ANEXO CONTRATO No.
No. 006 de 2024

CONTRATANTE	**MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA**
NIT.	891.801.268-7
CONTRATISTA	FUNDACIÓN GRANITO DE MOSTAZA
IDENTIFICACIÓN	Nit No. 826003699-8
REPRESENTANTE LEGAL	MARCELA DEL PILAR GAITÁN SUAREZ
IDENTIFICACIÓN	C.C. No. 40042596
MODALIDAD DE CONTRATACIÓN	RÉGIMEN ESPECIAL- ARTÍCULO 355 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE COLOMBIA PROCESO COMPETITIVO PARA SELECCIONAR LA ENTIDAD ÁNIMO DE LUCRO
OBJETO	**AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ECONÓMICOS Y HUMANOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PARA LOS EDUCANDOS DE LAS INSTITUCIONES PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA EN LAS ÁREAS URBANA Y RURAL DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL MEN Y LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR DURANTE EL CALENDARIO ESCOLAR 2024.**
PLAZO Y VIGENCIA	SEIS (06) MESES CONTADOS A PARTIR DEL ACTA DE INICIO CON EJECUCIÓN DE 48 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR
LUGAR DE EJECUCIÓN	MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA
VALOR TOTAL	**SEISCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL MILLONES CUARENTA Y CINCOMIL SETECIENTOS OCENTA Y UN PESOS CON NOVENTA Y DOS CENTAVOS ($651.045.781,92)**
FORMA DE DESEMBOLSO DEL APORTE DEL MUNICIPIO PARA FINANCIAR EL PROYECTO	El Municipio desembolsará a la entidad sin ánimo de lucro el valor del aporte según el plan de pagos presentado por el Departamento y a las actividades efectivamente ejecutadas y avaladas por el supervisor del convenio. El Municipio desembolsará a la entidad sin ánimo de lucro el valor su aporte de acuerdo a las actividades efectivamente ejecutadas y avaladas por el supervisor del convenio. Los recursos aportados por el **DEPARTAMENTO**, se girarán de acuerdo al desembolso realizado por la Gobernación al municipio, no obstante, el Municipio desembolsará al operador el valor del presente convenio de la siguiente forma: Un primer desembolso del TREINTA POR CIENTO (30%) una vez legalizado el convenio y el Departamento de Boyacá haya realizado el primer desembolso, se encuentre suscrita el Acta de Inicio y se haya presentado la fase de alistamiento del municipio y se encuentre aprobada por el Equipo PAE de la gobernación de Boyacá en lo sucesivo, mediante actas parciales, de acuerdo a la ejecución de actividades, previa presentación del acta de seguimiento y recibo a satisfacción suscrita por el supervisor y titular de la Secretaría de Educación, Cultura y Deportes, informe de ejecución con certificaciones suscritas por los rectores de las instituciones educativas y supervisor, Soporte Fotográfico, pago de seguridad social integral. En todo caso los pagos estarán sujetos a la ejecución del convenio interadministrativo 3696 de 2023. **CONDICIONES PARA EFECTUAR CADA UNO DE LOS PAGOS.** -Los pagos se efectuarán de acuerdo con las siguientes condiciones: 1). Presentación de aportes a los sistemas de seguridad social y parafiscal.

	2). Presentación de factura o cuenta de cobro con todos los requisitos establecidos en la Ley. 3). Presentación de informes de ejecución del contrato (planillas de asistencias prestadas). 4). Presentación de paz y salvos de pagos a cada uno de los conductores contratados para la prestación del servicio. 5). Presentación de certificación expedida por el supervisor del contrato en la que acredite el cumplimiento de las actividades objeto del contrato y obligaciones a cargo del CONTRATISTA. Los pagos estarán sujetos a la disponibilidad de PAC elaborado por la Secretaría de Hacienda Municipal para la actual vigencia **NOTA 1:** LA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO propenderá por el eficiente manejo de los recursos del proyecto, y en caso de resultar y de ser necesario un ajuste en el presupuesto, el incremento será estudiado y aprobado de común acuerdo entre las partes **NOTA 2:** Se debe anexar el consolidado de raciones entregadas durante el mes, durante los 10 primeros días de cada mes. **NOTA 3:** No obstante lo señalado en la presente cláusula, el anterior pago está sujeto a las disponibilidades del Programa Anual de Caja –PAC y el Contratista deberá tener en cuenta lo dispuesto por el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007, que hace referencia al derecho de turno. **NOTA 3:** LA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO propenderá por el eficiente manejo de los recursos del proyecto, y en caso de resultar y de ser necesario un ajuste en el presupuesto, el incremento será estudiado y aprobado de común acuerdo entre las partes
GARANTÍAS	

GARANTÍA	PORCENTAJE	CUBRIMIENTO
Cumplimiento del Convenio	Por el diez (20%) por ciento del valor total del convenio.	Por un término igual al del plazo de ejecución del convenio y cuatro (4) meses más.
Pago Salarios, Prestaciones Sociales e Indemnizaciones Laborales	Por el diez (10%) por ciento del valor total del convenio	Por un término igual al del plazo de ejecución y 3 años más.
Calidad del servicio	Por un monto equivalente al diez por ciento (20%) del valor total del convenio	Por el término de duración del mismo y cuatro (4) meses más.
Póliza de Responsabilidad Civil Extracontractual	Por cien salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 smlmv) al momento de la expedición de la póliza	Por un término igual al plazo de ejecución del mismo.

NOTA 1: El Contratista deberá actualizar las garantías cuando el valor de las mismas se vea afectado por razón de siniestros; igualmente en cualquier evento en que se aumente el valor del contrato o se prorrogue su vigencia deberá ampliarse o prorrogarse las correspondientes garantías.

NOTA 2: En el evento en que el presente convenio sea prorrogado o el valor sea aumentado, el plazo y/o el valor de las garantías deben ser reajusta.

RESPONSABLES	Proyectó	Revisó	Aprobó
Nombre	Luis Eduardo Díaz Vargas	Diana F. Carvajal Torres	Víctor Gamboa Chaparro
Cargo	Profesional Externo	Jefe Oficina Asesora Jurídica	Alcalde Municipal

CONDICIONES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR:

Para establecer los estudiantes beneficiarios del Programa y con el fin de generar cobertura efectiva a la población estudiantil, la gobernación tuvo en cuenta el SIMAT con corte abril de 2023, lo anterior, de acuerdo a las necesidades de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Departamento.

De acuerdo al alcance de este proceso, y las especificaciones técnicas señaladas en la cláusula DECIMO SEGUNDA del convenio interadministrativo 3696 de 2023, el operador deberá entregar las siguientes raciones dependiendo de la modalidad:

RACIÓN PREPARADA EN SITIO:

El futuro ente asociado deberá entregar las siguientes raciones para preparar en sitio de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en el **Convenio interadministrativo Nº 3696 de 2023** suscrito entre la Gobernación de Boyacá, y los lineamientos técnicos operativos establecidos en la Resolución 00335 de diciembre 23 de 2021 y Decreto 1852 de 16 septiembre de 2015. Decreto 470 de 2020, decreto 533 de 2020, Decreto 777 de 2021.

GRUPO ESCOLAR	No. RACIONES	No. DIAS ATENDIDOS
Preescolar	189	48
Primaria: Primero Segundo y Tercero	685	48
Primaria: Cuarto y Quinto	435	48
Secundaria	1011	48
Media y Ciclos complementarios	347	48

COMPLEMENTO RACION PREPARADA EN SITIO TIPO AM/PM

Que, en el mismo sentido, el Municipio de VILLA DE LEYVA, previamente fue inscrito a la convocatoria que realiza la Secretaría de Educación del Departamento para que las instituciones educativas, migren a jornada única, quienes se benefician con un complemento tipo almuerzo y acceden a un complemento tipo AM, para los estudiantes que cumplen con dicha jornada, este último complemento es gestionado por la Gobernación de Boyacá. 26.- Que para el municipio de VILLA DE LEYVA se asignaron los siguientes cupos:

GRUPO ESCOLAR	No. RACIONES	No. DIAS ATENDIDOS
Preescolar	9	48
Primaria: Primero Segundo y Tercero	58	48
Primaria: Cuarto y Quinto	34	48
Secundaria	96	48
Media y Ciclos complementarios	169	48

En los casos de que el restaurante escolar, no cuente con los lineamientos requeridos para entregar una ración preparada en sitio (Resolución 00335 de 2021), de acuerdo a lo dispuesto en la directiva 005 de 2021, emitida por el MEN, se realizará la entrega de Complemento Industrializado, el cual de conformidad al Convenio interadministrativo N.º 3696 de 2023, tiene un numero de raciones así:

GRUPO ESCOLAR	No. RACIONES

Preescolar	198
Primaria: Primero Segundo y Tercero	743
Primaria: Cuarto y Quinto	469
Secundaria	1107
Media y Ciclos complementarios	516

MINUTAS PATRÓN:

Por grupo escolar, las siguientes son las minutas patrón para la ración preparada en sitio:

Minutas Patrón

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO ESCOLAR PREESCOLAR					
Componente	**Grupo Alimento**	**Frecuencia**	**Cantidad**		**Porción servida**
			Peso Bruto	**Peso Neto**	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	50 g	50 g	30 g - 50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	69g 55g 54g	50 g	30 g - 50 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	10 g	10 g	15 g
CEREAL	**CEREAL**				
	Arroz	Todos los días	25 g	25 g	55 g – 60 g
	Pasta		25 g	25 g	55 g – 60 g
TUBERCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	**TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL**				
	Plátano	Todos los días	71 g	51 g	40 - 62 g
	Papa, Yuca, ETC		51 g	51 g	40 - 62 g
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		20 g	20 g	20 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	**VERDURAS**				
	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	50 g	50 g
BEBIDA	**FRUTAS [3]**				
	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o Panela	Todos los días	8 g	8 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite	Todos los días	40cc (total semana)		
	Margarina				

RESPONSABLES	Proyectó	Revisó	Aprobó
Nombre	Luis Eduardo Díaz Vargas	Diana F. Carvajal Torres	Víctor Gamboa Chaparro
Cargo	Profesional Externo	Jefe Oficina Asesora Jurídica	Alcalde Municipal

LÁCTEOS	**LÁCTEOS [4]**				
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	100 cc	100 cc	100 cc
	Leche en polvo o		13 g	13 g	13 g
	Queso		10 g	10 g	10 g
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cc – 180 cc		150 cc – 180 cc
Condimentos 5					

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.

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azucares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

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

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	55 g	55 g	35 g - 50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	75g 60g 59g	55 g	35 g - 50 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g

	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	15 g	15 g	24 g
CEREAL	**CEREAL**				
	Arroz	Todos los días	34 g	34 g	70 g – 85 g
	Pasta		34 g	34 g	70 g – 85 g
TUBERCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS 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 de trigo)		30 g	30 g	30 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	**VERDURAS**				
	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	50 g	50 g
BEBIDA	**FRUTAS** [3]				
	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o Panela	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 la semana	100 cc	100 cc	100 cc
	Leche en polvo o		13 g	13 g	13 g
	Queso		12 g	12 g	12 g
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cc – 200 cc		180 cc – 200 cc
Condimentos 5					

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.

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azucares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
ALMUERZO
GRUPO PRIMARIA II (CUARTO Y QUINTO)

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	63 g	63 g	40 g - 50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	86g 69g 68g	63 g	40 g - 50 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	20 g	20 g	50 g
CEREAL	**CEREAL**				
	Arroz	Todos los días	43 g	43 g	90 g – 105 g
	Pasta		43 g	43 g	90 g – 105 g
TUBERCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	**TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL**				
	Plátano	Todos los días	101 g	73 g	50 - 95 g
	Papa, Yuca, ETC		73 g	73 g	50 - 95 g
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		40 g	40 g	40 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	**VERDURAS**				
	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	60 g	60 g
BEBIDA	**FRUTAS [3]**				
	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o Panela	Todos los días	8 g	8 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite	Todos los días	60 cc (total semana)		
	Margarina				
LÁCTEOS	**LÁCTEOS [4]**				
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	100 cc	100 cc	100 cc
	Leche en polvo o		13 g	13 g	13 g
	Queso		30 g	30 g	30 g

AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cc – 200 cc	180 cc – 200 cc
Condimentos 5				

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.

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azucares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
ALMUERZO
GRUPO SECUNDARIA

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	70 g	70 g	50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	96g 77g 75g	70 g	50 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	25 g	25 g	75 g
CEREAL	**CEREAL**				
	Arroz		58 g	58 g	125 g –

		Todos los días			135 g
	Pasta		58 g	58 g	125 g – 135 g
TUBERCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	**TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL**				
	Plátano	Todos los días	122 g	88 g	65 - 110 g
	Papa, Yuca, ETC		88 g	88 g	65 - 110 g
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		50 g	50 g	50 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	**VERDURAS**				
	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	70 g	70 g
BEBIDA	**FRUTAS [3]**				
	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o Panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite	Todos los días	75 cc (total semana)		
	Margarina				
LÁCTEOS	**LÁCTEOS [4]**				
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	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 el consumo humano	Todos los días	200 cc – 220 cc		200 cc – 220 cc
Condimentos 5					

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.

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azucares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

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

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	80 g	80 g	50 – 60 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	110 g 88g 86g	80 g	50 – 60 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	40 g	40 g	120 g
CEREAL	**CEREAL**				
	Arroz	Todos los días	63 g	63 g	140 g – 145 g
	Pasta		63 g	63 g	140 g – 145 g
TUBERCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	**TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL**				
	Plátano	Todos los días	153 g	110 g	80 - 140 g
	Papa, Yuca, ETC		110 g	110 g	80 – 140 g
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		80 g	80 g	80 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	**VERDURAS**				
	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	70 g	70 g
BEBIDA	**FRUTAS [3]**				
	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o Panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite	Todos los días	85 cc (total semana)		
	Margarina				
LÁCTEOS	**LÁCTEOS [4]**				
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	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 para el consumo humano	Todos los días	200 cc – 220 cc		200 cc – 220 cc

Condimentos 5

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.

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azucares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

MINUTA PATRON RACION COMPLEMENTO AM/PM

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO
SEMANAL COMPLEMENTO AM/PM
GRUPO ESCOLAR PREESCOLAR

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
BEBIDA CON LECHE	Leche entera pasteurizada o	Todos los días	100 ml	100 ml	200 cc (mitad agua – mitad leche)
	Leche en polvo o		13 g	13 g	
	Harinas, Avena, Almidón, arroz.		10 g	10 g	
	Chocolate		18 g	18 g	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carnes Rojas	1 vez por semana	37 g	37 g	15 g - 37 g
	Carnes Blancas: Pechuga		40 g	37 g	
	Huevo	2 veces por semana	55 g	50 g	50 g
	CEREAL, TUBERCULOS,				

RESPONSABLES	Proyectó	Revisó	Aprobó
Nombre	Luis Eduardo Díaz Vargas	Diana F. Carvajal Torres	Víctor Gamboa Chaparro
Cargo	Profesional Externo	Jefe Oficina Asesora Jurídica	Alcalde Municipal

CEREAL ACOMPAÑANTE	**PLATANOS**				
	Pan, Mogolla, Mantecada	Todos los días	25 g	25 g	65 g
	Galletas, tostadas		15 g	15 g	15 g
	Papa, Yuca		65 g	60 g	14 g - 60 g
	Plátano		83 g	60 g	
	Arepa (harina de maíz)		50 g	50 g	
	Arepuela (harina de trigo)		50 g	50 g	
FRUTA	**FRUTA**				
	Fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	80 g	80 g
AZÚCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o Panela	Todos los días	6 g	6 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite	Todos los días	15 cc (total semana)		
	Margarina				
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cc – 180 cc		150 cc – 180 cc
Condimentos 2					

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. 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.

Derivados de cereal: Con respecto al pan, mogolla, mantecada, galletas y tostada, siendo productos de panadería o industrializados es necesario cumplir con los requerimientos descritos en la Resolución 335 de 2021, Anexo Técnico Calidad e Inocuidad.

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azucares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO AM/PM GRUPO ESCOLAR PRIMARIA I				
			Cantidad	**Porción**

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Peso Bruto	Peso Neto	servida
BEBIDA CON LECHE	Leche entera pasteurizada o	Todos los días	100 ml	100 ml	200 cc (mitad agua – mitad leche)
	Leche en polvo o		13 g	13 g	
	Harinas, Avena, Almidón, arroz.		10 g	10 g	
	Chocolate		18 g	18 g	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carnes Rojas	1 vez por semana	49 g	49 g	20 g - 49 g
	Carnes Blancas: Pechuga		53 g	49 g	
	Huevo	2 veces por semana	55 g	50 g	50 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	**CEREAL, TUBERCULOS, PLATANOS**				
	Pan, Mogolla, Mantecada	Todos los días	25 g	25 g	65 g
	Galletas, tostadas		15 g	15 g	15 g
	Papa, Yuca		65 g	60 g	14 g - 60 g
	Plátano		83 g	60 g	
	Arepa (harina de maíz)		50 g	50 g	
	Arepuela (harina de trigo)		50 g	50 g	
FRUTA	**FRUTA**				
	Fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	110 g	110 g
AZÚCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o Panela	Todos los días	6 g	6 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite	Todos los días	20 cc (total semana)		
	Margarina				
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cc – 180 cc		150 cc – 180 cc
Condimentos 2					

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. 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.

Derivados de cereal: Con respecto al pan, mogolla, mantecada, galletas y tostada, siendo productos de panadería o industrializados es necesario cumplir con los requerimientos descritos en la Resolución 335 de 2021, Anexo Técnico Calidad e Inocuidad.

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azucares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO
SEMANAL COMPLEMENTO AM/PM
GRUPO ESCOLAR PRIMARIA II

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
BEBIDA CON LECHE	Leche entera pasteurizada o	Todos los días	100 ml	100 ml	200 cc (mitad agua – mitad leche)
	Leche en polvo o		13 g	13 g	
	Harinas, Avena, Almidón, arroz.		10 g	10 g	
	Chocolate		18 g	18 g	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carnes Rojas	1 vez por semana	60 g	60 g	35 g - 60 g
	Carnes Blancas: Pechuga		65 g	60 g	
	Huevo	2 veces por semana	55 g	50 g	50 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	**CEREAL, TUBERCULOS, PLATANOS**				
	Pan, Mogolla, Mantecada	Todos los días	45 g	45 g	45 g
	Galletas, tostadas		21 g	21 g	21 g
	Papa, Yuca		85 g	80 g	21 g - 80 g
	Plátano		111 g	80 g	
	Arepa (harina de maíz)		50 g	50 g	
	Arepuela (harina de trigo)		50 g	50 g	
FRUTA	**FRUTA**				
	Fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	110 g	110 g
AZÚCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o Panela	Todos los días	6 g	6 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite	Todos los días	25 cc (total semana)		
	Margarina				
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cc – 180 cc		150 cc – 180 cc
Condimentos 2					

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. 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.

Derivados de cereal: Con respecto al pan, mogolla, mantecada, galletas y tostada, siendo productos de panadería o industrializados es necesario cumplir con los requerimientos descritos en la Resolución 335 de 2021, Anexo Técnico Calidad e Inocuidad.

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azucares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO AM/PM GRUPO ESCOLAR SECUNDARIA

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
BEBIDA CON LECHE	Leche entera pasteurizada o	Todos los días	100 ml	100 ml	200 cc (mitad agua – mitad leche)
	Leche en polvo o		13 g	13 g	
	Harinas, Avena, Almidón, arroz.		10 g	10 g	
	Chocolate		18 g	18 g	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carnes Rojas	1 vez por semana	70 g	70 g	40 g - 70 g
	Carnes Blancas: Pechuga		75 g	70 g	
	Huevo	2 veces por semana	55 g	50 g	50 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	**CEREAL, TUBERCULOS, PLATANOS**				
	Pan, Mogolla, Mantecada	Todos los días	65 g	65 g	45 g
	Galletas, tostadas		28 g	28 g	21 g
	Papa, Yuca		85 g	80 g	28 g - 80 g
	Plátano		111 g	80 g	
	Arepa (harina de maíz)		50 g	50 g	
	Arepuela (harina de trigo)		50 g	50 g	
FRUTA	**FRUTA**				
	Fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	130 g	130 g
AZÚCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o Panela	Todos los días	9 g	9 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite	Todos los días	35 cc (total semana)		
	Margarina				
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cc – 180 cc		150 cc – 180 cc
Condimentos 2					

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. 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.

Derivados de cereal: Con respecto al pan, mogolla, mantecada, galletas y tostada, siendo productos de panadería o industrializados es necesario cumplir con los requerimientos descritos en la Resolución 335 de 2021, Anexo Técnico Calidad e Inocuidad.

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azucares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO
SEMANAL COMPLEMENTO AM/PM
GRUPO ESCOLAR MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
BEBIDA CON LECHE	Leche entera pasteurizada o	Todos los días	100 ml	100 ml	200 cc (mitad agua – mitad leche)
	Leche en polvo o		15 g	15 g	
	Harinas, Avena, Almidón, arroz.		10 g	10 g	
	Chocolate		18 g	18 g	
ALIMENTO PROTEICO[1]	**CARNES**				
	Carnes Rojas	1 vez por semana	80 g	80 g	45 g - 80 g
	Carnes Blancas: Pechuga		86 g	80 g	
	Huevo	2 veces por semana	55 g	50 g	50 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	**CEREAL, TUBERCULOS, PLATANOS**				
	Pan, Mogolla, Mantecada	Todos los días	65 g	65 g	65 g
	Galletas, tostadas		28 g	28 g	25 g
	Papa, Yuca		105 g	100 g	28 g - 120 g
	Plátano		139 g	100 g	
	Arepa (harina de maíz)		120 g	120 g	
	Arepuela (harina de trigo)		120 g	120 g	
FRUTA	**FRUTA**				
	Fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	135 g	135 g
AZÚCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o Panela	Todos los días	10 g	10 g	

GRASAS	**GRASAS**			
	Aceite / Margarina	Todos los días	45 cc (total semana)	
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cc – 220 cc	200 cc – 220 cc
Condimentos 2				

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. 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.

Derivados de cereal: Con respecto al pan, mogolla, mantecada, galletas y tostada, siendo productos de panadería o industrializados es necesario cumplir con los requerimientos descritos en la Resolución 335 de 2021, Anexo Técnico Calidad e Inocuidad.

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azucares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021

MINUTA PATRON RACION INDUSTRIALIZADA

Minutas patrón. La minuta patrón propuesta para la ración industrializada por grupo escolar es la siguiente:

Componente	**Frecuencia**	**Peso Neto**				
		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]	3veces por semana	100g (peso net	100g (peso neto)	120g (peso neto)	120 g (peso neto)	120 g (peso neto)
Postre[4]	2 vecespor 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.

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azucares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

NOTA 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 grados de escolaridad, existieren cupos sobrantes, se podrá realizar la compensación de los mismos, entregando las raciones faltantes al grado de escolaridad que lo requiera, para lo cual el municipio.

Obligaciones Generales de la ESAL:

a) Presentar los documentos necesarios para la suscripción del convenio

b) Desarrollar todas las actividades descritas en el alcance del objeto del convenio

c) Ejecutar y cumplir el objeto del convenio, de acuerdo con lo estipulado en los estudios y las cláusulas del convenio

d) Elaborar y entregar, de manera oportuna y en el lugar indicado, los informes solicitados por el supervisor.

e) Obrar con diligencia y cuidado necesario en los asuntos que le asigne el supervisor del convenio.

f) Seguir las indicaciones que el supervisor del convenio realice por escrito.

g) Obrar con lealtad y buena fe en cada una de las etapas contractuales, evitando dilataciones y entrabamientos.

h) Constituir las garantías a que haya lugar, las cuales se entenderá realizada aportando la póliza al respectivo supervisor para su aprobación.

i) Garantizar que el personal encargado de la manipulación de alimentos en ejecución del programa, se encuentre debidamente afiliado al Sistema General de Seguridad Social en Salud, Pensiones y riesgos profesionales, entregando el debido reporte a la administración con cada acta.

j) Presentar los certificados de pago o cumplimiento de aportes al sistema general de seguridad social y de parafiscales de conformidad a la normatividad vigente.

k) Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del convenio

OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL PROYECTO PAE

Adicionalmente deberá cumplir con las siguientes obligaciones:

a) Cumplir estrictamente con los lineamientos técnicos- administrativos y estándares del Ministerio de Educación Nacional, que garanticen la idónea oportuna y adecuada prestación del servicio, establecidos en la resolución 00335 de 2021.

b) Informar de inmediato al Municipio de Villa de Leyva, al supervisor del convenio y al Rector de la Institución educativa las deficiencias identificadas, tales como los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del programa de acuerdo con lo establecido en la resolución Nº 00335 de 2021.

c) Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas Patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e innocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de cardes, plan de saneamiento básico y trasmisión 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.

d) 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.

e) 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 innocuidad 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.

f) 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.

g) 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 específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente.

h) Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentren establecidos en la minuta patrón por grupo de escolaridad y por tipo de complemento.

i) 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 del servicio de 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 menú, grupos de edad y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.

j) 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 innocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del “Anexo de la resolución 00335 de 2021- Aspectos alimentarios y Nutricionales”

k) 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

l) 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.

RESPONSABLES	Proyectó	Revisó	Aprobó
Nombre	Luis Eduardo Díaz Vargas	Diana F. Carvajal Torres	Víctor Gamboa Chaparro
Cargo	Profesional Externo	Jefe Oficina Asesora Jurídica	Alcalde Municipal

m) La entrega de los insumos para la preparación de las raciones o la entrega de las raciones industrializadas, deberá realizarse los días viernes de cada semana; es decir, antes de comenzar semana escolar siguiente.

n) 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.

o) Cumplir con la entrega de los insumos para las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con el anexo Fase de alistamiento, Equipos, Dotación e implementos de Aseo de la resolución 00335 de 2021.

p) Implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del Anexo de la resolución 00335 de 2021, y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en la resolución mencionada anteriormente, previa autorización del supervisor o interventor del contrato.

q) Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución Educativa de acuerdo al procedimiento establecido por el Departamento y el Municipio para el pago en los formatos establecido por el MEN; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión del contrato.

r) Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria; de acuerdo a lo establecido en el anexo: Compras locales de la resolución 00335 de 2021.

s) Brindar atención diferencial a los niños, niñas y adolescentes pertenecientes a los grupos étnicos.

t) Informar periódicamente al Municipio, Al MEN, a la supervisión Departamental del programa sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.

u) 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 municipal, o el personal manipulador de alimentos En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la Institución para su reparación, LA ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO 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.

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

w) Cumplir estrictamente con los lineamientos técnicos- administrativos y estándares del Ministerio de Educación Nacional, que garanticen la idónea oportuna y adecuada prestación del servicio.

x) Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas por representantes del Municipio, Supervisión Departamental, MEN, interventoría del PAE y las efectuadas por los diferentes entes de control.

y) Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de comité Operativo Municipal de los Programas de Alimentación Escolar y/o comités de seguimiento al PAE a las que sea convocado.

z) Realizar la ejecución según las condiciones aprobadas en el Comité Municipal de Seguimiento de los Programas de Alimentación Escolar, acordes a la resolución 00335 de 2021 emitidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar –

aa) Solicitar por escrito los intercambios que se llegasen a requerir con la debida justificación de los mismos. Los alimentos que no se contemplen dentro de los Componentes de la RPS establecida por la Secretaría de Educación de Boyacá y no tengan autorización de entrega del equipo PAE de la Gobernación de Boyacá no serán reconocidos para pago.

bb) Invertir los recursos asignados dentro del valor de la minuta en el gasto específico para el cual fue destinado.

cc) Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de estilos de vida saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o Ministerio de Educación Nacional.

dd) Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, Supervisión Municipal y Departamental, MEN y demás actores que participan en el PAE.

ee) Entregar como mínimo una (1) dotación a cada una de las personas que prestan sus servicios como manipuladoras de alimentos, incluyendo a cada una de las personas que se vinculen posterior al inicio de la ejecución del programa.

ff) Atender las sugerencias y observaciones recibidas.

gg) Capacitar al Personal Manipulador de alimentos en temas relacionados con la ejecución de los programas de alimentación escolar, con un tiempo no inferior a 10 horas de capacitación durante el primer semestre de la vigencia 2023.

hh) Mantener canales abiertos y permanentes de comunicación.

ii) Garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar durante setenta y seis (76) días de la vigencia 2023 de ejecución del programa, para la prestación del servicio, estando con todas las cuentas a paz y salvo.

jj) Entregar oportunamente los documentos soporte que son responsabilidad del Operador para la legalización de los desembolsos del Departamento

kk) Entregar a la Supervisión Municipal, los protocolos sanitarios de entrega de productos, los cuales deben estar ajustados específicamente a las Sedes Educativas del Municipio de Villa de Leyva. Así mismo debe darse estricta aplicación a los mismos antes y durante la Ración para preparar en sitio y Suministro de Ración Industrializada a los beneficiarios del PAE.

ll) Realizar la ejecución del Programa según las condiciones aprobadas en el Comité Municipal de Seguimiento de los Programas de Alimentación Escolar, acordes a la resolución 00335 de 2021 emitidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos.

mm) Cumplir estrictamente con los lineamientos técnico-administrativo y estándares del Ministerio de Educación Nacional MEN y la Unidad Administrativa Especial- Alimentos para Aprender UApA, que garanticen la idónea, oportuna y adecuada prestación del servicio, de acuerdo a la Resolución 0335 de diciembre de 2021, Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015 y demás normas que adicionen, complementen o modifiquen.

nn) Las demás que se deriven de la naturaleza del presente convenio y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.

Para lo anterior, la Entidad sin ánimo de lucro deberá disponer de la programación que estime pertinente con el equipo mínimo suficiente para brindar la atención integral a la población beneficiaria de los programas.

RESPONSABLES	Proyectó	Revisó	Aprobó
Nombre	Luis Eduardo Díaz Vargas	Diana F. Carvajal Torres	Víctor Gamboa Chaparro
Cargo	Profesional Externo	Jefe Oficina Asesora Jurídica	Alcalde Municipal

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS CONTRACTUALES DE LA ESAL:

Además de las obligaciones derivadas de la esencia y naturaleza del objeto del convenio, la ESAL se compromete a:

a) Desarrollar las actividades y metas del proyecto y las descritas en el alcance del objeto del convenio.
b) Ejecutar y cumplir el objeto del convenio, de acuerdo con lo estipulado en los estudios y las cláusulas del convenio.
c) Elaborar y entregar, de manera oportuna y en el lugar indicado, los informes solicitados por el supervisor.
d) Seguir las indicaciones que el supervisor del convenio realice por escrito.
e) La Entidad sin ánimo de lucro se compromete a no utilizar en ningún caso los recursos del presente convenio para otros fines diferentes al objeto del presente convenio, so pena de declarar el siniestro por incumplimiento.
f) La entidad privada sin ánimo de lucro deberá entregar al Municipio y éste publicar en el SECOP II información relativa a los subcontratos que suscriba para desarrollar el programa o actividad público previsto en Plan Municipal de Desarrollo, incluyendo los datos referentes a la existencia y representación legal de la entidad con quien contrató y la información de pagos.
g) Las demás que se deriven de la naturaleza del presente convenio y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.
h) Las demás inherentes al cumplimiento del objeto contratado y que sean determinadas por el supervisor.

NOTA: Para el desembolso deberá presentarse certificación de cumplimiento expedida por el Supervisor, para tal fin la Entidad sin ánimo de lucro deberá presentar informe de ejecución con certificaciones suscritas por los rectores de las instituciones educativas y supervisor, planillas de entrega de Raciones firmadas por los padres o Acudientes de los Beneficiarios de PAE (en caso de ejecutarse la modalidad de ración para preparar en casa), Soporte Fotográfico, pago de seguridad social integral.

11.3 Por parte del MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA

En virtud del presente Convenio, El Municipio se obliga a:

a) Dar cumplimiento a los derechos y deberes consagrados en el artículo 4º de la Ley 80 de 1993.
b) Cancelar al Contratista la suma estipulada en la Cláusula Segunda en la oportunidad y forma estipulada.
c) Suministrar en forma oportuna la información solicitada por la ESAL.
d) Ejercer la supervisión del convenio, para exigir a la ESAL la ejecución idónea y oportuna del objeto convenido y verificar el cumplimiento del mismo.
e) Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el presente Convenio y en los documentos que de él forman parte.
f) Resolver las peticiones presentadas por la ESAL en los términos contemplados por la Ley.

MULTAS: En virtud de lo establecido en el artículo 40 de la Ley 80 de 1993, las partes acuerdan que en caso de retardo previamente verificado por el o los supervisores en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones señaladas en el contrato a cargo del **CONTRATISTA** y como apremio para que las atienda oportunamente, el **CONTRATISTA** pagará a favor del MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA multas equivalentes al cero punto cinco porciento (0.5%) del valor del contrato por cada día de atraso en el cumplimiento de sus obligaciones, sin que el valor total de ellas pueda llegar a exceder el cien por ciento (100%) del valor total del mismo, para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: Si **EL CONTRATISTA** no diere cumplimiento en forma total o parcial al objeto o a las obligaciones emanadas del contrato, pagará al MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA hasta el diez por ciento (10%) del valor total del mismo, como estimación anticipada de perjuicios, sin que lo anterior

sea óbice para que se realice la reclamación de los perjuicios a que haya lugar, para tal efecto se dará aplicación al artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: EL CONTRATISTA declara bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la presentación de la propuesta y con la firma del contrato, que ni él, ni las personas que representa se halla incurso en alguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, articulo 90 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas concordantes. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Si llegare a sobrevenir inhabilidad o incompatibilidad por parte del **CONTRATISTA**, éste cederá el contrato previa autorización escrita del MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA a través de la supervisión y si ello no fuere posible el **CONTRATISTA** renunciará a su ejecución. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Presentada la causal de inhabilidad o incompatibilidad, el **CONTRATISTA** deberá informar al MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a su acontecimiento y podrá proponer un candidato, quien deberá manifestar por escrito que se encuentra dispuesto a continuar con la ejecución del contrato en las mismas condiciones pactadas con el primer Contratista. MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA se reserva la facultad de aceptar al candidato propuesto por el **CONTRATISTA** o en su defecto autorizar la cesión a favor de un tercero que reúna las condiciones para continuar con la ejecución del contrato.

INDEMNIDAD DEL MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA: El **CONTRATISTA**, mantendrá indemne al MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA contra todo reclamo, demanda, acción legal, y costos que puedan causarse o surgir por daños o lesiones a personas o bienes, ocasionados por EL **CONTRATISTA** o su personal, durante la ejecución del objeto y obligaciones del contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal contra el MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA por asuntos, que según el contrato sean de responsabilidad del **CONTRATISTA**, se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne al MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA y adelante los trámites para llegar a un arreglo del conflicto. **EL** MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA**,** a solicitud del **CONTRATISTA**, podrá prestar su colaboración para atender los reclamos legales y el contratista a su vez reconocerá los costos que éstos ocasionen al MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA**,** sin que la responsabilidad de **EL CONTRATISTA** se atenúe por este reconocimiento, ni por el hecho de que el MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA en un momento haya prestado su colaboración para atender a la defensa de sus intereses contra tales reclamos, demandas o acciones legales. Si en cualquiera de los eventos previstos en este numeral **EL CONTRATISTA** no asume debida y oportunamente la defensa del MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA éste podrá hacerlo directamente, previa comunicación escrita al **CONTRATISTA**, quien pagará todos los gastos que el MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el **CONTRATISTA**, el MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude EL CONTRATISTA.

GASTOS E IMPUESTOS: Serán por cuenta del **CONTRATISTA** todos los gastos e impuestos, tasas y contribuciones nacionales, departamentales y municipales derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la garantía única y sus modificaciones**.**

SOLUCIÓN DIRECTA DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES: Las partes en aras de solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas en la ejecución del contrato, acudirán a los mecanismos de solución previstos en la Ley, tales como la conciliación, amigable composición y transacción.

CESIÓN Y SUBCONTRATOS: El **CONTRATISTA**, no podrá ceder ni subcontratar el respectivo contrato sin el consentimiento previo y escrito del MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA pudiendo éste negar la autorización de la cesión o del subcontrato.

DE LA INTERPRETACIÓN UNILATERAL, MODIFICACIÓN UNILATERAL, TERMINACIÓN UNILATERAL Y CADUCIDAD: Este contrato se rige por las cláusulas excepcionales de interpretación unilateral, modificación unilateral, terminación unilateral y caducidad, de que tratan los artículos 15, 16 y 17 de la ley 80 de 1993.

CAUSALES DE TERMINACIÓN: Este contrato se dará por terminado en cualquiera de los siguientes eventos: **a)** Anticipadamente por mutuo acuerdo de las partes, siempre que con ello no se causen perjuicios al MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA. **b)** Por agotamiento del objeto o vencimiento del plazo. **c)** Por fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible continuar su ejecución. **d)** Unilateralmente por incumplimiento

del contratista. **PARÁGRAFO:** La terminación anticipada del contrato se hará constar en acta suscrita por las partes.

EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL: Teniendo en cuenta que **EL CONTRATISTA** actúa con plena autonomía técnica y administrativa, frente al MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA, se excluye cualquier vínculo de tipo laboral entre el MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA y **EL CONTRATISTA** o el personal utilizado por éste para el desarrollo del objeto del contrato. En consecuencia será de exclusiva responsabilidad del contratista el pago de salarios y prestaciones a que hubiera lugar respecto del personal mencionado.

SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN Y CONFIDENCIALIDAD: el CONTRATISTA se obliga a guardar estricta confidencialidad sobre toda la información sometida a reserva debidamente identificada como tal por EL MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA y conocida en virtud del desarrollo y ejecución del presente contrato. Esta obligación de confidencialidad se aplicará para todos los casos, salvo que la información confidencial sea requerida por autoridad competente. PARÁGRAFO. La presente cláusula de confidencialidad se mantendrá vigente mientras la información catalogada como tal conserve el carácter de reservada. En todo caso estará sujeta a la reglamentación sobre información confidencial de los artículos 260 a 266 de la Decisión 486 de la Comisión del Acuerdo de Cartagena y lo previsto en el artículo 1 de la Ley 1755 de 2015, respecto de la información y documentos reservados, artículo 24 sustituido, y en las demás normas concordantes y complementarias que regulen la materia.

LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: La liquidación del contrato se efectuará de mutuo acuerdo dentro del término de cuatro (4) meses contados a partir de la terminación del mismo. En aquellos casos en que el contratista no se presente a la liquidación previa notificación o convocatoria que le haga la entidad, o las partes no lleguen a un acuerdo sobre su contenido, la entidad tendrá la facultad de liquidar en forma unilateral dentro de los dos (2) meses siguientes y se adopta mediante acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición, de conformidad con lo preceptuado en el artículo 11 de la ley 1150 de 2007.

DOCUMENTOS: Los documentos que a continuación se relacionan, se considerarán para todos los efectos parte integrante del contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales: **a)** El estudio previo, pliego electrónico, adendas y los demás documentos previos expedidos por el MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA en desarrollo del proceso**. b)** La propuesta del **CONTRATISTA** y los documentos adjuntos presentados con la misma. **c)** Las instrucciones escritas al **CONTRATISTA** para la ejecución de los trabajos. **d)** Las actas y demás documentos que durante la ejecución del contrato se suscriban por las partes.

PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: El presente contrato, se entenderá perfeccionado con la firma de las partes contratantes y para su legalización y ejecución requiere: **1)** Registro Presupuestal. **2)** Constitución de la garantía única en las condiciones señaladas en la cláusula octava del presente contrato por parte de EL CONTRATISTA y la aprobación de la misma por parte del MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA **PARÁGRAFO:** El inicio de la ejecución estará condicionado, además, a los requisitos de inicio contemplados en el pliego de condiciones y/o estudio previo.

SUSPENSIÓN: El plazo de ejecución del presente contrato podrá ser suspendido excepcionalmente de manera temporal, en las siguientes circunstancias: 1 Por el mutuo acuerdo de las partes. 2. Por causas debidamente justificadas, previa solicitud del CONTRATISTA. **PARÁGRAFO:** En caso de suspensión el (la) CONTRATISTA se obliga a informar tal evento al Asegurador y a ampliar las garantías, proporcionalmente al término que dure la misma.

RÉGIMEN LEGAL: El contrato se regirá en general por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en los aspectos particularmente regulados por la Ley de contratación que le sean aplicables de conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto Reglamentario 1082 de 2015**.**

SUPERVISIÓN Y/O INTERVENTORÍA El ordenador del gasto designa a **NATHALIA MELISA MURCIA MUNEVAR Secretaria de Educación, Cultura y Deportes** como supervisor del contrato, quién verificará la correcta y oportuna ejecución del objeto contractual y actuará de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría de la entidad, de conformidad con lo determinado por el Manual de Supervisión e Interventoría.

RESPONSABLES	Proyectó	Revisó	Aprobó
Nombre	Luis Eduardo Díaz Vargas	Diana F. Carvajal Torres	Víctor Gamboa Chaparro
Cargo	Profesional Externo	Jefe Oficina Asesora Jurídica	Alcalde Municipal

ANEXO TÉCNICO – ECONÓMICO

FORMATO No. 7

OFERTA TÉCNICA Y ECONÓMICA

Duitama, 15 de Enero de 2024

Señores
MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA

El suscrito **MARCELA DEL PILAR GAITAN SUAREZ**, obrando en representación de la FUNDACIÓN GRANITO DE MOSTAZA, ofrezco al **MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA**, la oferta técnica y económica por la suma de **SEISCIENTOS CINCUENTA Y UN MILLONES CUARENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS OCHENTA Y UN PESOS CON 92 CENTAVOS M/CTE ($ 651.045.781,92)** de conformidad con las **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SEÑALADAS POR LA ENTIDAD**, condiciones y plazo estipulado en la invitación pública **No. RE-ESAL-001-2024**, cuyo objeto es: "***AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS, ECONÓMICOS Y HUMANOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA PARA LOS EDUCANDOS DE LAS INSTITUCIONES PÚBLICAS DEL MUNICIPIO DE VILLA DE LEYVA EN LAS ÁREAS URBANA Y RURAL DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL MEN Y LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL PARA LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR DURANTE EL CALENDARIO ESCOLAR 2024".***

TIPO DE RACIÓN	GRUPO ETAREO	CUPOS PROYECTADOS 2023	VALOR RACIÓN	DIAS	VALOR TOTAL
RACIÓN PREPARADA EN SITIO	PREESCOLAR	189	$ 3.990,39	48	$ 36.200.818,08
	PRIMARIA 1	685	$ 4.187,26	48	$ 137.677.108,80
	PRIMARIA 2	435	$ 4.510,17	48	$ 94.172.349,60
	SECUNDARIA	1011	$ 4.898,28	48	$ 237.703.731,84
	MEDIA	347	$ 5.261,32	48	$ 87.632.545,92
COMPLEMENTO AM/PM	PREESCOLAR	9	$ 2.638,96	48	$ 1.140.030,72
	PRIMARIA 1	58	$ 2.732,23	48	$ 7.606.528,32
	PRIMARIA 2	34	$ 2.952,04	48	$ 4.817.729,28
	SECUNDARIA	96	$ 3.243,11	48	$ 14.944.250,88
	MEDIA	169	$ 3.402,29	48	$ 27.599.376,48
TOTAL		**3033**			$ 649.494.469,92

TOMA DE CONTRAMUESTRAS

TIPO DE RACIÓN	CANTIDAD DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS PRINCIPALES	VALOR	DIAS	TOTAL
RACION PREPARADA EN SITIO	3	$ 10.733	48	$ 1.551.312,00
VALOR SUMINISTRO RACION PREPARADA EN SITIO E INDUSTRIALIZADA			$	649.494.469,92
VALOR TOMA DE CONTRAMUESTRAS MODALIDAD RACON SERVIDA			$	1.551.312,00
VALOR PROPUESTA			**$**	**651.045.781,92**

El valor total de la propuesta es de **SEISCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL MILLONES CUARENTA Y CINCOMIL SETECIENTOS OCHENTA Y UN PESOS CON NOVENTA Y DOS CENTAVOS ($651.045.781.92).**

Validez de la Oferta: 90 días calendario contados a partir de la fecha de cierre del proceso

La oferta contempla todos los costos directos, indirectos, imprevistos, utilidades impuestas, tasas y contribuciones y cualquier otra erogación necesaria para la ejecución del Contrato.

Atentamente,

Nombre o Razón Social del Proponente: FUNDACIÒN GRANITO DE MOSTAZA
NIT: 826003699-8
Nombre del Representante Legal: MARCELA DEL PILAR GAITAN SUAREZ
C. C. Nº 40042596 de Tunja

FIRMA:
MARCELA DEL PILAR GAITAN SUAREZ