PRIMERO: JUSTIFICACIÓN: Se justifica la celebración del presente contrato, en los términos indicados en el estudio previo expedido por la SECRETARIA DE EDUCACIÓN, Igualmente se justifica la celebración en observancia del proceso de LICITACION PUBLICA No LP-129-2023, que fue adjudicada mediante Resolución número XX del XX de XXX de 2024, adicionalmente la propuesta se ajusta a los requerimientos de la Administración Municipal y hace parte integral del presente contrato. **SEGUNDA** - DERECHOS Y DEBERES DE LAS PARTES: Serán los establecidos en los artículos 4 y 5 de la ley 80 de 1993. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El contratista se obliga para con el Municipio a: De manera integral el contratista deberá garantizar el contrato de las pólizas de seguro estudiantil de conformidad a las condiciones de tiempo, cantidad de beneficiarios, montos de cobertura y demás especificaciones que seguidamente se detallan:

1. Cumplir el objeto pactado en el contrato, las especificaciones técnicas previstas en los estudios previos, la propuesta presentada y los aspectos técnicos pertinentes y anexos técnicos, para la ejecución idónea.

2. Cumplir con las condiciones técnicas, económicas, de gestión y demás relacionadas y presentadas en su propuesta, en atención a lo requerido en los estudios previos, y garantizar su ejecución dando pleno cumplimiento a los lineamientos y políticas establecidos por EL MUNICIPIO y a las instrucciones que éste imparta a través del supervisor.

3. El contratista deberá prestar el servicio de manera integral y a todo costo, para el suministro y servido en cada una de las instituciones y/o sedes asignadas, como se relaciona más adelante. La cantidad de raciones COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO, de conformidad a lo exigido en los estudios previos y en todo caso, las raciones corresponderán a las minutas por días – semanas que establece el programa de conformidad con la resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021, las cuales corresponden al anexo 4 de los estudios previos, así como las condiciones que para los operadores de estos programas establece el Decreto 1852 de 2015 por el cual se adiciona el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, aspectos normativos que son de obligatoria incorporación en las propuestas en su totalidad, esto en lo que tiene que ver de manera específica con la modalidad de SUMINISTRO Y SERVIDO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE – (COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO) .

4. La población a atender corresponde a 2.973 estudiantes diarios, conforme al detallado de titulares de derecho y sedes educativas oficiales que en estos estudios se detallan, dicha relación podrá variar en cuanto a número de beneficiarios por sede educativa al inicio o dentro de la ejecución del contrato, sin que el total de los suministros superen los 2.769, ello debido a la dinámica de la matrícula, en todo caso los titulares de derechos finales y efectivos del contrato se determinan y se reemplazan conforme a los

criterios de priorización que establece la norma. A Continuación, se relacionan 39 sedes y sus respectivas cantidades complementarias para entregar diariamente mínimo 2973 complemento tipo almuerzo

5. Los suministros deberán ser garantizados en el periodo calendario académico 2024 aprobado por el Ministerio de Educación Nacional**.**

6. Es exigencia que LA EJECUCIÓN se realice de conformidad estricta con la variedad de menús, raciones y demás lineamientos técnicos determinados en la Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021, en lo que tiene que ver con suministro y servido del programa de alimentación escolar – PAE – COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO, para tales efectos se publica la resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021, los cuales son de obligatorio cumplimiento.

7. Los Operadores del PAE cumplirán las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, articulo 2.3.10.4.6, y además las siguientes:

a. Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos-administrativos, condiciones de operación y estándares mínimos del Programa fijados por el Ministerio de Educación Nacional.

b. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las autoridades en la materia.

c. Planear, organizar y ejecutar el suministro diario de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.

d. Dar cumplimiento al plan de capacitaciones y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa.

e. Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos- Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa.

f. Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor o interventor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infra estructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución.

g. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos

higiénico sanitario para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plan de Sane amiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.

h. Garantizar la contratación y permanencia de mínimo 50 manipuladores de alimentos para el servido del complemento en las diferentes sedes educativas.

i. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido.

j. 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, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente.

k. En los procesos de manipulación de alimentos, reemplazar al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.

l. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.

m. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grupo de edad y por tipo de complemento.

n. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último 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; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de edad y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.

o. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas Aspectos Alimentarios y Nutricionales».

p. Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riego en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte.

q. Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina.

r. 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.

s. Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

t. Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la ración industrializada, 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 los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.

u. El operador al suscribir el contrato asumirá todos los riesgos previsibles y no previsibles, obligándose a la ejecución del mismo por el tiempo pactado.

v. El operador de manera mensual debe presentar a la supervisión los siguientes soportes para el pago del respectivo periodo, mismos que justificaran el valor a sufragar:

Cuenta de Cobro
Informe de Supervisión donde se avalan las raciones suministradas y acta parcial donde se confirma el valor a pagar.
Pago de Estampillas

Factura
Soporte de Factura
RUT
Certificado de ARL
Certificación Pago de Seguridad Social
Soporte Pago de Manipuladoras
Documentos Revisor Fiscal - Parafiscales
Certificado de Cobertura.
Cedula Representante Legal
Informe de Ejecución de Recursos
Compras Locales con el 30% mínimo según ley 2046 d 2020.
Seguimiento Diario de Entrega de Raciones
Certificados de Rectores por cada sede
Remisiones diarias debidamente firmadas
Soporte Pago de Transporte
Registro Fotográfico
Soportes de Calidad
Entrega elementos de Aseo
Análisis Microbiológicos
Formato de Control y Seguimiento de Desperdicio de Alimentos.
Informe de Novedades

w. El operador por ningún motivo podrá ser quien diligencie las certificaciones que solo son de competencia del rector, con el fin de dar transparencia al proceso.

x. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con la fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo establecidos en el lineamiento técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021.

y. Elaborar e implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del lineamiento técnico Alimentarios y Nutricionales Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021, o aprobadas a las ETC convocadas por el Ministerio para el caso de atención con enfoque diferencial, y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en esta resolución, previa autorización del supervisor o interventor del contrato.

z. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos diseñados por el MEN; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la

supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto.

aa. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30% según lineamiento técnico de compras locales resolución 0335 del 23 de diciembre del 2021 y Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 de 2021 con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria.

bb. Participar de los espacios que se definan por parte de la mesa técnica nacional de compras locales de alimentos y participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas en las ruedas de negocios que realicen en virtud de lo establecido en la ley 2046 de 2020.

cc. Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos.

dd. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, al MEN, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.

ee. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

ff. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.

gg. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.

hh. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.

ii. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.

jj. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los line amientos de la Secretaria de Educación de la Entidad Territorial y/o del MEN.

kk. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE.

ll. El operador deberá cumplir con las obligaciones establecidas en el Artículo 2.3.10.4.6 del Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015, más las obligaciones establecidas en la Resolución No. 335 del 2021 emitida por el MEN para la ejecución general del PAE, Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y las demás disposiciones que sean emitidas por la UApA que actualicen, modifiquen y/o adicionen los términos de ejecución del Programa a nivel nacional y/o territorial.

mm. El operador deberá cumplir con las obligaciones intrínsecas al contrato, las de alistamiento del primer trimestre y las de operación que se señalen en los estudios previos, Resoluciones 0335 del 23 de diciembre de 2021 sus respectivos componentes técnicos y la minuta contractual.

nn. Ante las obligaciones de alistamiento y primer trimestre de operación, el operador debe dar cumplimiento a los anexos técnicos contemplados en la Resolución 335 de la UAPA frente a la modalidad a implementar y para la ración comida caliente transportada debe tener presente que los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración (4° +/- 2°C), si las características de conservación de estos lo requieren y/o superior o igual a 60ºC para los alimentos que han sido cocidos, debe garantizar que los alimentos listos para el servido deben conservar las temperaturas y contar con procesos de cocción de los alimentos como: cereales, sopas, proteínas, tubérculos, los cuales deben ser entregados a temperaturas superior o igual a 60ºC, lo que quiere decir que debe contar para el servido con el 100 por ciento de los recipientes isotérmicos que conserven dicha temperatura, teniendo presente que:

Para los alimentos refrigerados, ensaladas y jugos deben tener temperaturas de refrigeración (4° +/- 2°C), también deben ser transportados en recipientes que conserven dicha temperatura.

No se permite el uso de recipientes plásticos que no generen ningún tipo conservación de las temperaturas.

No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido – EPS).

Los equipos isotérmicos, deberán presentar las siguientes características:

• Fabricados en materiales sanitarios, resistentes y que favorezcan procesos de limpieza y desinfección.

• De fácil manejo y desplazamiento (llantas).

• Que faciliten el mantener las temperaturas de los alimentos durante el recorrido.

oo. El operador deberá presentar para su aprobación a la supervisión o la interventoría, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad ración preparada en sitio. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa.

pp. Para la modalidad comida caliente transportada el operador realizara una distribución por Componentes, este contempla la preparación en el centro de producción de cada uno de los componentes que conforman el complemento alimentario y su distribución a las sedes educativas en contenedores por preparación según el número de raciones, los que ayuda a mantener la temperatura adecuada para su consumo.

qq. La distribución en las sedes educativas y el servido de las porciones correspondientes para cada estudiante beneficiario, se realizará por personal manipulador de alimentos debidamente contratado y capacitado, adicionalmente, a cada sede educativa el operador deberá enviar los elementos para el servido y consumo de las preparaciones (ej: cucharones, jarras pinzas), para cada uno de los alimentos), además realzara los procesos de limpieza y desinfección del menaje en las I.E, garantizando el debido almacenamiento y la conservación de los mismos.

En caso de sedes ubicadas en la ruralidad dispersa que no cuentan con la posibilidad de preparar o servir en sitio, con un número de estudiantes inferior a 20 y que por obvias razones se encuentran apartadas de los centros de producción, dichos complementos bajo esta modalidad deben ser entregados en los recipientes isotérmicos.

rr. El operador debe contar con un horno combi, con la capacidad suficiente frente al número de raciones para garantizar las preparaciones horneadas que se tengan en el menú del municipio.

ss. En todo momento el operador debe garantizar que en las Diferentes Instituciones educativas se tengan elementos y utensilios para la correcta limpieza y desinfección de los equipos, utensilios, menajes, superficies, y jabón antibacterial y toallas secantes para la limpieza de las manos de los manipuladores.

TERCERA - IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL: Los gastos que demande el cumplimiento del contrato se imputarán con cargo a los recursos aprobados mediante autorización de vigencias futuras **CUARTA - GARANTÍAS:** Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del contrato, el contratista se compromete a constituir a favor del Municipio de Dosquebradas la Garantía única otorgada a través de una entidad bancaria o compañía aseguradora, cuya póliza matriz esté aprobada por la Superintendencia Financiera, que ampare los siguientes riesgos: **CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**: Por el 20% del valor del contrato, por el término de duración y seis (6) meses más. **PAGO DE SALARIOS PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES**: Por el 5%
del valor del contrato por el termino de duración y tres años más **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL** equivalente a 200 SMLMV durante el plazo de ejecución del contrato **QUINTA- SUPERVISIÓN**: Será ejercida por el Secretario de Educación del municipio de Dosquebradas o por quien este designe. **PARÁGRAFO - OBLIGACIONES DEL SUPERVISOR**: Las establecidas en las normas vigentes para realizar las supervisiones y el manual de contratación de la Administración Municipal. **SEXTA - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES**: El contratista, afirma bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la suscripción del presente contrato, que no se halla incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades establecidas en la legislación colombiana. **SÉPTIMA - INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN, TERMINACIÓN Y CADUCIDAD**: El
presente contrato se regirá conforme los establecido en la Ley 80 de 1993 y demás normas vigentes en materia de contratación pública, la ENTIDAD en virtud de las facultades excepcionales podrá INTERPRETAR, MODIFICAR, TERMINAR UNILATERALMENTE el contrato Y DECLARAR la
caducidad del mismo frente a incumplimientos del objeto contractual. **OCTAVA- CAUSALES DE TERMINACIÓN**: Son causales de terminación del presente contrato, las siguientes: 1- El cumplimiento del objeto a satisfacción. 2- El mutuo acuerdo entre las partes. 3- La Fuerza mayor o al caso fortuito que impida la ejecución del mismo. 4- El vencimiento del plazo establecido en el presente contrato. 5- El incumplimiento de las obligaciones por parte del contratista. **NOVENA- CLÁUSULA PENAL**. Si llegare a suceder el evento de incumplimiento total de las obligaciones el contratista, deberá pagar a título de cláusula penal pecuniaria, el valor correspondiente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, los que se podrán cobrar, previo requerimiento, con base en el presente documento, el cual prestará mérito ejecutivo, o se podrá hacer efectivo por parte de la entidad el amparo de cumplimiento, constituido a través de la garantía única. **DÉCIMA - CESIÓN**: El contratista sólo podrá ceder el presente contrato con previa autorización escrita de la Secretaría de Educación del Municipio. **DÉCIMA PRIMERA- SUBCONTRATOS**: El contratista sólo podrá subcontratar todo aquello que no implique la ejecución de todo el objeto del presente contrato, con autorización previa y escrita del Municipio. En el texto de los subcontratos autorizados se dejará constancia de que se entienden celebrados dentro y sin perjuicio de los términos de este contrato y bajo la exclusiva responsabilidad del contratista. El Municipio podrá ordenar la terminación del subcontrato en cualquier tiempo, sin que el contratista ni el Subcontratista tengan derecho a reclamar indemnización de perjuicios o a instaurar acciones contra el Municipio por esta causa. **DÉCIMA SEGUNDA - MULTAS**: En caso de mora o de

incumplimiento parcial de las obligaciones contractuales a cargo del contratista, este autoriza expresamente, mediante el presente documento al Municipio para efectuar la tasación y cobro, previo requerimiento, de multas diarias sucesivas del uno por ciento (1%) del valor total del contrato, sin que estas sobrepasen el diez por ciento (10%) del valor total del mismo. La liquidación de las multas la efectuará el supervisor en las actas parciales de recibo y en el acta final y/o de recibo de la obra, según sea el momento en que se ocasionen, y su cobro se efectuará descontando el valor de las mismas en los pagos parciales y/o final, según sea del caso. En el evento en que no puedan ser descontadas oportunamente o no sean pagadas dentro del mes siguiente a su tasación por parte del contratista, se incluirán en la liquidación efectuada, la cual prestará mérito ejecutivo, y su cobro podrá efectuarse con cargo a la garantía de cumplimiento. De las multas tasadas, impuestas y cobradas, se informará a la Cámara de Comercio. **DÉCIMA TERCERA - LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO** El presente contrato se liquidará conforme al artículo 60 de la Ley 80 de 1993 Modificado por el Artículo 217 del Decreto Ley 019 de 2012 y artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.". de manera bilateral dentro de 4 meses siguientes a este, si no se logra la liquidación en este término la Entidad liquidara unilateralmente dentro de los 2 meses siguientes al vencimiento de éste **DÉCIMA CUARTA - SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**: Los conflictos que se sucedan durante la ejecución del objeto contractual se solucionaran preferiblemente mediante los mecanismos de conciliación y transacción. **DÉCIMA QUINTA - LEGISLACIÓN APLICABLE**: Al presente contrato le son aplicables la Ley 80 de 1.993 y demás decretos reglamentarios y complementarios vigentes al momento de su ejecución. **DÉCIMA SEXTA - PREVENCIÓN DEL LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO – SARLAFT**: EL CONTRATISTA declara, bajo la gravedad del juramente que: a) sus recursos provienen de actividades lícitas y en tal sentido exonera al MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS de toda responsabilidad por el origen de los mismos; y b) que no se encuentra en alguna de las listas públicas nacionales o internacionales, de personas señaladas como narcotraficantes, terrorista, sujetas a extinción de dominio, investigadas por lavado de activos o responsables fiscales, y que no tiene medida alguna proferida en proceso de lavado de activos. **DECIMO SÉPTIMA- PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES**: Las Partes cumplirán con sus respectivas obligaciones como controladores y procesadores de datos según las leyes de Colombia y cualquier otra ley y normativa que correspondan a la protección de datos (en conjunto, las "Leyes de Protección de Datos") en lo relacionado con este Contrato. **DECIMA OCTAVA - ADICIÓN AL CONTRATO**: El presente contrato puede ser adicionado hasta en un cincuenta por ciento (50%) de la cuantía originalmente pactada, según lo estipulado en el inciso 2 del parágrafo del artículo 40 de la Ley 80 de 1993. **VIGÉSIMA – PAGO DE ESTAMPILLAS**: EL CONTRATISTA pagará el valor de las estampillas y cualquier otro tributo vigente. PARÁGRAFO: El supervisor del contrato deberá verificar el pago correspondiente con cada acta parcial. **VIGÉSIMA PRIMERA - INDEMNIDAD**: Será obligación del contratista realizar las gestiones necesarias tendientes a que en cualquier reclamación que provenga de un tercero y que tenga como causa actuación de su parte o la de sus subcontratistas o dependientes, el Municipio se vea indemne o exonerado frente a dicha reclamación. **VIGÉSIMA SEGUNDA - RELACIÓN LABORAL**: El presente contrato no genera relación laboral con el contratista y en consecuencia tampoco el pago de prestaciones sociales ni de ningún tipo de emolumentos, distintos al valor acordado en la cláusula tercera del mismo. **VIGÉSIMA TERCERA - RÉGIMEN TRIBUTARIO**: El contratista pertenece al régimen que aparece en el Registro Único Tributario (RUT) expedido por la DIAN, el cual se anexa al presente contrato. **VIGÉSIMA CUARTA - SEGURIDAD SOCIAL Y**

PARA FISCALES : El contratista se obliga a afiliarse por su cuenta a una entidad promotora de salud, una administradora de fondos de pensiones y a una administradora de riesgos profesionales y responder oportunamente por el pago de la seguridad social y aportes parafiscales del personal vinculado a la ejecución del contrato, para lo cual deberá cada mes presentar el Certificado que acredite que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales y al Sistema de Seguridad Social Integral, conforme a lo establecido en el Artículo 23 Ley 1150/2007, certificado que deberá ser firmado por el Revisor Fiscal y/o contador público, quien deberá adjuntar fotocopia de la cedula, tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores Públicos) y el representante Legal, según sea el caso. **VIGÉSIMA QUINTA** - PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACIÓN Y REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El presente contrato requiere para su perfeccionamiento acuerdo sobre el objeto y la contraprestación, ser suscrito por las partes; requiere además el pago de impuestos a que haya lugar, la expedición del registro presupuestal, la aprobación de las pólizas exigidas si a ello hubiere lugar y la suscripción de acta de inicio entre el contratista y por el supervisor técnico designado. Dado en Dosquebradas - Risaralda, el