CONTRATANTE:	**MUNICIPIO DE PESCA - BOYACÁ.**
OPERADOR :	**FUNDACIÓN SOMOS MANOS UNIDAS**
IDENTIFICACION	**NIT 900402667-2**
OBJETO:	**"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ECONÓMICOS Y HUMANOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PESCA, EN CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. 2417 DE 2022 "SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE DURANTE EL SEGUNDO SEMESTRE DEL AÑO 2022, DEPARTAMENTO DE BOYACÁ."**
VALOR TOTAL:	**DOSCIENTOS SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA MIL SEISCIENTOS VEINTIÚN PESOS CON OCHENTA Y NUEVE CENTAVOS ($260.450.621,89)**
PLAZO DEL CONTRATO:	**CUATRO (4) MESES, Contados a partir de la firma del acta de inicio**

Entre los suscritos a saber, **MANUEL ALEJANDRO TAMBO RODRIGUEZ**, mayor de edad y residente y domiciliado en el municipio de Pesca Boyacá, identificado con la Cédula de ciudadanía No. 1.032.460.912 expedida en Bogotá D.C., mayor de edad, obrando en calidad de Alcalde y Representante Legal del Municipio de Pesca, debidamente facultado para contratar, y quien para los efectos legales se denominará EL **CONTRATANTE**, por una parte; y por la otra **FUNDACIÓN SOMOS MANOS UNIDAS NIT 900402667-2 R/L: MAURICIO BARINAS SOLER**, obrando en nombre propio y quien en adelante se denominará **EL OPERADOR**, hemos acordado celebrar el presente **convenio de asociación** , , previas las siguientes consideraciones: 1. 1) Que la Constitución Política, en cuanto a los derechos de los niños, niñas y adolescentes, en sus artículos 42, 44 y 45, establecen que: Artículo 42.- "... El Estado y la sociedad garantizarán la protección integral de la familia..."; Artículo 44.- "... La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos. Cualquier persona puede exigir de la autoridad competente su cumplimiento y la sanción a los infractores. Los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás"; Artículo 45.- "... El adolescente tiene derecho a la protección y la formación integral- el estado y la sociedad garantizarán la participación activa de los jóvenes en los organismos públicos y privados que tengan a cargo la protección, educación y progreso de la juventud." 2) Que la necesidad la constituye el deber legal que le asiste a la Entidad Territorial de asumir el compromiso en el proceso formativo de los estudiantes no solo en la parte académica sino a través del suministro de un complemento nutricional, que facilite su proceso de aprendizaje. 3) Que el Programa de Alimentación escolar (PAE) es un programa que bajo el enfoque de la protección integral, contribuye principalmente a la garantía de dos derechos fundamentales: el derecho a la educación y a la alimentación de las niñas, niños y adolescentes

matriculados en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario que aporta un porcentaje importante de calorías y nutrientes durante el calendario escolar, facilitando el acceso y permanencia en el sistema educativo. 4) Que el PAE es un programa que bajo el enfoque de la protección integral, contribuye principalmente a la garantía de los derechos fundamentales: el derecho a la educación y a la alimentación de las niñas, niños y adolescentes matriculados en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario que aporta un porcentaje importante de calorías y nutrientes durante el calendario escolar, facilitando el acceso y permanencia en el sistema educativo. 5) Que a la vez el artículo 9º del Código de la Infancia y Adolescencia, contempla: "PREVALENCIA DE LOS DERECHOS. En todo acto, decisión o medida administrativa, judicial o de cualquier naturaleza que deba adoptarse en relación con los niños, las niñas y adolescentes, prevalecerán los derechos de estos, en especial si existe conflicto entre sus derechos fundamentales con los de cualquier otra persona. En caso de conflicto entre dos o más disposiciones legales, administrativas o disciplinarias, se aplicará la norma más favorable al interés superior del niño, niña o adolescente". 6) Que mediante Decreto 1852 de 16 de Septiembre de 2015, el Gobierno Nacional reglamento el esquema de funcionamiento del PAE, precisando las funciones y responsabilidades de cada uno de los actores. Adicionalmente, el 2 de octubre de 2015 el Ministerio de Educación Nacional expidió la Resolución N°29452 de 2017 7.) Que el mencionado Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015, señala en su artículo 2.3.10.4.3 dentro de las funciones de las entidades territoriales, que estas deben "10. Ejecutar directa o indirectamente el PAE con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional". 8) Que para el efecto, el MEN realizará la revisión, actualización y definición de los lineamientos técnicos-administrativos, de los estándares, y de las condiciones para la prestación del servicio para la ejecución del Programa, que serán aplicados por las entidades territoriales, los actores y operadores del programa." 9) Que el complemento alimentario es la ración de alimentos que se van a suministrar a los titulares de derecho, que cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grupo de edad y tipo de complemento; como su nombre lo indica complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. 10) que así las cosas, se requieren adoptar las medidas necesarias que permitan la continuación del Programa de Alimentación Escolar, obedeciendo los lineamientos técnicos administrativos del programa de alimentación escolar elaborados por el Ministerio de Educación Nacional y que permita cumplir con los objetivos específicos del programa como son: 1) Fomentar el acceso de las niñas, niños y adolescentes al sistema educativo oficial, como parte de las estrategias del Ministerio de Educación Nacional. 2) Contribuir con la permanencia de las niñas, niños y adolescentes en el sistema educativo oficial, disminuyendo el ausentismo y deserción escolar. 3) Ofrecer un complemento alimentario a las niñas, niños y adolescentes en edad escolar, registrados en la matrícula oficial, que aporte los requerimientos de energía, macronutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas) y micronutrientes (hierro, y calcio), en los porcentajes que se definan para cada modalidad. 4) Promover estilos de vida saludables de conformidad con los fines establecidos en la Ley General de Educación 115 de 1994. 11) El Municipio de Pesca, celebró con la Gobernación de Boyacá, el Convenio Interadministrativo, en el cual se estableció el valor de DOSCIENTOS SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA MIL SEISCIENTOS VEINTIÚN PESOS CON OCHENTA Y NUEVE CENTAVOS ($260.450.621,89) **12)** La malnutrición en función de la edad y contexto socioeconómico del niño, tiene grandes

implicaciones para el desarrollo y la educación. Los niños y niñas menores de edad que tienen un historial de desnutrición, por lo general, han nacido en familias de bajos ingresos y niveles de instrucción mínimos, en comparación con las otras familias de su comunidad. Este contexto ambiental puede acentuar los efectos nocivos de las carencias nutricionales y viceversa. Una adecuada nutrición y buena salud en los primeros años de vida, facilita tanto el desarrollo físico como el de habilidades y competencias necesarias para el aprendizaje escolar. **13)** El rendimiento escolar, la repetición de cursos y el abandono de los estudios, tienen relación directa con el retraso en el crecimiento. Los niños y niñas bien nutridos se inscriben en mayor número en las escuelas, concurren regularmente, muestran un mayor grado de atención en clase, son mejores estudiantes, no repiten cursos ni abandonan el colegio, responden con eficiencia a las inversiones en educación y tienen una mayor probabilidad de contribuir efectivamente al desarrollo económico y social. En efecto, la nutrición y la educación interactúan de manera estrecha: un mayor nivel de educación aumenta las oportunidades de lograr mejores condiciones de vida, lo que a su vez puede beneficiar la salud y la nutrición. **14)** La deficiente alimentación en la población escolar genera situaciones como las siguientes: 1. Bajo peso y talla en la población escolar. 2. Presencia de signos físicos de desnutrición como afecciones cutáneas, cabello raro, palidez generalizada, esmalte moteado y caries dental. 3. Disminución en el desarrollo psicomotor, efectivo y social del menor escolar. 4. Presencia de ausentismo y deserción escolar originada en la necesidad de salir a trabajar en busca del sustento diario. 5. Los bajos ingresos familiares, traen como consecuencia un Bajo consumo de alimentos conllevado a la desnutrición y morbilidad escolar. 6. La falta de educación en salud y nutrición de los padres, genera un inadecuado consumo intrafamiliar de los alimentos, premiando con una mayor ingesta de alimentos a las personas mayores. 7. Presencia de unos malos hábitos alimenticios debido al desconocimiento del valor nutritivo de los alimentos. 8. Inadecuada condiciones medioambientales como poco tratamiento del agua y malas prácticas higiénicas. 9. Deserción y Repitencia escolar por parte del estudiante de las Instituciones Educativas. 14) Que, en cumplimiento de lo anterior, se adelantó la invitación pública No. MP-RE-004-2022, para "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ECONÓMICOS Y HUMANOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PESCA, EN CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. 2417 DE 2022 "SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE DURANTE EL SEGUNDO SEMESTRE DEL AÑO 2022, DEPARTAMENTO DE BOYACÁ.."15) Una vez adelantado el trámite precontractual correspondiente, se acogió la recomendación del comité y se adjudicó el proceso contractual, al unico FUNDACIÓN SOMOS MANOS UNIDAS, por ser la propuesta más favorable para el municipio, en los aspectos técnicos, jurídicos, económicos y financieros 15) Que por lo antes expuesto, las partes en ejercicio del principio de autonomía de la voluntad acuerdan celebrar el presente Contrato, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: **CLÁUSULA PRIMERA.- OBJETO: EL (LA) OPERADOR** se obliga para con **el MUNICIPIO** a la **""AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ECONÓMICOS Y HUMANOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PESCA, EN CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No. 2417 DE 2022 "SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PARA GARANTIZAR EL PROGRAMA DE**

ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE DURANTE EL SEGUNDO SEMESTRE DEL AÑO 2022, DEPARTAMENTO DE BOYACÁ". CLÁUSULA SEGUNDA. – ALCANCE Brinda alimentación escolar a los Niños, niñas y adolescentes instituciones educativas del municipio de Pesca Boyacá. De acuerdo a las siguientes especificaciones tecncias:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: La metodología empleada para el análisis de precios de mercado es la siguiente: El análisis de mercado se elaboró en las modalidades de Ración preparada en sitio (complemento almuerzo, complemento AM y Ración Industrializada) y de Ración para preparar en casa. Estas se obtuvieron a través de la recolección de diferentes cotizaciones a todo costo (impuestos municipales, elementos de bioseguridad, materia prima, alimentos, logística, desinfección de vehículos, dotación de personal y demás gastos en que se incurra para la entrega del Paquete alimentario) de operadores privados con reconocida experiencia e idoneidad en la región; atendiendo a los requerimientos del MEN Resolución 29452 de 2017, Resolución 335 de 2021 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE,

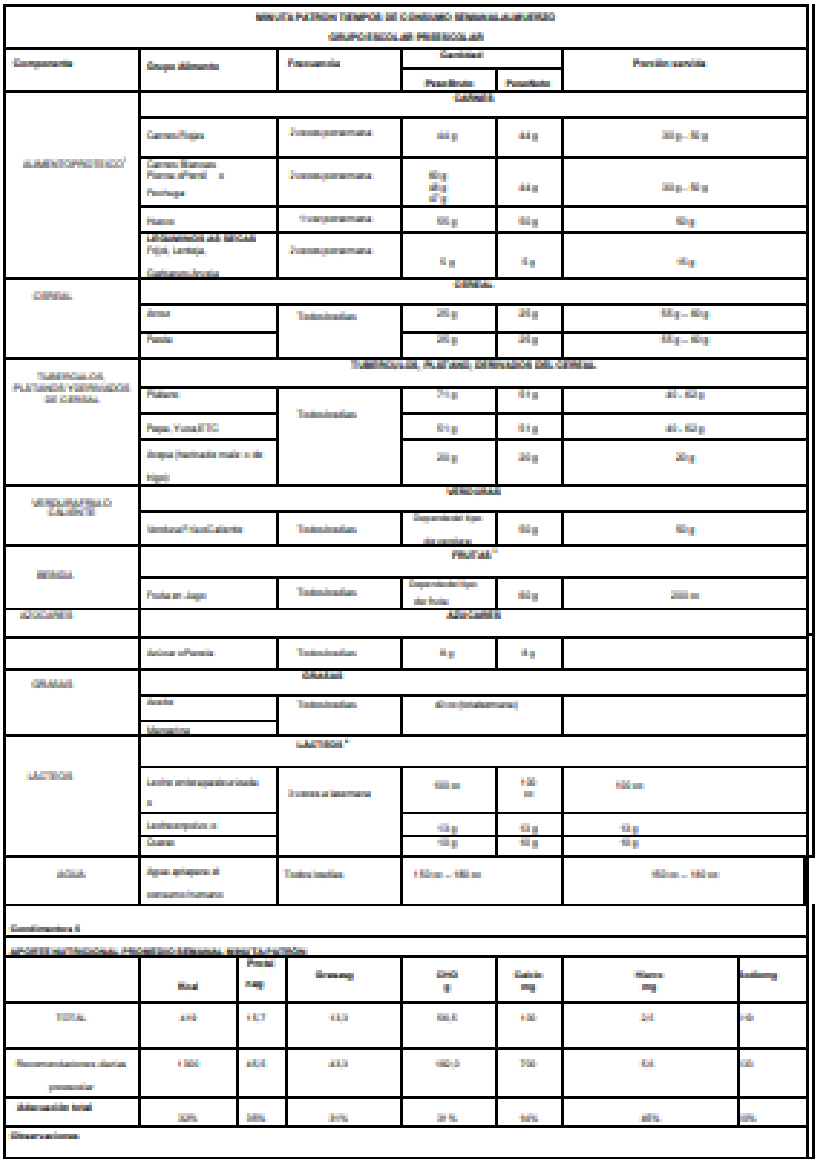
emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender). RESULTADOS: Una vez agotado el procedimiento técnico de cálculo de los costos correspondientes a la estructura de la Minuta del Programa de Alimentación Escolar, se obtuvo el valor actualizado de la Minuta por cada uno de sus componentes, así mismo por cada modalidad a entregar: Ración Preparada en Sitio Tipo Almuerzo, Ración Preparada en Sitio Tipo Complemento AM/PM, Ración Industrializada y Ración Transportada en caliente, nivel educativo y zona territorial. Una vez recogida, organizada y procesada la información de los precios, se obtuvo como resultado una tabla resumen con los precios. Atendiendo a que el Municipio de Pesca se encuentra dentro de la Zona 5 de acuerdo al estudio realizado:

ZONA 5					
COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
DESCRIPCIÓN	PREESCOLAR	PRIMARIA 1	PRIMARIA 2	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
Valor promedio ingredientes	$ 1.683,00	$ 1.855,00	$ 2.102,00	$ 2.418,00	$ 2.667,00
Personal Manipulador de alimentos.	$ 710,00	$ 710,00	$ 710,00	$ 710,00	$ 710,00
Transporte carro con termoquin para garantizar cadena de frio, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos resolución 335 de 2021.	$ 193,00	$ 193,00	$ 193,00	$ 193,00	$ 193,00
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos. Resolución 335 de 2021.	$ 152,00	$ 152,00	$ 152,00	$ 152,00	$ 152,00
Manejo preventivo y correctivo de equipos	$ 47,00	$ 47,00	$ 47,00	$ 47,00	$ 47,00
Gas - Combustible	$ 89,00	$ 89,00	$ 89,00	$ 89,00	$ 89,00
Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	$ 63,00	$ 63,00	$ 63,00	$ 63,00	$ 63,00
TOTAL	**$ 2.937,00**	**$ 3.109,00**	**$ 3.356,00**	**$ 3.672,00**	**$ 3.921,00**

ZONA 5 COMPLEMENTO TIPO RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
DESCRIPCIÓN	PREESCOLAR	PRIMARIA 1	PRIMARIA 2	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTA RIO
Valor promedio ingredientes	$ 1.826,00	$ 1.826,00	$ 2.078,00	$ 2.078,00	$ 2.303,00
Personal Manipulador de alimentos.	$ 202,00	$ 202,00	$ 202,00	$ 202,00	$ 202,00
Transporte carro con termoquin para garantizar cadena de frio, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos resolución 335 de 2021.	$ 129,00	$ 129,00	$ 129,00	$ 129,00	$ 129,00
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos. Resolución 335 de 2021.	$ 48,00	$ 48,00	$ 48,00	$ 48,00	$ 48,00
Manejo preventivo y correctivo de equipos	$ 12,00	$ 12,00	$ 12,00	$ 12,00	$ 12,00
Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	$ 125,00	$ 125,00	$ 125,00	$ 125,00	$ 125,00
TOTAL	**$ 2.342,00**	**$ 2.342,00**	**$ 2.594,00**	**$ 2.594,00**	**$ 2.819,00**

ZONA 5 COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO RACIÓN TRANSPORTADA EN CALIENTE					
DESCRIPCIÓN	PREESCOLAR	PRIMARIA 1	PRIMARIA 2	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTA RIO
Valor promedio ingredientes	$ 1.683,00	$ 1.855,00	$ 2.102,00	$ 2.418,00	$ 2.667,00
Personal Manipulador de alimentos.	$ 710,00	$ 710,00	$ 710,00	$ 710,00	$ 710,00
Transporte carro con termoquin para garantizar cadena de frio, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos resolución 335 de 2021.	$ 193,00	$ 193,00	$ 193,00	$ 193,00	$ 193,00
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos. Resolución 335 de 2021.	$ 152,00	$ 152,00	$ 152,00	$ 152,00	$ 152,00
Manejo preventivo y correctivo de equipos	$ 47,00	$ 47,00	$ 47,00	$ 47,00	$ 47,00
Gas - Combustible	$ 89,00	$ 89,00	$ 89,00	$ 89,00	$ 89,00
Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	$ 125,00	$ 125,00	$ 125,00	$ 125,00	$ 125,00
TOTAL	**$ 2.999,00**	**$ 3.171,00**	**$ 3.418,00**	**$ 3.734,00**	**$ 3.983,00**

En el mes de Noviembre del año 2019, se realizó un rediseño a la minuta patrón establecida en la resolución 29452 de 2017, de acuerdo a las costumbres y hábitos alimentarios de la población beneficiaria del departamento, por parte del equipo Técnico del PAE de la Gobernación de Boyacá, el cual fue aprobado por el Ministerio de Educación Nacional, para su aplicación en el Departamento de Boyacá, así:



NOTAS: 1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas. 2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne. 3. Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana. 4. Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 13gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos. 5. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas. Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANALALMUERZO
GRUPO PRIMARIA I (PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO)

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
ALIMENTO PROTEI CO'	CARNES				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	50 g	50 g	35 g - 50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil oPechuga	2 veces porsemana	68 g 55 g 54 g	50 g	35 g - 50 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol,	2 veces porsemana	8 g	8 g	24 g
	Lenteja, Garbanzo, Arveja				

CEREAL	**CEREAL**				
	Arroz	Todos los días	34 g	34 g	70 g – 85 g
	Pasta		34 g	34 g	70 g – 85 g
TUBERC ULOS, PLÁTANOS Y DERIVA DOS DE CEREAL	**TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL**				
	Plátano	Todos los días	83 g	60 g	50 - 70 g
	Papa, Yuca,ETC		60 g	60 g	50 - 70 g
	Arepa (harina de maíz o detrigo)		30 g	30 g	30 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	**VERDURAS**				
	Verdura Frìao Caliente	Todos los días	Depende deltipo de verdura	50 g	50 g
BEBIDA	**FRUTAS [3]**				
	Fruta enJugo	Todos los días	Depende deltipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCAR ES	**AZUCARES**				
	Azúcar oPanela	Todos los días	8 g	8 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite	Todos los días	50 cc (total semana)		
	Margarina				

LÁCTEOS	**LÁCTEOS [4]**				
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a lasemana	100 cc	100 cc	100 cc
	Leche enpolvo o		13 g	13 g	13 g
	Queso		12 g	12 g	12 g
AGUA	Agua aptapara el consumohumano	Todos los días	180 cc – 200 cc		180 cc – 200 cc

Condimentos 5							
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	Proteina g	Grasasg	CHO g	Calciomg	Hierromg	Sodiomg
TOTAL	499	18,3	15,8	68,1	105	2,9	134
Recomendaciones diarias primaria I	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	31%	32%	29%	30%	13%	46%	11%
Observaciones							

NOTAS: 1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas. 2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne. 3. Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región(máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana. 4. Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 13 gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos. 5. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas. Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO SECUNDARIA					
Componente	**Grupo Alimento**	**Frecuencia**	**Cantidad**		**Porción servida**
			Peso Bruto	**Peso Neto**	
ALIMENTOPROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	64 g	64 g	50 g
	Carnes Blancas Pierna o Pemil oPechuga	2 veces porsemana	87 g 70 g 69 g	64 g	50 g
	Huevo	1 vez porsemana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS **SECAS** Frijol, Lenteja,Garbanzo, Arveja	2 veces porsemana	25 g	25 g	75 g
CEREAL	**CEREAL**				
	Arroz	Todoslosdías	58 g	58 g	125 g – 135 g
	Pasta		58 g	58 g	125 g – 135 g
TUBERCULOS, PLÁTANOS YDERIVADOS DE CEREAL	**TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL**				
	Plátano	Todoslosdías	122 g	88 g	65 - 110 g
	Papa, Yuca, ETC		88 g	88 g	65 - 110 g
	Arepa (harina de maíz ode trigo)		50 g	50 g	50 g
VERDURAFRIA O CALIENTE	**VERDURAS**				
	Verdura Fría o Caliente	Todoslosdías	Depende del tipo de verdura	70 g	70 g
BEBIDA	**FRUTAS [2]**				
	Fruta en Jugo	Todoslosdías	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o Panela	Todoslosdías	10 g	10 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite Margarina	Todoslosdías	75 cc (totalsemana)		
LÁCTEOS	**LÁCTEOS [4]**				
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a lasemana	120 cc	120 cc	120 cc
	Leche en polvo o		15 g	15 g	15 g
	Queso		35 g	35 g	35 g
AGUA	Agua apta para elconsumo humano	Todos losdías	200 cc – 220 cc		200 cc – 220 cc
Condimentos 5					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN							
	Kcal	**Proteínag**	**Grasasg**	**CHO g**	**Calciomg**	**Hierro mg**	**Sodiomg**
TOTAL	750	26,8	22,9	104,8	151	4,1	197
Recomendaciones diariassecundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	30%	31%	28%	30%	14%	44%	13%
Observaciones							

NOTAS: 1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas. 2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo

y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne 3. Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región(máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana. 4. Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 15 gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos. 5. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas. Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
ALMUERZO
NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
ALIMENTOPROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	72 g	72 g	50 – 60 g
	Carnes Blancas:Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces porsemana	98 g 79 g 77 g	72 g	50 – 60 g
	Huevo	1 vez porsemana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol,Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces porsemana	40 g	40 g	120 g
CEREAL	**CEREAL**				
	Arroz	Todos losdías	63 g	63 g	140 g – 145 g
	Pasta		63 g	63 g	140 g – 145 g
TUBERCULOS, PLÁTANOSY DERIVADOS DE CEREAL	**TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL**				
	Plátano		153 g	110 g	80 - 140 g

	Papa, Yuca,ETC	Todos losdías	110 g	110 g	80 - 140 g
	Arepa (harinade maíz o de trigo)		80 g	80 g	80 g
VERDURAFRIA O CALIENTE	**VERDURAS**				
	Verdura Fría oCaliente	Todos losdías	Dependedel tipo de verdura	70 g	70 g
BEBIDA	**FRUTAS [3]**				
	Fruta en Jugo	Todos losdías	Depende del tipode fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar oPanela	Todos losdías	10 g	10 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite	Todos losdías	85 cc (totalsemana)		
	Margarina				
LÁCTEOS	**LÁCTEOS [4]**				
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a lasemana	120 cc	120 cc	120 cc
	Leche en polvo o		15 g	15 g	15 g
	Queso		45 g	45 g	45 g
AGUA	Agua apta parael consumo humano	Todos losdías	200 cc – 220 cc		200 cc – 220 cc
Condimentos 5					
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN					

	Kcal	Proteínag	Grasasg	CHO g	Calciomg	Hierromg	Sodio mg
TOTAL	872	31,3	26,0	123,0	168	5,0	223
Recomenda ciones diarias media y ciclo complementario	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500
Adecuacióntotal	30%	31%	27%	30%	15%	42%	15%
Observaciones							

NOTAS: 1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas. 2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne. 3. Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana. 4. Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 15 gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos. 5. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas. Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso

servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

MINUTA PATRON RACION INDUSTRIALIZADA

		Peso Neto				
Componente	**Frecuencia**	**Preescolar**	**Primaria I**	**Primaria II**	**Secundaria**	**Media y ciclo complementario**
Leche y productos lácteos[1]	Todos los días	180 cc -200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
		15 g (queso)	20 g (queso)	25 g (queso)	35 g (queso)	45 g (queso)
Cereal acompañante[2]	Todos los días	40 g	40 g	60 g	60 g	80 g
Frutas[3]	3 veces por semana	100 g (peso neto)	100 g (peso neto)	120 g (peso neto)	120 g (peso neto)	120 g (peso neto)
Postre[4]	2 veces por semana	15 g	15 g	20 g	20 g	25 g

NOTAS

1. **Leche y productos lácteos:** Dentro de los productos lácteos se puede ofrecer: leche entera, leche saborizada, yogurt, kumis, avena. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos.
2. **Cereales acompañantes**: Mantecada, pan dulce, galletas, mojicón, torta, ponqué, brazo de reina, hojaldre, liberal, roscón, entre otros.
3. **Frutas:** Es necesario entregar a cada beneficiario una fruta entera, en correcto estado de madurez y desinfección que cumpla con el gramaje descrito en peso neto. Se debe considerar el peso bruto de cada una de las frutas.
4. **Postre:** Bocadillo, panelita de leche, arequipe, chocolatina, cocada, frutos secos y semillas, entre otros.

Cada alimento en la modalidad de Ración Industrializada se debe entregar de forma individual y en empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón y las demás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente y normatividad sanitaria que aplique.

Resumen beneficiarios:

Brindar Complemento almuerzo preparado en sitio a:

Preescolar	76
Primaria: Primero, Segundo y Tercero	307
Primaria: Cuarto y Quinto	209
Secundaria	472
Media y Ciclo complementario	201

Por valor de $2.937, $3.109, $3.356, $3.672, $3.921, respectivamente. **PARÁGRAFO 1:** En el evento que en algún grado de escolaridad establecido dentro del convenio se llegaren a presentar variaciones de cupos, encontrando mayor número de niños dentro del grado de escolaridad teniendo en cuenta el reporte mensual del sistema de matrícula, SIMAT, y en otro de los grado de escolaridad, existieren cupos sobrantes, se podrá realizar la compensación de los mismos,

CLAUSULA TERCERA. - VALOR: El valor del presente Contrato, para todos los efectos legales y fiscales, se estima en la suma de **DOSCIENTOS SESENTA MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA MIL SEISCIENTOS VEINTIÚN PESOS CON OCHENTA Y NUEVE CENTAVOS ($260.450.621,89),** valor que incluye IVA, impuestos y demás costos directos e indirectos a que haya lugar. **CLÁUSULA CUARTA. – FORMA DE DESEMBOLSO**: El Departamento desembolsará el valor de su aporte en el marco del convenio de la siguiente manera: Un primer giro equivalente al TREINTA Y CINCO POR CIENTO (35%), una vez legalizado el convenio y suscrita el Acta de Inicio, entrega de la certificación de la cuenta maestra. Un segundo desembolso equivalente al TREINTA Y CINCO POR CIENTO (35%) del valor del convenio, cuando se haya presentado la fase de alistamiento del Municipio y se encuentre aprobada por el Equipo PAE de la gobernación de Boyacá, un último giro proporcional al TREINTA POR CIENTO (30%), restante, sujeto a las ejecuciones presentadas, formato de compras locales debidamente diligenciado y soporte de cumplimiento de las mismas, acta de liquidación suscrita entre el Municipio y Operador

(Contratista), acta de recibo a satisfacción y el acta de liquidación del convenio suscrita por las partes, para realizar dichos desembolsos es necesario la previa radicación ante el Departamento de la autorización del endoso de la orden de pago a nombre del destinatario final, junto con los soportes legales y técnicos requeridos., Para cada pago se requiere la presentación de una cuenta de cobro y/o factura por los valores ejecutados y recibidos, debidamente sustentada por el acta respectiva y aprobada por el supervisor; previa entrega de: Informe de ejecución debidamente firmado por el contratista y/o supervisor, con los soportes respectivos, Copia de la planilla de pago de los aportes al régimen de seguridad social, para el periodo cobrado, en proporción al valor mensual del contrato, cuando se trate de personas naturales, Certificación suscrita por el representante legal o revisor fiscal, que acredite el cumplimiento del pago de aportes al sistema de seguridad social integral de los últimos seis (6) meses, de conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 o aquella que lo modifique, adicione o sustituya cuando se trate de personas jurídicas acompañado de la planilla pila, Factura, cuando a ella hubiere lugar, dando estricto cumplimiento a las exigencias legales que establece el artículo 617 del Estatuto Tributario, incluyendo en la misma el número del contrato objeto de facturación En todo caso, los pagos que la ALCALDIA MUNICIPAL DE PESCA – BOYACÁ se compromete a efectuar, quedan sujetos al P.A.C (Programa Anual Mensualizado de Caja) de acuerdo con las normas legales vigentes, comprometiéndose a incluir las partidas necesarias en éste. **CLÁUSULA QUINTA- SUJECIÓN A LAS APROPIACIONES PRESUPUESTALES:** Los pagos a que se obliga el **MUNICIPIO,** en virtud de éste contrato, se subordinan a las apropiaciones que con tal fin se establezcan en su presupuesto para la vigencia fiscal del año 2022 y se afectará al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 2022000399. **CLÁUSULA SEXTA- PLAZO DE EJECUCIÓN:** El plazo para la ejecución del presente contrato será **cuatro (4) MESES CONTADOS A PARTIR DE LA SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE INICIO, PREVIO CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE EJECUCION CONTRACTUAL CORRESPONDIENTES**. **PARÁGRAFO. -** Dicha Acta deberá ser suscrita por la operador y el supervisor del contrato dentro de los diez (10) días siguientes a la firma del contrato. **CLÁUSULA SÉPTIMA: CLÁUSULA SÉPTIMA: DECLARACIONES DEL CONTRATISTA:** El CONTRATISTA hace las siguientes declaraciones: 1. Conoce y acepta los documentos del proceso. 2. Tuvo la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones a los documentos del proceso y recibió del MUNICIPIO, respuesta oportuna a cada una de las solicitudes. 3. Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente contrato. 4. El CONTRATISTA al momento de la celebración del presente contrato no se encuentra en ninguna causal de inhabilidad, incompatibilidad. 5. Está a paz y salvo con sus obligaciones laborales frente al sistema de seguridad social integral y demás aportes relacionados con las obligaciones laborales. 6. El valor del contrato y su propuesta incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionadas con el cumplimiento del objeto del presente contrato. 7. El CONTRATISTA manifiesta que los recursos que componen su patrimonio no provienen de lavado de activos, financiación de terrorismo, narcotráfico, captación ilegal de dineros y en general de cualquier actividad ilícita; de igual manera manifiesta que los recursos recibidos en desarrollo de este contrato, no serán destinados a ninguna de las actividades antes descritas. 8. El CONTRATISTA se compromete a no contratar menores de edad para tales efectos, dando aplicación a la Resolución 1677 de 2008 del Ministerio de la Protección Social y los Pactos, Contratos y Convenciones Internacionales ratificados por Colombia sobre los derechos de los niños. 9. Declara que ejercerá con autonomía e independencia sus actividades, y conoce que el presente contrato corresponde a un CONVENIO

CLÁUSULA OCTAVA: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: **A. Obligaciones Generales:** Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos frescos y suministrados, para lo cual debe dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente conforme al artículo 16 de la Ley 1176 de 2007. 2. Cumplir estrictamente con los lineamientos técnico-administrativo y estándares del Ministerio de Educación Nacional, que garanticen la idónea, oportuna y adecuada prestación del servicio, de acuerdo a la Resolución 29452 de 29 de diciembre de 2017, Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015. Decretos 470 y 533 de 2020, Resoluciones 006, 007 y 008 de 2020. 3. Organizar toda la parte administrativa y logística para la compra, almacenamiento, distribución, transporte, preparación y suministro de alimentos en la(s) unidad(es) aplicativa(s). 4. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. 5. En atención a la Ley 2046 de 2020, "por medio de la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar, y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos ", el operador (contratista), deberá cumplir con mínimo el 30% de compras locales, por lo que deberá articularse con el Departamento de Boyacá para coordinar compras locales con agremiaciones y sectores vinculados para dar dinamismo a la economía local. 6. El operador deberá presentar los protocolos de Bioseguridad y la aplicación de los mismos, acorde a las condiciones del Municipio, con el fin de evitar la propagación contagio del COVID-19. Así mismo promover estrategias para el cuidado, utilizando adecuadamente los elementos de protección personal requeridos, para salvaguardar la salud de la comunidad. 7. Se deben disponer los alimentos en canastillas, recipientes o implementos de material adecuado, de manera que se aísle el producto de toda posibilidad de contaminación. 8. Los vehículos transportadores de alimentos deberán llevar a su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. 9. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble, y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente. 10. Presentar el concepto sanitario del vehículo transportador de alimentos expedido por el funcionario y/o autoridad sanitaria. 11.Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento. 12. Realizar la entrega de los alimentos e insumos de acuerdo a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupo de edad y modalidad 13. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas 14. Cumplir la minuta patrón y ciclos de menú dados por el Municipio y cuando sea necesario hacer uso de la lista de intercambio de alimentos previa autorización. 15. Exigir el cumplimiento de requisitos para la adecuada manipulación de alimentos y la higiene en las instalaciones donde se haga el manejo de ellos, previniendo así la transmisión de enfermedades. 16. Cuidar y mantener los equipos, menaje, infraestructura física y sanitaria y utensilios de la (s) unidad(es) aplicativa(s) donde se suministre el servicio. 17. Reportar las novedades que se presenten en desarrollo del programa en la(s) unidad(es) aplicativa(s) a su cargo, con el fin de tomar los correctivos necesarios. 18. Garantizar el personal necesario e idóneo para el suministro de los alimentos preparados en cada unidad aplicativa, presentando copia legible de los documentos que los acrediten según la labor y profesión que corresponda y exámenes de laboratorio (frotis de

garganta, koh para uñas, coprológico), con reconocimiento médico (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), dichos documentos deberán entregarse al coordinador de manera previa a la prestación del servicio. 19. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cuente con el carnet o certificado de manipulación de alimentos vigente, expedido por la autoridad de salud respectiva del municipio o quien haga sus veces, y el certificado médico no mayor a un año, que indique que es apto para el manejo de alimentos. 20. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento de los programas de Alimentación Escolar, principalmente en lo relacionado a minutas patrón, preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, estandarización de porciones. 21. Responder por los actos u omisiones en que incurra el personal manipulador de alimentos durante la operación de los programas. 22. Reemplazar el personal manipulador de alimentos que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes. 23. Atender la solicitud por parte del Municipio de realizar cambio del personal encargado de la prestación del servicio, siempre que encuentre razón justificada para dicho cambio. 24. Cumplir con los procedimientos de legalización de cuentas. 25. Entregar durante la ejecución del CONTRATO alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen y sustituyan. 26.Almacenar los productos de acuerdo con las condiciones mínimas establecidas por la Resolución 2674 de 2013. 27. Permitir y facilitar a los organismos de control y a la comunidad el ejercicio del control social sobre el programa de alimentación escolar. 28. Tener por escrito todos los procedimientos de limpieza y desinfección dirigidos a la infraestructura de la unidad de servicio (cocina, áreas de almacenamiento, comedor), al equipo (neveras, estufas, etc.), a la vajilla y al menaje, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como sus cantidades, formas de uso, frecuencia de aplicación y responsable; igualmente, debe incluir procedimientos de higiene de los manipuladores de alimentos, niños, niñas y adolescentes beneficiarios. 29.Tener por escrito los programas de: control de plagas, mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. 30.Tener por escrito el plan de saneamiento básico para bodega de almacenamiento y para unidades aplicativas donde se presta el servicio de acuerdo a la Resolución No. 29452 de Diciembre 29 de 2017 31.Realizar remisión de entrega de víveres para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una, de estos formatos se debe dejar copia en las unidades aplicativas y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. 32. Verificar que las manipuladoras de alimentos realicen el lavado y desinfección de los utensilios, así como de los puestos de trabajo, se debe realizar diariamente finalizado el proceso de distribución. 33. Realizar el lavado y desinfección general del servicio de alimentación se debe realizar como mínimo una vez a la semana o cuando así se requiera. 34. Suministrar la cantidad suficiente de elementos de limpieza y desinfección de acuerdo con las características de infraestructura, de las unidades de servicio y la cantidad de equipos, menaje y utensilios existentes en los mismos. 35. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN, así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo al supervisor. 36. Participar en

los espacios establecidos por el Ministerio de Educación Nacional y la Gobernación de Boyacá, para el seguimiento a la operación del programa y el control social, así como realizar acciones necesarias para garantizar el mejoramiento continuo del programa de Alimentación. 37. Garantizar los días de ejecución del programa, para la prestación del servicio, estando con toda las cuentas a paz y salvo (personal manipulador de alimentos, pólizas servicios públicos, proveedores). 38. Presentar periódicamente informes parciales y mensuales en las fechas estipuladas ante el interventor del CONTRATO, el coordinador y el comité técnico operativo municipal. 39. Cumplir con el diligenciamiento de los formatos impartidos por el Ministerio de Educación Nacional MEN y la Gobernación de Boyacá, con total transparencia y veracidad en la información. 40. Cumplir con las instrucciones que le imparta el supervisor y/o interventor y demás obligaciones que se deriven de la ley, reglamento o lineamientos vigentes o que se expidan con posterioridad y que contemplen aspectos relativos a la ejecución del objeto contratado. 41.Suministrar la información necesaria, permitir el acceso e inspección de las instalaciones, responder oportunamente las comunicaciones dentro de los cinco días hábiles a su recibo. 42. facilitar las condiciones para el desempeño de las Inspecciones a las Unidades Aplicativas por parte del supervisor del Departamento y coordinador del municipio o sus delegados, y colaborar con ellos para el cabal cumplimiento de las labores de supervisión 43. Facilitar de manera oportuna e integral, libros de registro, archivos, actas, consolidados y demás información pertinente, sin perjuicio de la demás información que en ejercicio de la función de supervisión y/o coordinación requieran los organismos de control. 44.Mantener canales abiertos y permanentes de comunicación. 45. Atender las visitas a las unidades aplicativas, bodega, plantas y sedes administrativas por representantes de MEN, supervisión y/o interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes Entes de Control 46. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaria de Educación y/o del MEN. 47.Constituir las pólizas requeridas por el Municipio. 48. Efectuar el pago del gas requerido para cumplir el objeto del CONTRATO 49.Elaborar y entregar, de manera oportuna y en el lugar indicado, los informes solicitados por el supervisor. 50.Informar de inmediato y por escrito a la Entidad Contratante y/o supervisor las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento de los programas. **CLÁUSULA NOVENA: OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:** 1). Suministrar la información veraz y oportuna requerida por el contratista para la realización de las actividades contratadas. 2). Realizar la supervisión del contrato. 3). Cumplir con los pagos que se deriven del contrato. 4). Entregar en forma oportuna los documentos que tenga en su poder el municipio para el cumplimiento del objeto del contrato.5). Todas aquellas que se consideren pertinentes. **CLÁUSULA DECIMA- DERECHOS DEL MUNICIPIO:** 1. Ejercer la supervisión de ejecución del convenio. 2. recibir lo pactado en el contrato **OBLIGACIONES CONJUNTAS:** Las partes en este convenio dentro del libre ejercicio de la autonomía de sus voluntades, expresamente declaran, aceptan y convienen lo siguiente: 1. El aporte y vinculación de cada parte se realiza dentro de un objetivo de promoción y estímulo a la realización de actividades agroecológicas y de mercadeo, tendientes al cumplimiento del objetivo de este convenio. 2. La cooperación y ejercicio de esta asociación queda condicionada al efectivo aporte de cada una de las partes firmantes. 3. Ningún compromiso adquirido por cualquiera de las partes frente a terceros, compromete a la otra sino mediante su expresa aprobación previa y escrita. 4. La parte que asuma los compromisos frente a terceros, sin la aprobación de la otra, la mantendrá indemne y responderá por cualquier

reclamación que dichos terceros efectuaren. 5. Mediante este convenio no se pacta solidaridad de ninguna clase entre las partes. 6. Los recursos y la participación de las partes en este convenio son de su exclusivo cargo y no responden a ninguna contraprestación que adeude una parte a la otra. 7. En consecuencia el personal vinculado por LA FUNDACIÓN en desarrollo del mismo, corresponde a su exclusiva autonomía, responsabilidad y competencia, y no genera ninguna clase de vinculación civil o administrativa con EL MUNICIPIO. 8. Las contrataciones que celebre LA FUNDACIÓN, sin perjuicio de la coordinación descrita en este convenio, se realizarán conforme a la normatividad del Derecho Privado y los reglamentos internos del mismo. **CLAUSULA DÉCIMA PRIMERA.SUPERVISIÓN: El MUNICIPIO** ejercerá la Supervisión del Contrato por parte de la doctora:. CRISTINA GUZMAN, SECRETARIA DE GOBIERNO DEL MUNICIPIO del municipio, o quien haga sus veces quien velará por los intereses del mismo y tendrá las funciones que por la índole y naturaleza del presente contrato le sean propias, así como específicamente se estipulan, entre otras: 1). CONTROL ADMINISTRATIVO. Comprende: a). Velar por el cumplimiento de las obligaciones del CONTRATISTA. b). Proyectar la correspondencia que resulte conveniente, habida consideración a los requerimientos del suministro y el debido cumplimiento de las obligaciones. c). Realiza un seguimiento a la ejecución del Contrato. d). Recepcionar la correspondencia del contratista y hacer las observaciones que estime convenientes, al alcalde municipal o su delegado, para su respuesta. e). Exigir el cumplimiento de los términos y plazos estipulados en el Contrato. f). Informar al Supervisor del contrato respecto de incumplimientos o demoras en el cumplimiento de las obligaciones y actividades del contratista. g). Informar al alcalde municipal o su delegado, respecto del incumplimiento de los plazos otorgados. h). Requerir al CONTRATISTA sobre el cumplimiento y obligaciones en los términos estipulados en el Contrato. i). Suscribir las actas de iniciación y terminación. j). Expedir el certificado de recibo a satisfacción del objeto contratado, el cual será soporte para efectuar el respectivo pago. k). Proyectar y suscribir junto con el contratista, las actas del Contrato. l). Recomendar al Alcalde Municipal o su delegado, la suscripción de adicionales o modificatorios, previa la debida y detallada sustentación. m). En caso de que se presenten situaciones en que se requieran conceptos técnicos o jurídicos especializados, de los cuales no tenga el suficiente conocimiento, así lo hará saber al Alcalde Municipal o su delegado, con miras a lograr la mejor decisión para las partes. 2). CONTROL FINANCIERO. Comprende: a). Controlar los pagos que se deban efectuar por parte del MUNICIPIO, de acuerdo con lo señalado en la respectiva cláusula. b). Velar por la Correcta ejecución del objeto contractual, para lo cual implementará controles como la exigencia de soportes como facturas, etc., para verificación de la utilización de dichos recursos. c). Verificar la viabilidad de revisión de precios, determinando, en tales casos, las causales y justificaciones que dan lugar a ello. d). Coordinar con la Secretaria de Hacienda el soporte presupuestal necesario para cubrir compromisos que se deriven de adicionales o modificatorios y, en general, cuando sea necesario restablecer el equilibrio económico del Contrato. 3). CONTROL TÉCNICO. Comprende: a). Velar y verificar que el CONTRATISTA cumpla con la calidad del objeto contractual. b). Estudiar y conceptuar sobre la viabilidad de aceptar la modificación de las especificaciones del objeto contractual, siempre y cuando dicha modificación sea conveniente para el MUNICIPIO. c).Estudiar las situaciones particulares e imprevistas que se presenten en desarrollo del Contrato, conceptuar sobre su desarrollo general y los requerimientos para su mejor ejecución, manteniendo siempre el equilibrio contractual. d). Verificar que las solicitudes del contratista estén debidamente sustentadas; de no ser así, rechazará las peticiones. PARÁGRAFO.- El Supervisor responderá

solidariamente de acuerdo al Artículo 53 de la Ley 80 de 1993. Las divergencias que se presenten entre el supervisor y el contratista, relacionadas con la ejecución del Contrato, serán dirimidas por una persona delegada por el MUNICIPIO y un representante del contratista. En caso de no llegar a un acuerdo, las dirimirá el alcalde. **CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA.- RESPONSABILIDAD: EL CONTRATISTA** es responsable por el cumplimiento del objeto establecido en la cláusula 1 y 8 del presente contrato. EL CONTRATISTA, será responsable por los daños que ocasionen sus empleados, los empleados de sus subcontratistas, al MUNICIPIO, en la ejecución del objeto del presente contrato. Ninguna de las partes será responsable frente a la otra o frente a terceros por daños especiales, imprevisibles o daños indirectos, derivados de fuerza mayor o caso fortuito de acuerdo con la ley **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: GARANTIAS DEL PRESENTE CONTRATO**. El contratista constituirá, según sea el caso, por intermedio de una compañía de seguros o de bancos legalmente establecidos en el país y de acuerdo con lo establecido en la Sección 3 del Decreto 1082 de 2015, una garantía en la cual el asegurado y beneficiario será el Municipio de Pesca y que ampare:

a. Cumplimiento por el 20% vigente por el plazo del contrato y 06_meses más.

b. Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales, por el (5%) vigente por el plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más.

c. Calidad del servicio por el (10 %) vigente por el plazo de ejecución del contrato y seis (6) meses más.

d. Responsabilidad extracontractual, por 200 SMLMV y por el plazo de ejecución del contrato.

PARÁGRAFO: Las garantías expedidas a favor de la Alcaldía Municipal serán aprobadas por el Secretario de Gobierno, como requisito para suscribir el Acta de Iniciación del contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA INDEMNIDAD**: No obstante, lo anterior la empresa CONTRATISTA se compromete a mantener indemne al MUNICIPIO con ocasión de la violación o el incumplimiento de las obligaciones previstas en el presente contrato. El CONTRATISTA se obliga a mantener indemne a la Entidad Estatal CONTRATANTE de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que tengan como causa sus actuaciones hasta por el monto del daño o perjuicio causado y hasta por el valor del presente contrato. El CONTRATISTA mantendrá indemne a la Entidad Estatal Contratante por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que el CONTRATISTA asume frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas del presente Contrato. **CLÁUSULADÉCIMA QUINTA -** TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO.- El presente contrato podrá terminarse anticipadamente en cualquiera de los eventos siguientes: 1) Por mutuo acuerdo entre las partes. 2) Por decisión de cualquiera de las partes, ante el incumplimiento reiterado de las obligaciones asumidas, donde la parte cumplida deberá enviar comunicación escrita con treinta (30) días de antelación a la fecha en que se hará efectiva la terminación. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA.- MODIFICACIÓN, INTERPRETACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERAL: El MUNICIPIO DE PESCA** puede terminar, modificar y/o interpretar unilateralmente el contrato de acuerdo con los artículos 15 a 17 de la Ley 80 de 1993, cuando lo considere necesario para que el contratista cumpla con el objeto del presente contrato. **CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA.- CADUCIDAD: EL MUNICIPIO** podrá declarar la caducidad del presente Contrato cuando se presente alguna de las circunstancias previstas en el artículo 18 de la ley 80 de 1993. Declarada la caducidad: a) No habrá lugar a indemnización para el CONTRATISTA, quien se hará acreedor a

las sanciones e inhabilidades previstas en la ley. b) Quedarán sin efecto los derechos no causados a favor del CONTRATISTA. c) Se harán efectivas las garantías a que haya lugar, las multas previamente decretadas y no hechas efectivas anteriormente y la cláusula penal pecuniaria. d) Se suspenderán los pagos que se hubieren librado o fueren a librarse o entregarse a favor del CONTRATISTA. Ejecutoriada la resolución de caducidad, se dará por terminado el presente contrato y se ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre. En la liquidación se consignarán las prestaciones a cargo de las partes. **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA.- MULTAS**: El procedimiento aplicable será el establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 en concordancia con el Decreto 1082 de 2015.- EL MUNICIPIO DE PESCA podrá imponer multas sucesivas diarias al CONTRATISTA, equivalentes al 0.5% del valor del presente contrato, en caso de incumplimiento parcial o mora en el cumplimiento de las obligaciones contraídas, las cuates se podrán descontar directamente del valor pactado por cargo básico, la decisión se dará a través de resolución motivada y contra ella procede el recurso de reposición. **CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA.- PENAL PECUNIARIA:** En caso de declaratoria de caducidad o incumplimiento total o parcial por parte del CONTRATISTA de las obligaciones que en este Contrato adquiere, el MUNICIPIO podrá imponer a título de sanción el equivalente al veinte (20%) del valor total del presente Contrato, suma que se tendrá como pago anticipado y no definitivo de los perjuicios que sufra el MUNICIPIO por el incumplimiento. El valor pactado de la presente cláusula penal es el de la estimación anticipada de perjuicios, no obstante, la presente cláusula no impide el cobro de todos los perjuicios adicionales que se causen sobre el citado valor. **PARÁGRAFO.-**el CONTRATISTA autoriza al MUNICIPIO a descontar el valor de la cláusula penal de cualquier saldo que resultare a favor de aquel, si lo hubiere, por razón del presente contrato; en caso contrario se hará efectiva la garantía única. **CLÁUSULA VIGÉSIMA.- LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO.** Además de los casos señalados, procederá a liquidarse el Contrato de mutuo acuerdo entre las partes dentro de los Cuatro (4) meses siguientes al vencimiento del término de ejecución o de forma unilateral por parte del Municipio dentro de los dos (2) meses al término anteriormente indicado o en cualquier tiempo dentro de los Dos años siguientes al vencimiento del plazo de ejecución **CLÁUSULA VIGÉSIMAPRIMERA.- INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA:** el CONTRATISTA es una persona independiente del MUNICIPIO, 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 del MUNICIPIO, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo. **CLAUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA. CONFIDENCIALIDAD**: En caso que exista información sujeta a alguna reserva legal las partes deben mantener la confidencialidad de esta información, para ello debe comunicar a la otra parte que la información suministrada tiene el carácter de confidencial. Se considera información confidencial cualquier información técnica financiera comercial, estratégica y en general cualquier información relacionada con las funciones de la ENTIDAD presentes y futuras, o condiciones financieras o presupuestales de **ENTIDAD**, bien sea que dicha información sea escrita, oral o visual, que tenga el carácter de reservado por la ley, o haya sido marcada o anunciada como confidencial por parte de ENTIDAD o cualquier otra entidad estatal. **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA- CESIÓN Y SUBCONTRATOS: EL CONTRATISTA** no podrá ceder total o parcialmente, ni subcontratar el objeto del presente contrato, con persona alguna natural o jurídica, sin autorización previa, expresa y escrita del MUNICIPIO, quien tampoco se hace responsable de ninguna de las obligaciones emanadas de los subcontratos ni de sus resultados por el hecho de

haberlos autorizado. **CLÁUSULA VIGÉSIMA.- CUARTA SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS.** Las controversias o diferencias que surjan entre la contratista y la entidad con ocasión de la firma, ejecución, interpretación, prórroga o terminación del contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente contrato, serán sometidos a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra la existencia de una diferencia. Las controversias que no puedan ser resueltas de forma directa entre las partes, se resolverán empleando la siguiente opción: Conciliación. Cuando la controversia no pueda arreglarse de manera directa, debe someterse a un procedimiento conciliatorio que se surtirá ante la Procuraduría General de La Nación, previa solicitud de conciliación elevada individual o conjuntamente por las partes. Si las partes no llegan a un acuerdo para resolver las diferencias deben acudir a la jurisdicción contencioso administrativa. El acuerdo al que se llegue en la etapa de arreglo directo o conciliación, es de obligatorio cumplimiento para las partes y presta mérito ejecutivo. En consecuencia, cualquiera de las partes puede exigir su cumplimiento en un proceso ejecutivo. **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA.- DOCUMENTOS:** Forman parte integral del presente Contrato la propuesta y los documentos que la soportan, los documentos y estudios previos elaborados por El Municipio y que soportan el presente contrato, e igualmente todas las Actas y certificaciones que se produzcan en la ejecución y liquidación del contrato. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA.- RÉGIMEN LEGAL**: El presente contrato está sometido en un todo a la Ley Colombiana, a la jurisdicción de sus tribunales, y se rige por las disposiciones civiles y comerciales pertinentes, salvo en las materias particulares reguladas por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto Reglamentario 092 de 2017. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEPTIMA.- DOMICILIO CONTRACTUAL**: Para todos los efectos, las partes acuerdan como domicilio el municipio de Pesca - Boyacá. **CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA.-DIRECCIÓN PARA NOTIFICACIONES:** Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deban hacer en desarrollo del presente contrato, deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas personalmente o por correo electrónico a la persona y a las direcciones indicadas a continuación: a). EL MUNICIPIO, en la Carrera 5 No. 4-53 parque principal Pesca _ Boyacá. Correo electrónico alcaldia@pesca-boyaca.gov.co . En señal de conformidad, las partes suscriben el presente documento en Pesca Boyacá, a los veintinueve días del mes de Agosto del 2022

EL MUNICIPIO, **EL OPERADOR,´**

MANUEL ALEJANDRO TAMBO RODRIGUEZ
Alcalde Municipal de Pesca

FUNDACIÓN SOMOS MANOS UNIDAS
NIT 900402667-2