACIÓN	JORNADAS	HORARIO
Desayuno	Jornada mañana	7:00 am – 8:30 am
Almuerzo	Jornada tarde	12:00 pm - 1:30 pm
Cena	Jornada tarde	5:30 pm - 6:00 pm

PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LA RACIÓN PREPARADA: La Ración Preparada será ofrecida en óptimas condiciones de presentación y calidad en los centros vida y de conformidad con el sistema aprobado.

TEMPERATURA: La temperatura de suministro debe ser baja menor a 4°C y altas mayor a 60°C, verificación que se realizará por la Interventoría y/o supervisión directamente del recipiente en el que se encuentra el alimento.

Para el caso de alternancia del servicio, se permitirá ajustar el horario de iniciación del servicio de acuerdo con el número de unidades de servicio y tiempos de desplazamiento presentados por el Operador.

Para la entrega de la ración servida en sitio el operador implementará las medidas de bioseguridad e higiene y distanciamiento social entre otras.

Se adecuaran espacios que cuenten con espacios abiertos donde se puedan ubicar las mesas cumpliendo con dos metros de distancia una de la otra se podrán servir los alimentos, el máximo de personas para alimentar lo determina el espacio.

El coordinador debe organizar a los beneficiarios con horarios específicos para el cumplimiento de la metodología de ingesta en sitio propio sin que esto ocasione aglomeraciones.

La ración será servida a los beneficiarios en plato o bandeja, cuchara, vasos y menaje indicado para el servicio.

Previa autorización por escrito del beneficiario se podrá hacer entrega de la ración servida diaria en los horarios establecidos a familiares. Estos deben cumplir las normas de bioseguridad (distanciamiento, limpieza de manos, desinfección) para el recibo del servicio, así mismo deben llevar los recipientes adecuados para el buen servido, cumpliendo con los lineamientos de limpieza y manipulación de alimentos.

El coordinador debe organizar la ruta de entrega a los beneficiarios con horarios específicos y todas las medidas de bioseguridad impartidas por el Ministerio de la Protección social en lo relacionado con el manejo de alimentos.

ASPECTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOQUE DEBE CUMPLIR EL OPERADOR

1. *Garantizar que los y/o las Manipuladoras de alimentos que laboren en el marco del Programa, reúnan las condiciones de salud en el desempeño de sus funciones.*

a) *Cumplir con los parámetros nutricionales definidos en los presentes estudios previos.*
b) *Atender los requerimientos impartidos por el supervisor asignado por el Municipio, la Secretaría Municipal de Salud, tendientes a la buena ejecución y cumplimiento del objeto contractual.*
c) *Llevar una contabilidad en forma independiente de los recursos recibidos, con sus correspondientes soportes legales, que reflejen fidedignamente los ingresos y egresos.*
d) *Brindar durante los meses de junio a Diciembre (198) días Calendario año 2021.*
e) *Presentar informes detallados cada mes y a la terminación del contrato, en donde se especifique el seguimiento del programa, número de raciones servidas y no servidas, causales de ello, inconvenientes y experiencias presentadas, y recomendaciones al Municipio (Secretaría de Educación) para el mejoramiento en la ejecución del contrato. Las raciones no servidas debidamente comprobadas por parte de la Supervisión, serán descontadas de los pagos que se deben realizar en el desarrollo del objeto del contrato.*
f) *Participar en las mesas públicas y reuniones de Comité para el seguimiento Público Municipal.*
g) *El contratista se compromete a solicitar autorización directamente a la Secretaría Municipal de Educación a través de la Supervisión, cuando requiera realizar alguna modificación al ciclo de menú o para utilizar intercambio de alimentos,*
h) *El contratista se compromete a entregar el alimentario en cada uno de los domicilios de los beneficiarios, cuando las situaciones de orden social lo ameriten, en las cantidades estipuladas, de acuerdo con lo indicado en las minutas alimentarias cumpliendo con los gramajes establecidos y estandarizados.*
i) *Si por causas imputables al contratista se presenta algún tipo de enfermedad transmitida por alimentos suministrados por él, este asumirá toda la responsabilidad civil que genere la demanda por dicha causa.*
j) *El contratista se compromete a contratar muestras para análisis microbiológico y entregar resultado de la ración preparada en sitio a la Supervisión; el primero de estos análisis deberá entregarse al completar el Segundo mes de ejecución del contrato y de allí debe realizarse una vez cada tres meses cumpliendo en cada toma de muestra con el análisis del 100% del menú ofrecido).*
k) *. La Supervisión podrá solicitar en cualquier momento toma de muestras adicionales a las que el contratista debe realizar como parte del procesos de auditoria a fin de vigilar las buenas prácticas de manufactura y la calidad microbiológica de los Alimentos elaborados por el contratista.*

l) *El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución deberán ceñirse a todas las normas vigentes, y para el caso específico del trasporte de alimentos perecederos, por los definidos en la Resolución 2505 de 2004.*

m) *El operador debe contar con una bodega y la dotación mínima exigida la bodega debe contar además con certificado sanitario favorable. Tiempo no mayor a 1 año.*

n) *El contratista se compromete a contar con el personal y demás elementos necesarios para garantizar el suministro puntual y evitar trastornos*

o) *El contratista* se compromete dotar de *menaje y equipos necesarios cuando no se cuente con este para garantizar la prestación del servicio.*

p) *Cuando se requiera cambio de personal durante la ejecución del contrato, el nuevo personal a contratar debe cumplir con los requisitos de talento humano relacionados en la parte Técnica, y dicho cambio debe ser informado por el Supervisor.*
Relación del personal de la planta de producción del operador, adjuntando las respectivas hojas de vida, el certificado de manipulador, los exámenes médicos, y los exámenes de laboratorio solicitados para los manipuladores de alimentos.
b.- Acta de Inspección con concepto sanitario favorable por la autoridad sanitaria competente para los vehículos que transportarán los alimentos.

q) *El contratista se compromete a que en caso de que un empleado presente una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad de los alimentos, sea reubicado en una labor en la que no tenga contacto con el mismo, mientras no se resuelva su cuadro sintomático.*

r) *El contratista se compromete a la entrega de los elementos de bioseguridad del personal elementos de uso obligatorio en el marco de las políticas de salud, implementados para contrarrestar el COVID 19.*

s) *El contratista se compromete a efectuar visitas por intermedio del Coordinador o su delegado durante la ejecución del contrato.*

t) *El contratista se compromete a contratar el 100% de las personas residentes en el sector donde se ejecutará el contrato y a capacitarlo para la prestación del servicio.*

El contratista deberá garantizar la entrega oportuna y cantidad necesaria de implementos de aseo y productos químicos para garantiza limpieza y desinfección y obtener la inocuidad de los alimentos, tener en cuenta que estos productos deben ser trasladados en transporte diferente al de los alimentos.

ESPECIFICACIONES MÍNIMAS

A continuación, se describen las obligaciones mínimas que deben cumplir las cuales deben hacer parte integral de los procesos de contratación de los mismos.

1. Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del contrato.
2. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta.
3. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, canastillas y estibas.
4. Realizar los recorridos de entrega de alimentos (en caso de alternancia del servicio) portando insumos

de limpieza y desinfección entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, edad y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.

5. 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.
6. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor para cumplir el distanciamiento social durante la pandemia.
7. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidad para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.
8. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaria de Educación de la Entidad Territorial.
9. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, supervisión, demás actores que participan del programa social.

RECURSO HUMANO REQUERIDO – MANIPULADORAS

El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos

PARÁMETROS DEL SERVICIO

Perfil del personal manipuladorde deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

- ✓ *Alfabeto.*
- ✓ *Buen estado de salud certificada, antes de desempeñar esta función. (anexar copia de examen ocupacional, naso faríngeo, y KOH de uñas).*
- ✓ *Estar capacitado en manipulación de alimentos y tener certificación vigente. Tener experiencia comprobada en la preparación de alimentos.*
- ✓ *Mantener buenas relaciones con la población beneficiaria del servicio.*
- ✓ *Mostrar inquietud e interés hacia el proceso de producción, conservación, distribución de alimentos, reciclaje y cuidado del ecosistema.*
- ✓ ***Estado de salud y manejo higiénico sanitario.** El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.*

LINEAMIENTO TÉCNICO DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- ✓ Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos.
- ✓ Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores.
- ✓ Usar apropiadamente la dotación e implementos de bioseguridad cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal.
- ✓ Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico presentado por el operador en la etapa de alistamiento y su debido registro en los formatos establecidos.
- ✓ Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos.
- ✓ Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos.
- ✓ Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero

en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos.

- ✓ Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado.
- ✓ Realizar la entrega de los alimentos a los titulares de derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos en las minutas nutricionales.
- ✓ Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y segundad en el trabajo que realicen la supervisión.

Nota de Obligatoriedad: El operador deberá cumplir con el pago de los factores salariales y prestacionales de las manipuladoras de alimentos.

FACTORES SALARIALES DE LAS MANIPULADORES:
El operador debe afiliar a todas y cada una de sus manipuladoras a los sistemas de salud, riesgos profesionales, teniendo en cuenta el salario de cada manipuladora de acuerdo con el rango establecido del estudio de costos.

De esta manera proporcional se deberán realizar el pago de la pensión y aportes parafiscales cumpliendo con las Leyes 789/02 en concordancia con la Ley 828/03 y Ley 1150/07);

El Convenio 189 de la OIT[1], adoptado por la Ley 1595 de 2012, establece las directrices para fortalecer el trabajo decente de los trabajadores del servicio doméstico y garantizar condiciones de empleo equitativas.

En cumplimiento de esto, el Gobierno Nacional expidió el Decreto 2616 de 2013 subrogado por el decreto 1072 de 2015, cuyo objeto es fomentar la formalización laboral de los trabajadores de tiempo parcial y permitirles la vinculación a los sistemas de pensiones, riesgos laborales y subsidio familiar.

En relación al pago de la seguridad social para trabajadores dependientes que laboran por períodos inferiores a un mes de acuerdo con lo señalado en el Decreto 2616 de 2013, subrogado por el decreto 1072 de 2015 solo aplicara en los siguientes casos.

> *Artículo 2.2.1.6.4.1. Objeto. Las normas contenidas en la presente sección tienen por objeto adoptar el esquema financiero y operativo que permita la vinculación de los trabajadores dependientes que laboren por períodos inferiores a un mes, a los Sistemas de Pensiones, Riesgos Laborales y Subsidio Familiar, con el fin de fomentar la formalización laboral. (Decreto 2616 de 2013, art. 1)*
>
> *Artículo 2.2.1.6.4.2. Campo de aplicación. Las normas en la presente sección se aplican a los trabajadores dependientes que cumplan con las siguientes condiciones, sin perjuicio de las demás que les son de su naturaleza:*
>
> *1. Que se encuentren vinculados laboralmente.*
> *2. Que el contrato sea a tiempo parcial, es decir, que en un mismo mes, sea contratado por periodos inferiores a treinta (30) días.*
> *3. Que el valor que resulte como remuneración en el mes, sea inferior a un (1) salario mínimo mensual legal vigente.*

[1]CONVENIO SOBRE EL TRABAJO DECENTE PARA LAS TRABAJADORAS Y LOS TRABAJADORES DOMÉSTICOS, 2011 (NÚMERO 189)", adoptado en Ginebra, Confederación Suiza, en la 100a reunión de la Conferencia Internacional del Tra el 16 de de 2011

Se debe tener en cuenta para establecer el pago de la seguridad social lo señalado por el artículo 6 del código sustantivo del trabajo.

> *El artículo 6° del Código Sustantivo del Trabajo define el trabajo ocasional, accidental o transitorio como "aquel de corta duración y no mayor de un mes, que se refiere a labores distintas de las actividades normales del empleador"; en ese sentido, los trabajadores a tiempo parcial no son por esencia trabajadores ocasionales, pues su labor ordinariamente se presta en condiciones de habitualidad y permanencia.*

El decreto 2616 de 2013, subrogado por el decreto 1072 de 2015 artículo 2.2.1.6.4.2 y siguientes de la Sección 4 del Capítulo 6 del Título 1 de la Parte 2 del Libro 2, pretende garantizar y extender la cobertura en seguridad social, de manera que los trabajadores de tiempo parcial no sean excluidos de ciertos beneficios del sis tema por prestar servicios por periodos inferiores a un mes y devengar menos de un Smlmv.

La Resolución 5094 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, derogada por el artículo 5 de la Resolución Reglamentaria 2388 de 10 de junio de 2016Por la cual se unifican las reglas para el recaudo de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales y se ajustó la planilla Pila y estableció que la categoría 51 aplica para los trabajadores de tiempo parcial afiliados al régimen subsidiado en salud.

NOTA: Una vez firmada del acta de inicio se le solicita al operador en la etapa de alistamiento copia del contrato o convenio para verificar la forma de contratación de las señoras manipuladoras y verificación de las compensaciones salariales, en los casos justificables.

FASE DE ALISTAMIENTO - OPERADOR

Es aquella concebida entre el perfeccionamiento del contrato y el inicio de la operación.
Durante esta fase el operador debe:

1. Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, en de los sitios de almacenamiento.
2. Entregar a la entidad contratante deberá realizar los inventarios de los equipos y utensilios que dispone, para llevar a cabo los procesos de operación tales como equipos de refrigeración y congelación, vasos, platos, cucharas vasos, Ollas, pailas entre otras, Equipos, Dotación e implementos de Aseo.

- Programa de Limpieza y Desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares.
- Programa de Desechos Sólidos: los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente y promover el manejo ambiental .
- Programa de Control de Plagas: Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de **control integral**, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

  En caso de realizarse fumigación en instalaciones, ésta debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, dejando registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia del registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas.

Se deben incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en las actividades de control integrado deplagas.

PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

Legalmente es obligación de toda empresa desarrollar un programa de salud ocupacional, el cual debe contener el Panorama de Factores de Riesgo (Decreto 614 de 1.984, Art. 29, Resolución 2013 de 1.986, Resolución 1016 de 1.989 Art. 10, 11, 14).

El operador debe velar por la implementación de un programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial, entendido como el conjunto de conocimientos, procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, destruir la salud y el bienestar o crear malestar significativo entre los trabajadores y usuarios.

Se debe prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos, entre otros.

GESTIÓN AMBIENTAL

A. REQUERIMIENTOS SST

ITEM	CRITERIO AMBIENTAL, SST/ TECNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE / EVIDENCIA
1	Contar con Autoevaluación de estándares mínimos que le corresponda de acuerdo con el número de trabajadores y nivel de riesgo.	Resolución 312 de 2019. Ministerio del Trabajo.	Autoevaluación de estándares mínimos
1	Demostrar cumplimiento de las obligaciones que le aplican en relación a la Seguridad y Salud en el trabajo.	Decreto 1072 de 2015 Libro 2, Parte 2, Título 4, capítulos 1, 2, 3, y 6 Artículo 2.2.4.1.3, Artículo 2.2.4.6.1, Artículo 2.2.4.6.4, Artículo 2.2.4.6.8, Resolución 0312 de 2019 Ministerio del Trabajo	Informe de la Gestión de seguridad y salud en el trabajo del proponente, emitido por ARL con su avance a la fecha de acuerdo a la reglamentación vigente o en su defecto documento del SG-SST, política y objetivos de seguridad y salud en el trabajo, Reglamento de higiene y seguridad industrial, matriz de peligros. Asignación de persona que implementa el SG-SST Protocolo de emergencias
4	Protocolos de Bioseguridad	Resolución 223 de 02/2021	Contractual: Presentar protocolo de bioseguridad para la atención al público, anexo lavado de manos o desinfección de las mismas, distanciamiento social y

ITEM	CRITERIO AMBIENTAL, SST/ TECNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE / EVIDENCIA
			capacidad de carga, desinfección del calzado, uso obligatorio del tapabocas. Desinfección de las áreas y manejo de la mercancía.

B. REQUERIMIENTOS AMBIENTALES

ITEM	CRITERIO AMBIENTAL, SST/ TECNICO	REQUISITO LEGAL ASOCIADO	SOPORTE / EVIDENCIA
1	El proveedor debe garantizar que los productos alimenticios deben ser entregados empacados, contar con etiqueta donde se relacione nombre del producto fecha de fabricación y fecha de vencimiento, hojas de seguridad si por norma se requieren	Resolución 2674/2013	Le proveedor deberá presentar informes de entrega de los productos con evidencia fotográfica, productos y cantidades entregadas, donde se evidencie: nombre del producto fecha de fabricación y fecha de vencimiento, hojas de seguridad si por norma se requieren.
2	Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto. Los plazos definidos anteriormente rigen a partir de la suscripción del contrato.	RESOLUCIÓN 1229 DE 2013 Por la cual se establece el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano.	copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente

LA GESTIÓN AMBIENTAL BUSCA:

- Realizar un manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos (ej. Aceites de cocina).
- Prevenir la contaminación del medio ambiente y disminuir el impacto ambiental a largo plazo.

Residuos sólidos y líquidos como restos de comida: cáscaras, aceites y sobras en general, adicionalmente se generan residuos provenientes de los empaques primarios y secundarios como plástico, papel, servilletas, cartón, tetra pack, entre otros. Estos residuos pueden clasificarse en residuos orgánicos y residuos inorgánicos: aprovechables o reciclables y no aprovechables.

Teniendo en cuenta lo anterior, es responsabilidad del Operador presentar un plan de gestión y manejo ambiental que cumpla con las actividades requeridas para el adecuado manejo de los residuos sólidos y líquidos generados en la operación del Programa.

CLAUSULA 11. RESPONSABILIDAD: El Contratista es responsable por el cumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato. Además, responderá por los daños generados la Entidad en la ejecución del contrato, causados por sus Contratistas o empleados, y de sus subcontratistas.

CLAUSULA 12. INDEMNIDAD. EL CONTRATISTA mantendrá indemne al Municipio, contra todo reclamo, demanda, acción y costo que pueda causarse o surgir por daños o lesiones a personas o propiedades de terceros, que se ocasionen durante la ejecución del contrato con ocasión del mismo. En caso de que se instaure demanda o acción legal alguna, o se formule reclamo contra EL MUNICIPIO, por asuntos que conforme al contrato sean responsabilidad de El CONTRATISTA, el Municipio trasladara la comunicación para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas pertinentes previstas en la ley para mantener indemne al Municipio, para que adelante los trámites para, en lo posible, llegar a un arreglo del conflicto en cualquiera de los eventos previstos en esta cláusula. Si EL CONTRATISTA no asumiere debida y oportunamente la defensa de los intereses del Municipio, La Entidad podrá hacerlo directamente, previa notificación escrita al CONTRATISTA y éste pagará todos los gastos en que el Municipio incurra por tales hechos.

CLAUSULA 13. MULTAS: Se causarán multas equivalentes del cero punto dos por ciento (0.2%), hasta cumplir un porcentaje máximo del 5% del valor total del contrato, por el incumplimiento parcial o total de las obligaciones contraídas por EL CONTRATISTA, en especial por los siguientes eventos. **1.** Por atraso imputable a él en la firma del acta de inicio o en el cumplimiento de las actividades programadas. **2.** Por atraso en la entrega final del proceso. **3.** Por la desatención a las órdenes impartidas por EL MUNICIPIO. **4.** Por incumplimiento de las obligaciones laborales a su cargo causará una multa equivalente al 0,5% del valor del contrato. **5.** Por no mantener en vigor, renovar, prorrogar, obtener para la etapa siguiente, corregir o adicionar las garantías, en los plazos y por los montos establecidos en la cláusula 16, de acuerdo al contrato inicial o sus modificaciones, se causará una multa equivalente al 1% del valor del contrato, por cada día calendario de atraso en el cumplimiento; sin perjuicio de que con esta conducta se haga acreedor a otras sanciones más gravosas. **6.** Si el Contratista no entrega la información completa que le solicite el Municipio, que se relacione con el objeto del contrato, dentro de los plazos y en los términos de cada requerimiento, se causará una multa equivalente al 0,2% del valor del contrato. **7.** Por incumplir el ofrecimiento otorgado en cuanto al factor calidad, al Contratista se le impondrá una multa equivalente al 0,5% del valor del contrato, por cada día calendario de atraso en el cumplimiento de dicha obligación. Estas multas se causarán sucesivamente por cada día de atraso, hasta cuando el Contratista demuestre que corrija el incumplimiento respectivo a satisfacción del Municipio.

Parágrafo 1. Las multas son apremios al Contratista para el cumplimiento de sus obligaciones y, por lo tanto, no tienen el carácter de estimación anticipada de perjuicios, de manera que pueden acumularse con cualquier forma de indemnización, en los términos previstos en el artículo 1600 del Código Civil.

Parágrafo 2. En caso de que el Contratista incurra en una de las causales de multa, este autoriza a la Entidad Contratante para descontar el valor de la misma, la cual se tomará directamente de cualquier suma que se le adeude al Contratista, sin perjuicio de hacer efectiva la cláusula penal o la garantía de cumplimiento del contrato.

Parágrafo 3. El pago en cualquier forma, incluyendo la deducción de los valores adeudados al Contratista, realizado con fundamento en las multas impuestas, no exonerará al Contratista de continuar con la ejecución del contrato ni de las demás responsabilidades y obligaciones que emanen del contrato.

Parágrafo 4. En caso de que el Contratista reincida en el incumplimiento de una o de varias obligaciones se podrán imponer nuevas multas.

Parágrafo 5. El monto de ninguna de las sanciones asociadas a cada causal de multa, aplicada de forma independiente, podrá ser superior al 5% del valor del contrato, particularmente frente a aquellas que se imponen de forma sucesiva. Lo anterior, sin perjuicio de que se inicie un nuevo procedimiento sancionatorio para efectos de imponer nuevas multas.

CLAUSULA 14. CLÁUSULA PENAL: Las partes acuerdan que la aplicación de la cláusula penal no exime el cumplimiento de las obligaciones contractuales y podrá exigirse al Contratista la pena y la indemnización de perjuicios. En caso de declaratoria de caducidad, de presentarse por parte del Contratista incumplimiento parcial o total del Contrato, o por incurrir en mora o retardo en el cumplimiento de sus obligaciones, este pagará a título de cláusula penal pecuniaria a la Entidad, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como una estimación anticipada de perjuicios que el Contratista cause a la Entidad. El valor pagado como cláusula penal no es óbice para reclamar la indemnización integral de perjuicios causados si estos superan el valor de la pena. El pago o deducción de la cláusula penal no exonerará al Contratista del cumplimiento de sus obligaciones contractuales, incluyendo las que dieron lugar a la imposición de la pena. En caso de aplicar la cláusula penal, el Contratista autoriza expresamente a la Entidad con la firma del presente Contrato, para hacer el descuento correspondiente de los saldos a él adeudados, previo a practicar las retenciones por tributos a que haya lugar, sobre los saldos a favor del Contratista; sin perjuicio de lo anterior a Entidad podrá hacer efectiva la garantía única de cumplimiento.

CLAUSULA 15. CLÁUSULAS EXCEPCIONALES: Se entienden incorporadas al Contrato las cláusulas excepcionales a que se refiere el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.

CLAUSULA 16. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO Para cubrir cualquier hecho constitutivo de incumplimiento, el Contratista deberá presentar la garantía de cumplimiento en original a la Entidad dentro de los (02) DOS DIAS hábiles siguientes contados a partir de la firma del contrato y requerirá la aprobación de la Entidad. Esta garantía tendrá las siguientes características

<table>
<tr><th>Característica</th><th>Condición</th></tr>
<tr><td>Clase</td><td>Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) contrato de seguro contenido en una póliza para entidades estatales, (ii) patrimonio autónomo, (iii) garantía bancaria.</td></tr>
<tr><td>Asegurado/ beneficiario</td><td>Municipio de El Cerrito – Valle del Cauca identificada con NIT 800-100-533-5</td></tr>
<tr><td>Amparos, vigencia y valores asegurados</td><td>
<table>
<tr><th colspan="5">GARANTIA DE CUMPLIMIENTO</th></tr>
<tr><th>Indicar con una x la</th><th>AMPAROS</th><th>PORCENTAJE (Señalar el porcentaje solicitado)</th><th>VIGENCIA</th><th>DESCRIPCIÓN</th></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Característica	Condición				
	garantía solicitada				
		CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES	Este amparo se deberá constituir por una suma igual al DIEZ POR CIENTO (10%) del valor total del convenio	Con una vigencia igual al plazo de ejecución del convenio y la de sus prórrogas si a ello hubiere lugar y 6 meses mas	El amparo de cumplimiento del convenio cubrirá a la entidad estatal contratante de los perjuicios directos derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del convenio, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al contratista garantizado. Además de esos riesgos este amparo comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria pactadas.
		CALIDAD DEL SERVICIO	Para garantizar la calidad del servicio, se deberá constituir una garantía equivalente al DIEZ POR CIENTO (10%) del valor del convenio	Con una vigencia igual al plazo de ejecución del convenio y la de sus prórrogas si a ello hubiere	El amparo de calidad del servicio cubre a la entidad estatal contratante de los perjuicios imputables al contratista garantizado que surjan con posterioridad a

Característica	Condición				
				lugar y seis meses mas.	la terminación del convenio y que se deriven de: la mala calidad e insuficiencia de los productos entregados con ocasión de un convenio de consultoría o de la mala calidad del servicio prestado, teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el convenio.
		SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES	Este amparo se hará en cuantía equivalente al CINCO POR CIENTO (5%) del valor del convenio	Con una vigencia igual al plazo de ejecución del convenio y tres (3) años más y sus prórrogas si a ello hubiere lugar.	El amparo de pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales cubrirá a la entidad estatal contratante de los perjuicios que se le ocasionen como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que esté obligado el contratista garantizado, derivadas de la contratación del personal utilizado para la

Característica	Condición

					ejecución del convenio amparado en el territorio nacional.
GARANTIA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL					
Indicar con una x la garantía solicitada	**AMPARO**	**PORCENTAJE**	**VIGENCIA**	**DESCRIPCIÓN**	
	RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	Deberá constituirse así: 1. 200 smlmv cuando el valor del convenio sea inferior o igual a 1500 smlmv.	Con vigencia igual al plazo de ejecución del convenio y de las prórrogas si las hubiere.	Esta Garantía ampara la responsabilidad extracontractual que se pudiera llegar a atribuir a la administración con ocasión de las actuaciones, hechos u omisiones de sus contratistas o subcontratistas, esta garantía es independiente y exclusiva de la Garantía General Única de Cumplimiento.	

Tomador	• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no solo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.

Característica	Condición
	• No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una unión temporal o consorcio, se debe incluir la razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. • Para el contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del contratista, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de esta.
Información necesaria dentro de la póliza	• Número y año del contrato • Objeto del contrato • Firma del representante legal del contratista • En caso de usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor.

El Contratista está obligado a restablecer el valor de la garantía cuando esta se vea reducida por razón de las reclamaciones que efectúe la Entidad, así como a ampliar las garantías en los eventos de adición y/o prórroga del contrato. El no restablecimiento de la garantía por parte del Contratista o su no adición o prórroga, según el caso, constituye causal de incumplimiento del Contrato y se iniciarán los procesos sancionatorios a que haya lugar.

CLAUSULA 17. INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA: El Contratista es independiente de la Entidad, y, en consecuencia, el Contratista no es su representante, agente o mandatario. El Contratista no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre de la Entidad, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.

CLAUSULA 18 INEXISTENCIA DE RELACIÓN LABORAL ENTRE LA ENTIDAD Y EL CONTRATISTA: El Contratista ejecutará el presente Contrato con sus propios medios y con plena autonomía técnica y administrativa y el personal que vincule durante la ejecución del contrato será de su libre escogencia, debiendo cumplir con todos los requisitos exigidos en los documentos del Proceso de Contratación. Entre el Contratista, el personal que éste contrate y la Entidad no existe, ni existirá vínculo laboral alguno. En consecuencia, el Contratista responderá de manera exclusiva por el pago de honorarios, salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral y contractual a que haya lugar. Así mismo, el Contratista deberá verificar y/o cumplir con la afiliación de dicho personal al Sistema de Seguridad Social integral (salud, pensiones y riesgos laborales) y a la Caja de Compensación Familiar, ICBF y SENA, cuando haya lugar, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley.El Contratista solo podrá subcontratar con la autorización previa y expresa de la Entidad. El empleo de tales subcontratistas no relevará al Contratista de las responsabilidades que asume por las labores de la construcción y por las demás obligaciones emanadas del presente Contrato. La Entidad no adquirirá relación alguna con los subcontratistas y la responsabilidad de los trabajos que éstos ejecuten seguirá a cargo del Contratista. La Entidad podrá exigir al Contratista la terminación del subcontrato en cualquier tiempo y el cumplimiento inmediato y directo de sus obligaciones o el cambio de los subcontratistas cuando, a su juicio, este no cumpla con las calidades mínimas necesarias para la ejecución de las labores subcontratadas.

CLAUSULA 19. SUPERVISION:

La supervisión del Convenio será a cargo de la Secretaría de Convivencia y Seguridad Ciudadana del Municipio de El Cerrito - Valle, y deberá cumplir las obligaciones particulares del supervisor, sin perjuicio de las demás que le asigne la Ley y demás normas:

FUNCIONES DEL SUPERVISOR

Apoyar el logro de los objetivos contractuales.

- ✓ Velar por el cumplimiento del convenio en términos de plazos, calidades, cantidades y adecuada ejecución de los recursos del convenio.
- ✓ Mantener en contacto a las partes del convenio.
- ✓ Evitar la generación de controversias y propender por su rápida solución.
- ✓ Solicitar informes, llevar a cabo reuniones, integrar comités y desarrollar otras herramientas encaminadas a verificar la adecuada ejecución del convenio.
- ✓ Llevar a cabo las labores de monitoreo y control de riesgos que se le asignen, en coordinación con el área responsable de cada riesgo incluido en el mapa correspondiente, así como la identificación y tratamiento de los riesgos que puedan surgir durante las diversas etapas del convenio.
- ✓ Aprobar o rechazar por escrito, de forma oportuna y motivada la entrega de los bienes o servicios, cuando éstos no se ajustan a lo requerido en el convenio, especificaciones técnicas, condiciones y/o calidades acordadas.
- ✓ Suscribir las actas que se generen durante la ejecución del convenio para dejar documentadas diversas situaciones y entre las que se encuentran: actas de actas parciales de avance, actas parciales de recibo y actas de recibo final.
- ✓ Informar a la Entidad Estatal de hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que pongan en riesgo el cumplimiento del convenio; así como entregar los soportes necesarios para que la Entidad Estatal desarrolle las actividades correspondientes.
- ✓ Informar a la Entidad Estatal cuando se presente incumplimiento contractual; así como entregar los soportes necesarios para que la Entidad Estatal desarrolle las actividades correspondientes.

Vigilancia técnica

- ✓ Verificar y aprobar la existencia de las condiciones técnicas para iniciar la ejecución del convenio
- ✓ Verificar que el contratista suministre y mantenga el personal o equipo ofrecido, con las condiciones e idoneidad pactadas inicialmente y exigir su reemplazo en condiciones equivalentes cuando fuere necesario.
- ✓ Estudiar y decidir los requerimientos de carácter técnico que no impliquen modificaciones o sobrecostos al convenio.
- ✓ Justificar y solicitar a la Entidad Estatal las modificaciones o ajustes que requiera el convenio.
- ✓ Solicitar que la Entidad Estatal haga efectivas las garantías del convenio, cuando haya lugar a ello, y suministrarle la justificación y documentación correspondientes.

Vigilancia administrativa

- ✓ Velar porque exista un expediente del convenio que esté completo, actualizado y que cumpla las normas en materia de archivo.
- ✓ Coordinar las instancias internas de la Entidad Estatal relacionadas con la celebración, ejecución y liquidación del convenio. Por ejemplo: (celebración) pólizas, impuestos, y documentos para la celebración del convenio, etc.
- ✓ Entregar los informes que estén previstos y los que soliciten los organismos de control.
- ✓ Garantizar la publicación de los documentos del convenio, de acuerdo con la ley.

- ✓ Verificar el cumplimiento de las obligaciones del contratista en materia de seguridad social y normas ambientales. De acuerdo con la naturaleza del convenio.

Vigilancia financiera y contable

- ✓ Revisar los documentos necesarios para efectuar los pagos al convenio, incluyendo el recibo a satisfacción de los bienes o servicios objeto de este.
- ✓ Documentar los pagos y ajustes que se hagan al convenio y controlar el balance presupuestal del convenio para efecto de pagos y de liquidación de este.
- ✓ Verificar la entrega de los anticipos pactados al contratista, y la adecuada amortización de este, en los términos de la ley y del convenio.
- ✓ Verificar que las actividades adicionales que impliquen aumento del valor o modificación del objeto del convenio cuenten con autorización y se encuentren justificados técnica, presupuestal y jurídicamente.
- ✓ Coordinar las instancias necesarias para adelantar los trámites para la liquidación del convenio y entregar los documentos soporte que le correspondan para efectuarla.

Prohibiciones para el supervisor

A los supervisores e interventores les está prohibido:

a) Adoptar decisiones, celebrar acuerdos o suscribir documentos que tengan por finalidad o como efecto la modificación del convenio sin el lleno de los requisitos legales pertinentes.

b) Solicitar y/o recibir, directa o indirectamen[illegible]vores o cualquier otra clase de beneficios o prebendas de [illegible]stionar indebidamente a título personal asuntos relativos c[illegible]

c) Omitir, denegar o retardar el despacho de lo[illegible]

d) Entrabar las actuaciones de las autoridades [illegible] particulares en relación con el convenio.

e) Permitir indebidamente el acceso de terceros a la información del convenio.

f) Exigir al contratista renuncias a cambio de modificaciones o adiciones al convenio.

g) Exonerar al contratista de cualquiera de sus obligaciones contractuales.

h) Actuar como supervisor o interventor en los casos previstos por las normas que regulan las inhabilidades e incompatibilidades.

Smart image

CLAUSULA 20. CESIÓN: El Contratista no podrá ceder los derechos y obligaciones emanados del Contrato, sin el consentimiento previo y expreso de la Entidad, pudiendo esta reservarse las razones que tenga para negar la cesión. La cesión se efectuará de conformidad con lo establecido en el artículo 893 del Código de Comercio en concordancia con las demás disposiciones vigentes sobre la materia.

CLAUSULA 21. LIQUIDACIÓN: El contrato será objeto de liquidación de acuerdo con lo establecido en las normas que regulan la materia. El presente contrato será objeto de liquidación de acuerdo con lo establecido en los artículos 217 del Decreto Ley 019 de 2012 y 11 de la Ley 1150 del 2007. El término para la liquidación del contrato será de seis (6) meses, término que incluye un plazo de cuatro (4) meses para la liquidación de común acuerdo y dos (2) meses adicionales para la liquidación unilateral si es del caso y se contabilizará a partir del Acta de Entrega y Recibo Definitivo la cual debe ser suscrita una vez vencido el plazo de ejecución o terminado el contrato de manera anticipada por las causales previstas en la Ley. Para la liquidación se exigirá al Contratista la ampliación de la garantía, si es del caso, a fin de avalar las obligaciones que éste deba cumplir con posterioridad a la extinción del presente contrato. Si el Contratista no se presenta para efectos de la liquidación del contrato o las partes no llegan a ningún acuerdo, la Entidad procederá a su

liquidación, por medio de resolución motivada susceptible del recurso de reposición. Si vencido el plazo anteriormente establecido no se ha realizado la liquidación, la misma podrá ser realizada en cualquier tiempo dentro de los dos años siguientes al vencimiento del término a que se refieren los incisos anteriores, de mutuo acuerdo o unilateralmente, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 141 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo. Así mismo, y de conformidad con lo previsto por el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, si el Contratista deja salvedades en la liquidación bilateral, la Entidad podrá liquidar unilateralmente, caso en el cual, esta solo procederá en relación con los aspectos que no hayan sido objeto de acuerdo, siempre que la liquidación unilateral pueda contener decisiones nuevas frente a la liquidación acordada o que no hayan sido respondidas por la Entidad con anterioridad a la liquidación.

CLAUSULA 22. SUSCRIPCIÓN, PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: Para la suscripción se requiere que el Contratista se encuentre al día en los pagos al Sistema de Seguridad Social Integral y con los aportes parafiscales, si es del caso. Para el perfeccionamiento se requiere la firma de las partes. Para su ejecución, la aprobación de las garantías, y el Registro Presupuestal correspondiente.

CLAUSULA 23. LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL: Las actividades previstas en el presente Contrato se deben desarrollar en las instalaciones del asociado o donde este designe.

CLAUSULA 24. DOCUMENTOS: Los documentos que a continuación se relacionan, hacen parte integral del presente Contrato los cuales determinan, regulan, complementan y adicionan lo aquí pactado, y en consecuencia producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales: **1.** Estudios y documentos previos. 2. Invitación publica, Anexos, 3. Propuesta presentada por el Contratista. 4.Las garantías debidamente aprobadas.**5.** Toda la correspondencia que se surta entre las partes durante el término de ejecución del Contrato.

En constancia se firma el presente contrato en el Municipio de El Cerrito – Valle del Cauca, el día 23 de mayo de 2022

Por la Entidad,

LUZ DARY ROA PRADO
ALCALDESA

Por el Contratista

FUNDACIÓN CENTRO HOGAR LA NOBLEZA DE SAN VICENTE
R/L REINEL URBANO MONTOYA
C.C No 16.859.180 DE EL CERRITO (VALLE)