CONTRATO No. 202400000101 DE 2024

Tipo de Contrato	Prestación de Servicios				
Modalidad de Selección	SELECCIÓN LICITACIÓN PÚBLICA			No	DC-ED-LP-019-2023
Objeto	CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QUE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES REGISTRADOS EN EL SISTEMA DE MATRICULA SIMAT PARA EL ÁREA URBANA Y RURAL DE LOS QUINCE (15) MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DEL CAQUETÁ		CDP		
Contratista	UT UNIDOS POR EL CAQUETA 2024			PN:	PJ:
				C:	UT: X
	GIOVANNY ANDRÉS OBREGON GUEVARA			Correo electrónico: utunidosporcaqueta@gmail.com	
	NIT: 901.796.216-8	C C	80.819.674	Domicilio	Carrera 13 No. 19-30
Plazo del contrato	El plazo estipulado por la entidad para la ejecución del contrato es de CIENTO CUATRO (104) DIAS CALENDARIO ESCOLAR CONSECUTIVOS, contados a partir de la suscripción del acta de inicio.	Valor	VEINTE de VEINTE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO MILLONES DOSCIENTOS VEINTIÚN MIL SETECIENTOS DOCE PESOS ($ 20.985.221.712,00) moneda legal		

Entre los suscritos a saber: **CINDY TATIANA VARGAS TORO**, identificada con la cédula de ciudadanía No 1.117.509.183 expedida en la ciudad Florencia, mayor de edad y vecina de esta ciudad, obrando en calidad de Directora Técnica de Contratación, delegada como Ordenadora del gasto, en uso de las facultades y funciones otorgadas mediante Decreto No. 000411 del 27 de mayo de 2020, actuando en nombre y representación del Departamento del Caquetá, con NIT 800.091.594-4, y siguiendo las disposiciones de la Ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, Ley 1882 de 2018, Decreto 1082 de 2015, demás normatividad vigente y el procedimiento interno para la selección de proveedores y que para el presente contrato se denominará el DEPARTAMENTO, y por la otra **GIOVANNY ANDRÉS OBREGON GUEVARA,** identificado con la cédula de ciudadanía No. 80.819.674 expedida en la ciudad de Bogotá, quien actuando en representación de la **UT UNIDOS POR EL CAQUETA 2024,** identificada con el NIT. 901.796.216-8 y quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**, se ha convenido celebrar un contrato de prestación de servicios, el cual se regirá por la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, Ley 1882 de 2018, Decreto reglamentario No. 1082 de 2015 y demás normas reglamentarios y complementarias de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: **OBJETO. -** CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QUE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES REGISTRADOS EN EL SISTEMA DE MATRICULA SIMAT PARA EL ÁREA URBANA Y RURAL DE LOS QUINCE (15) MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DEL CAQUETÁ.

SEGUNDA. - ALCANCE DEL OBJETO A CONTRATAR: En cumplimiento del objeto descrito anteriormente, la persona natural, jurídica, consorcio o uniones temporales que se llegare a contratar deberá suministrar, preparar, entregar y distribuir a los Establecimientos Educativos del Departamento del Caquetá la ración preparada y servida en sitio o industrializada a los niños, niñas y adolescentes escolarizados titulares del derecho que se encuentran en el sistema integrado de matrícula "SIMAT" para la vigencia 2024 de acuerdo al calendario escolar.

TERCERA. - DERECHOS Y DEBERES DE LAS PARTES: Serán los establecidos en los artículos 4º y 5º, respectivamente, de la Ley 80 de 1993.

CUARTA: - Especificaciones Técnicas:

La Secretaria de Educación Departamental de conformidad con los Lineamientos Técnicos Administrativos y Estándares del Programa de Alimentación Escolar-PAE y sus anexos técnicos, expedido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar -Alimentos Para Aprender y que hacen parte integral del presente estudio previo, requiere contratar la prestación del servicio de alimentación escolar para brindar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad a través de la entrega de un complemento A.M – P.M en las modalidades de ración preparada y servida en sitio e industrializado y complemento alimentario tipo almuerzo a estudiantes de jornada única, dirigido a niños, niñas y adolescentes matriculados en "SIMAT" en los establecimientos educativos de los quince municipios no certificados del departamento del Caquetá, con las especificaciones suministradas por el ente territorial, de acuerdo a la necesidad de la entidad.

Esta modalidad de atención será suministrada a la población registrada en el sistema integrado de matrícula "SIMAT", perteneciente a los grados focalizados (0 a 3 zona

urbana y de 0 a 5 en la zona rural, 100% jornada única, 100% nivel prescolar, 100% indígenas y población en condición de discapacidad), 80% víctimas y un 80% nivel de SISBEN IV, en los establecimientos educativos oficiales de los 15 municipios no certificados del Departamento de lunes a viernes, durante los días hábiles escolares. La ración servida a cada escolar no sustituye ni reemplaza la alimentación que este debe recibir en su hogar.

De acuerdo a lo anterior se presenta la distribución de los complementos alimentarios a entregar diariamente durante la ejecución de la operación del programa de alimentación escolar se encuentran definidas de acuerdo a la siguiente tabla:

POBLACIÓN MAYORITARIA	
MODALIDADES DE ATENCION	**TOTAL RACIONES**
Complemento alimentario AM/PM (Preparada y servida en Sitio)	1.254.448
Complemento alimentario AM/PM (Industrializada)	1.069.120
Complemento tipo almuerzo (preparado y servido en sitio)	1.357.304
POBLACIÓN INDÍGENA	
MODALIDADES DE ATENCION	**TOTAL RACIONES**
Complemento alimentario AM/PM (Preparada y servida en Sitio	146.744
Complemento tipo almuerzo (preparado y servido en sitio)	14.144

A continuación, se muestra el consolidado de raciones de la población del departamento del Caquetá incluyendo población indígena:

POBLACIÓN MAYORITARIA E INDÍGENA	
MODALIDADES DE ATENCION	**TOTAL RACIONES**
Complemento alimentario AM/PM (Preparada y servida en Sitio	1.401.192
Complemento alimentario AM/PM (Industrializada)	1.069.120
Complemento tipo almuerzo (preparado y servido en sitio)	1.371.448

NOTA 1: El número de raciones a contratar corresponden al total de raciones a entregar durante el plazo del contrato, que corresponden a las raciones a entregar por día, precisando que este número puede variar, debido a la dinámica propia del Programa de Alimentación Escolar-PAE, evidenciada en cancelaciones extemporáneas, suspensión o cierre temporal de los comedores escolares y por riesgos que condicionan la prestación del servicio, tales como: problemas de orden público, catástrofes antrópicas, pandemias, fallas en el suministro de agua potable

y/o cierre temporal o permanente de las vías de acceso a la sede educativa atendida.

Los cupos y raciones pueden ser modificados por medio de acta aprobatoria firmada por el ordenador del gasto, contratista y previamente avalada por la Interventoría de acuerdo a la necesidad de la Gobernación del Caquetá.

COMPONENTE ALIMENTARIO: El componente de alimentación saludable en el PAE tiene como propósito suministrar a los beneficiarios un complemento alimentario en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad y que a su vez permita la movilización del componente pedagógico, social, cultural alrededor del consumo del alimento como un escenario de aprendizaje en el entorno escolar, que promueva hábitos alimentarios adecuados, y de igual forma avanzar en la recuperación de la gastronomía y la dinamización de economías locales, alrededor del objetivo del Programa de Alimentación Escolar.

MODALIDADES DE ATENCIÓN: La modalidad de atención en el PAE hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar. En el PAE se tiene previstas las siguientes modalidades de entrega del complemento, cuya elección, depende a su vez de los ambientes donde se presta el servicio de alimentación escolar. (*Artículo 6 Resolución UApA No. 00335 del 23 de diciembre de 2021*).

Como principio general para la implementación del PAE, se tiene la atención a los beneficiarios con la Modalidad Preparada en Sitio; en caso de no contar en el territorio con las condiciones para la implementación de ésta, es necesario considerar el suministro de Comida Caliente Transportada, sin embargo, por situaciones ya expuestas, en el departamento no se cuenta con las condiciones que permita ofrecer la comida caliente transportada, por ello, se ofrecerá la atención bajo la Modalidad Industrializada en las sedes educativas que no cuenten con las condiciones de infraestructura, menaje y equipos mínimos para garantizar la prestación del servicio.

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO: Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos, debe ser preferente, siendo necesario para su implementación la infraestructura educativa debe cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar.

MODALIDAD INDUSTRIALIZADA: Esta modalidad se implementa en casos donde la infraestructura de la sede educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos definidos en los ciclos de menús, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimenticio listo para consumo, compuesto por alimentos que no requieran transformación o preparación en los establecimientos educativos, como lo es el caso de las frutas y alimentos procesados, cada alimento en la modalidad industrializada se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido por componente de acuerdo con la minuta patrón y las demás condiciones y características exigidas en la normatividad vigente, que incluye condiciones de empaque y rotulado.

TIPOS DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS: El complemento alimentario corresponde a los alimentos que se van a suministrar a los niños, las niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del PAE, para su consumo inmediato durante la jornada escolar, y que complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. En el marco del PAE se establecen dos tipos de complemento:

- **Complemento alimentario jornada mañana/tarde:** En términos de tiempos de comida, corresponde a una ración (refrigerio, onces, medias nueves, tentempié, merienda, entre otros), el cual puede suministrarse a través de las modalidades: preparada en sitio o industrializada.

- **Complemento Alimentario Almuerzo:** Corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio.

Se realiza el cálculo de las Recomendaciones diarias de Energía y Nutrientes por grados y niveles escolares, teniendo en cuenta la Resolución No. 3803 de 2016 "Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes- RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones", esta es la base para la planeación de las minutas patrón y por ende de los ciclos de menús.

Distribución de macronutrientes, según modalidad de suministro

Modalidad de suministro	**Distribucion de macronutrientes**		
	Proteinas	**Grasas**	**Carbohidratos**
Preparada en sitio /Comida -caleinte tranportada	14 %	30 %	56 %
Industrializada	10%	25 %	65 %

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

A continuación, se relaciona el porcentaje de aporte nutricional de acuerdo al tipo de complemento alimentario (complemento alimentario jornada mañana/tarde o complemento alimentario almuerzo).

Aporte nutricional según tipo de complemento

Complemento alimentario	*% de aporte nutricional*
Complemento alimentario jornada mañana	20 %
Complemento alimentario jornada tarde	20 %
Complemento alimentario almuerzo	30 %

Fuente: a partir de la Resolución 3803 de 2016.

RECOMENDACIONES DE ENERGÍA Y NUTRIENTES POR GRADO Y NIVEL ESCOLAR, SEGÚN MODALIDAD:

En las siguientes tablas se presenta el cálculo de las recomendaciones de energía y nutrientes por nivel y grado escolar, nivel de actividad física y modalidad de suministro, tanto diarias como según porcentaje de aporte de acuerdo con el tipo de complemento y el rango inferior permitido de aporte nutricional.

RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES - RIEN, POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO.

Recomendaciones Nivel / Grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar	1300	45,4	43,3	182,0	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Primaria: Cuarto y quinto	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Media y ciclo complementario	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES -RIEN, POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO, SEGÚN TIPO DE COMPLEMENTO.

Recomendaciones Nivel / Grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento JM/JT (20% RIEN)							
Preescolar	260	9,1	8,7	36,4	140	1,1	227
Primaria: Primero, Segundo y Tercero	326	11,4	10,9	45,6	160	1,2	240
Primaria: Cuarto y quinto	399	14,0	13,3	55,8	220	1,7	300
Secundaria	498	17,4	16,6	69,7	220	1,9	300
Media y ciclo complementario	580	20,3	19,3	81,2	220	2,4	300
Complemento Almuerzo (30% RIEN)							
Preescolar	390	13,7	13,0	54,6	210	1,7	340
Primaria: Primero, Segundo y Tercero	489	17,1	16,3	68,4	240	1,9	360
Primaria: Cuarto y Quinto	598	20,9	19,9	83,7	330	2,6	450
Secundaria	747	26,2	24,9	104,6	330	2,9	450
Media y Ciclo complementario	870	30,5	29,0	121,8	330	3,5	450

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES -RIEN, POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD INDUSTRIALIZADA.

Recomendaciones Nivel / Grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Preescolar	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Primaria: primero, segundo y tercero	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Primaria: Cuarto y quinto	1994	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
Secundaria	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500

Media y Ciclo complementario	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

RECOMENDACIONES DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES -RIEN, POR GRADOS Y NIVELES ESCOLARES EN MODALIDAD INDUSTRIALIZADA, SEGÚN TIPO DE COMPLEMENTO.

Recomendaciones Nivel / Grado	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Complemento JM/JT (20% - RIEN)							
Preescolar	260	6,5	7,2	42,3	140	1,1	227
Primaria: primero, segundo y tercero	326	8,1	9,1	52,9	160	1,2	240
Primaria: Cuarto y Quinto	399	10,0	11,1	64,8	220	1,7	300
Secundaria	498	12,5	13,8	81,0	220	1,9	300
Media y Ciclo complementario	580	12,5	16,1	94,3	220	2,4	300

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016.

MINUTA PATRÓN: Las minutas deben cumplir con el aporte nutricional mínimo definido en la Resolución No. 335 del 2021 para cada modalidad de suministro y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional vigente en alimentación saludable.

Las minutas patrón son establecidas por la Unidad de alimentación escolar alimentos para Aprender - UApA para la operación del Programa de Alimentación Escolar, según tipo de complemento, modalidad de atención, nivel de actividad física moderado, grado y nivel escolar.

El análisis de contenido nutricional de la minuta patrón se debe realizar tomando como base la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos - TCAC 2018 del ICBF (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, 2018) y sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos.

MINUTAS CON ENFOQUE DIFERENCIAL: La Entidad territorial en aras de dar cumplimiento y garantizar lo estipulado en la Resolución 18858 de 2018 "*Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE para Pueblos Indígenas*" y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; específicamente el componente alimentario se encuentra enmarcado en el Plan Alimentario Indígena Propio - PAIP, para pueblos indígenas, se encuentra en el proceso de convocatoria pública especial con el objetivo que las autoridades indígenas, cabildos, resguardos y asociaciones de autoridades tradicionales, en su calidad de entidades públicas de carácter especial y las organizaciones indígenas en su condición de entidad sin ánimo de lucro presenten manifestación de interés para asumir la prestación del servicio de alimentación escolar en los establecimientos educativos que atienden población mayoritaria indígena, para la vigencia 2024 se realizó proceso de concertación con dos pueblos indígenas por lo tanto se debe implementar los ciclos de menú concertados de conformidad con la Resolución N. 18858 de 2018.

La Entidad Territorial adelanto el proceso de concertación del Plan Alimentario Indígena Propio – PAIP, por medio del cual se logra materializar la concertación con la Institución Educativa Rural Indígena Mama Bwe Reojache del municipio de Milán para el Complemento Alimentario Almuerzo ofrecido a los titulares de derechos matriculados en la sede principal de la IER Indígena, por lo tanto, se debe implementar los ciclos de menús concertados por las partes en el marco de la Resolución No. 18858 de 2018.

CICLOS DE MENÚS: Los ciclos de menús son elaborados por el Profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial contratante, con la firma respectiva, teniendo en cuenta las características para la elaboración de ciclos de menús establecido en el anexo técnico de alimentación saludable y sostenible en el PAE de la Resolución No. 335 de 2019.

TIEMPO Y HORARIOS DE CONSUMO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS: La alimentación es una actividad social que determina en gran medida las condiciones de salud y bienestar del individuo y alrededor de ella se fomentan estilos de vida y hábitos relacionados con la alimentación. En este sentido, necesita tiempos y horarios definidos claramente.

Por lo tanto, se deberá cumplir los tiempos establecidos y que se relacionan a continuación:

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	HORARIO

Complemento Alimentario Jornada A.M.	Jornada A.M.	7:00 am a 9:00 am
Complemento Alimentario P.M.	Jornada P.M.	3:00 pm a 4:30 pm
Complemento tipo Almuerzo	Jornada Única Zona Rural dispersa e internados	11:30 am a 1:00 pm

En caso de que se requiera cambiar el horario se deberá hacer la consulta a la Secretaria de Educación Departamental, previa aprobación de la firma interventora y se dará a conocer la contestación oportunamente a los directivos docentes.

El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar en el caso de la ración preparada en sitio o de la Institución Educativa en el caso de la ración Industrializada y debe ser de conocimiento de los padres de familia, del operador, de la interventoría y de la ETC. Este horario no podrá modificarse durante el calendario escolar.

CARACTERÍSTICAS Y ELEMENTOS DEL COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD DEL PAE: Los alimentos y materias primas que integran los complementos alimentarios de las diferentes modalidades de suministro del PAE, deben cumplir con las condiciones de calidad e inocuidad que reduzcan riesgos biológicos, químicos y físicos, y adicionalmente logren el aporte de energía y nutrientes definidos por cada tipo de complemento, cumpliendo así los parámetros de inocuidad del alimento y de su proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación.

Tales condiciones se deben garantizar hasta su consumo, para lo cual es necesario cumplir con los requisitos exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA); Los alimentos importados deben cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y la Resolución 2492 de 2022 y las demás normas vigentes en materia, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria,

además se deberá dar aplicabilidad a las fichas técnicas de alimentos establecidas por la Entidad territorial.

COMPRAS LOCALES Y FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMÍA: El Programa de Alimentación Escolar (PAE), a través de la Secretaría de Educación Departamental, está comprometida en apoyar la reactivación económica en el departamento. Por tanto, en coordinación con la Secretaría de Agricultura se busca poder contribuir en el fortalecimiento de la economía, mediante las compras locales, estamos en la búsqueda de espacios con los pequeños productores de acuerdo a la base de datos previamente suministrada por la Secretaría de Ambiente y Agricultura para fortalecer en todos los aspectos estas alianzas, lo anterior en el marco del cumplimiento de la Ley 2046 de 2020 y Decreto 248 del 2021, por la cual se establecen los mecanismos para promover la "participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos", norma expedida por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural del Gobierno Nacional.

En ese sentido quien opere el programa de alimentación financiado con recursos públicos, está obligado a adquirir por lo menos el 30% de los insumos a productores locales según lo implementado en el Anexo No 3. "COMPRAS LOCALES".
Pero más allá de dar cumplimiento a la norma, el interés que le asiste a la Entidad Territorial, es fortalecer los procesos de comercialización donde se beneficien los productores primarios con precios justos, así como los consumidores quienes podrán adquirir productos frescos y de calidad.

Así mismo deben participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la Ley.

REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DE ESPACIO Y DOTACIÓN:

INFRAESTRUCTURA: Bodega y/o centro de acopio transitorio: El operador deberá contar con un espacio de bodega principal ubicada en Florencia y en cada municipio contar con centro de acopio transitorio para realizar el almacenamiento, preparación de entregas y distribución de víveres, la cual debe tener como dotación mínima: equipos de refrigeración y congelación, sistemas de transporte (carretillas, carritos transportadores, etc.), implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, etc.) y equipos de medición (grameras, básculas, termómetro).

La bodega y centros de acopio transitorios deben cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos. Además, deberá contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos, de su ensamble o producción, y que, según el plan de acopio o distribución del operador, sean requeridas; en este documento debe constar el concepto sanitario favorable o favorable con observaciones, el que deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del Programa. Así mismo se deberá tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400- 0201-17 y anexos. "*Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser proveedores de alimentos y bebidas de los programas sociales*¨.

COMEDORES ESCOLARES: Teniendo en cuenta que el PAE se desarrolla en las instituciones o sedes educativas, es responsabilidad del sector educativo y de las entidades territoriales, posibilitar las condiciones de infraestructura de los comedores escolares. Por lo anterior, para la determinación de las necesidades de infraestructura o planta física y los lugares en donde se deben desarrollar las funciones de almacenamiento, preparación y en algunos casos distribución y consumo de los alimentos.

En el caso del PAE, la planificación física del servicio debe ser acorde con las funciones que en él se deben cumplir, siendo las más comunes: recibo, almacenamiento, procesamiento y distribución de alimentos, así como lavado, aseo, disposición de basuras y desperdicios. Para cada una de estas actividades se debe destinar un área de trabajo específica e independiente, teniendo en cuenta que los requerimientos varían de acuerdo con el tamaño del espacio físico destinado al servicio y a las funciones que en él se cumplirán.

El contratista, deberá acatar las directrices con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, en lo referido a requerimientos técnicos de espacio y dotación para la prestación del servicio, que, aunque no son competencia del contratista, si deberá informar a la ETC, para mejorar los espacios existentes, del mismo modo, deberá verificar periódicamente, dichas condiciones en los establecimientos educativos, con personal idóneo y de ser el caso en compañía de la Secretaria de Salud del Departamento, presentará un informe de cada una de las verificaciones realizadas estableciendo las mejoras y aprobación o desaprobación

del lugar a revisión; dichos documentos deberán ser entregados a la Interventoría del programa con el fin de realizar los seguimientos correspondientes.

EQUIPO, MENAJE Y DOTACIÓN: Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente. Los equipos, menaje y dotación requeridos estarán acordes con la modalidad de operación.

Todos los equipos y utensilios que se encuentren en los comedores escolares se darán en préstamo al futuro operador bajo acta e inventario previamente firmado, el cual se le debe realizar el respectivo mantenimiento correctivo y preventivo que surja por el uso de los mismos en la operación del programa.

IMPLEMENTOS DE ASEO: Para la modalidad de ración preparada en sitio en el comedor escolar o para el lugar de almacenamiento temporal en caso que aplique en la ración industrializada, se contará con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo a lo establecido por la entidad conforme la siguiente tabla:

CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD				PREPARADO EN SITIO	INDUSTRIALIZADO
ITEM	PRODUCTO	CANTIDAD	PERIODICIDAD		
1	Escoba Plástica grande	1	Por Cada Sede	X	X
2	Trapero de hilaza	1	Por Cada Sede	X	X
3	Recogedor de basura plástico	1	Por Cada Sede	X	X
4	Cepillo largo cerdas duras	1	Por Cada Sede	X	
5	Cepillo de mano de cerdas duras	1	Por Cada Sede	X	
6	Esponja plástica para el lavado	2	Mensuales y x cada 200 cupos x sede y jornada	X	X

CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD				PREPARADO EN SITIO	INDUSTRIALIZADO
ITEM	**PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**PERIODICIDAD**		
7	Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina desengrasante, con componentes sulfurados inoloro y biodegradable, en barra, crema, polvo o liquido x 2k o litros	2	Mensuales y x cada 200 cupos x sede y jornada	X	
8	Esponja abrasiva	2	Mensuales y x cada 200 cupos x sede y jornada	X	
9	Desinfectante líquido 2litros	2	Mensuales y x cada 200 cupos x sede y jornada	X	X
10	Jabón para aseo general incoloro y biodegradable en polvo o liquido x 2 kilos o liquido	2	Mensuales y x cada 200 cupos x sede y jornada	X	X
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos en dispensador y con identificación del producto inoloro 500	1	Mensual por cada manipulador	X	X
12	Papel higiénico	1	Mensual por cada manipulador	X	X
13	Mechera	1	Mensual X Sede x Jornada	X	

CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD				PREPARADO EN SITIO	INDUSTRIALIZADO
ITEM	**PRODUCTO**	**CANTIDAD**	**PERIODICIDAD**		
14	Toallas para cocina relavable en rollo	1	Mensual X Sede x Jornada	X	
15	Toallas secado manos en rollo	1	Mensual por Sede x Jornada.	X	X
16	Bolsas plásticas biodegradables por paquete color blanca, negro y verde (Bolsas 60-90)	Según Criterios	Mensual por número de cupos: 1 a 25:**9**; 26 a 100: **15**; 101 a 200:**21**; 201 a 300: **24**; 300 a 400:**30**; más de 400: **36.**	X	X
17	Puntos Ecológicos de 30 litros de 3 puestos	60	Según necesidad de la Entidad (Comedores Escolares).	X	X
18	Puntos Ecológicos de 55 litros de 3 puestos.	7	Según necesidad de la Entidad (Comedores Escolares).	X	X

Fuente: Elaboración propia.

Cantidad mínima y periodicidad de elementos de aseo conforme a cupos.

MENSUALES X CADA 200 CUPOS					
ITEM	***0-200***	***201-400***	***401-600***	***601-800***	***801-1000***
Cantidad	*2*	*4*	*6*	*8*	*10*
Kilos	*2*	*2*	*2*	*2*	*2*
Total Kilos	***4Kilo***	***8kilos***	***12Kilos***	***16kilos***	***20kilos***

Fuente: Elaboración propia.

Nota 1: Para el caso de los ÍTEM relacionados en la tabla de implementos de aseo correspondientes en los números 7, 8, 9 y 10 de los cuales las veces dependen de la cantidad de cupos se deben tener en cuenta las cantidades establecidas en la tabla denominada "*Cantidad Mínima y periodicidad de elementos de aseo conforme a cupos". Además, se deben suministrar de acuerdo a la cantidad de sedes y cantidad de jornada por sedes.*

Nota 2: Para el ÍTEM 11, Con relación a la modalidad industrializada se debe entregar 1 unidad en las sedes educativas con cupos superiores a 1 e inferior a 30 al personal encargado por el comité de alimentación escolar.

Las cantidades de elementos de aseo y manipuladoras se dan de acuerdo al número de cupos, jornada y modalidad por sedes educativas y estas pueden variar de acuerdo a la dinámica de la matricula durante el calendario escolar.

El operador debe garantizar la entrega y reposición permanente de los implementos e insumos de aseo y reposición de aquellos que se degasten por su uso, de acuerdo con la modalidad de suministro empleada y siguiendo lo establecido en el anexo de calidad e inocuidad.

CONDICIONES DE ELABORACIÓN, ENSAMBLE Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS: Con el fin de garantizar la inocuidad para la modalidad industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos en el marco de la Resolución Minsalud 2674 de 2013: **1**. El ensamble de los alimentos es individual y debe realizarse de acuerdo con su naturaleza y aplicando los procedimientos requeridos, de tal forma que sean garantizadas su calidad e inocuidad. **2** la inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble debe ser realizada garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas. **3**. Con respecto a las distancias perimetrales (entre equipos y las paredes), estas deben ser observadas y determinadas de acuerdo con lo exigido en la normatividad vigente. **4.** Establecer el control de los tiempos de exposición durante el ensamble de alimentos perecederos, con el fin de minimizar factores de contaminación (No deben ser superada una (1) hora a temperatura ambiente). **5.** El almacenamiento de los

insumos, materias primas y productos terminados se debe realizar de tal manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de estos. **6.** La distribución de los alimentos deberá realizarse a la mayor brevedad después del proceso de recepción en las sedes educativas y de acuerdo al ciclo de menú; en caso que los complementos alimentarios sean entregados en un lugar diferente a la sede educativa, se deben garantizar las condiciones para su almacenamiento y conservación evitando alteraciones que se puedan presentar previo al suministro del alimento. **7.** Para el caso de la operación del PAE en las ruralidades, se deben establecer las medidas que permitan garantizar el mantenimiento de la calidad e inocuidad para el almacenamiento prolongado y distribución de complementos alimentarios, acorde a las condiciones territoriales de cada sede. **8.** Con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente con el uso de este tipo de materiales que son desechables de primer y único uso y fomentar el aprovechamiento de residuos de envases y empaques, el operador debe presentar y cumplir un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios y secundarios, y demás residuos inorgánicos generados en la operación de la modalidad "ración industrializada" para su aprobación por parte de la Interventoría. Lo anterior, deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa. **9**. Para el caso de la operación del PAE en las ruralidades, se deben establecer las medidas que permitan garantizar el mantenimiento de la calidad e inocuidad para el almacenamiento prolongado y distribución de complementos alimentarios, acorde a las condiciones territoriales de cada sede.

ENTREGA DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A LOS TITULARES DE DERECHO: La entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo. Para la modalidad industrializada, el operador debe cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en los presentes lineamientos y en la normatividad vigente, el personal transportador debe estar debidamente identificado, y realizará la entrega de los productos al docente, directivo o persona responsable designada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción.

PLANTA DE PRODUCCIÓN O ENSAMBLAJE RACIÓN INDUSTRIALIZADA: El contratista puede producir o no los alimentos que componen la ración industrializada y debe ensamblar los complementos de manera individual, para lo cual debe contar con

una planta de producción o ensamble que debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento, producción y distribución de alimentos y debe cumplir con los requisitos establecidos por la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes. Debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente de la entidad territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto favorable.

TRANSPORTE: El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Min transporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.

CONTRATACIÓN DE MANO DE OBRA:

MANO DE OBRA INDIRECTA: El contratista deberá asegurar que el talento humano que requieran para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega, distribución y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

PERFIL	Cantidad Personal
Ingeniero de Alimentos y Áreas Afines	7
Ingeniero de Alimentos y Áreas Afines (Supervisores)	2
Ingeniero de Alimentos y Áreas Afines (Coordinador Operativo)	1
Profesional de Salud Ocupacional	1
Monitores Municipales	17
Auxiliar De Bodega	1
Nutricionista Dietista	1

Fuente: Elaboración propia.

INGENIEROS DE ALIMENTOS: Se distribuirán conforme al número de establecimientos educativos priorizados y por municipios, los cuales se encargarán de la elaboración y seguimiento constante de los planes de saneamiento básico los cuales deben estar ajustados en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, y realicen la supervisión periódica de cumplimiento y registro de datos. Otra de sus labores es el monitoreo y control de la ejecución del contrato, y realizan capacitaciones al personal manipulador de alimentos.

SUPERVISORES: Profesionales encargados del manejo de personal, seguimiento a planes de mejora.

COORDINADOR OPERATIVO: Profesional encargado de la logística y el desarrollo de las actividades del proceso operativo y necesidades de cada I.E beneficiaria pedidos y despachos, Control de inventarios y materias primas.

PROFESIONAL DE SALUD OCUPACIONAL: Profesional encargado de implementar el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo conforme lo establece el decreto 1072 de 2015.

MONITORES MUNICIPALES: Personal establecido para logística, manejo de inventarios, rotación de productos, despachos de mercancía y bodegaje, así como para la verificación de las condiciones higiénicas sanitarias en cuanto a la calidad de los alimentos en el almacenamiento, revisar el cumplimiento del menú y existencia de alimentos acorde a la demanda, se distribuirán 1 por municipio a excepción de los municipios de Cartagena del Chaira y San Vicente del Caguán el cual contará con 2 monitores debido al número de establecimientos educativos a atender.

AUXILIAR DE BODEGA: Persona encargada de recibir, verificar e ingresar la documentación y los alimentos y demás elementos que deben resguardarse en la bodega. Almacenar y controlar la mercadería que ingresa. Alistar los pedidos de los materiales de las diferentes unidades administrativas.

NUTRICIONISTA DIETISTA: Profesional que desempeñará funciones de organización, cálculo y determinación de los ciclos de menú, necesidades de alimentos para cada uno de los establecimientos educativos según los listados que determine la Secretaría de Educación y responderá ante el operador por todo el componente técnico alimentario y cumplimiento de Lineamientos técnicos administrativos y estándares determinados por la UAPA y será el responsable técnico dentro de la organización del operador.

MANO DE OBRA DIRECTA: El contratista deberá garantizar el número de manipuladoras de alimentos y/o dinamizadores requeridos para los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio y para su cálculo debe tener en cuenta el cuadro que se detalla a continuación;

RELACIÓN MÍNIMA DE MANIPULADORAS DE ALIMENTOS- Y DINAMIZADORAS RPS

Relación Mínima de Manipuladoras y Dinamizadoras de Alimentos necesarios por número de raciones bajo Modalidad Preparado en sitio						
Tipo de Complemento	**1-75 raciones**	**76-150 raciones**	**151-300 raciones**	**301-500 raciones**	**501-750 raciones**	**751-1000 raciones**
Complemento JM/JT - Preparado en Sitio	1	2	3	5	5	6
Complemento Tipo Almuerzo -Preparado en Sitio	1	2	3	5	6	7

RELACIÓN MÍNIMA DE MANIPULADORAS DE ALIMENTOS- RI

Tipo de Complemento	30-60 raciones	61-1000 Raciones
Complemento JM/JT Industrializado	1	2

En caso que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, este será aprobado por la interventoría de la Entidad Territorial, con el soporte técnico y la justificación respectiva, la cual en ningún momento deberá afectar la oportuna prestación del servicio de alimentación escolar esta dependerá de las condiciones propias de cada servicio, así como de la distribución de funciones específicas para los cargos, de acuerdo a lo establecido en los presentes lineamientos. La aprobación, deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa.

En las instituciones educativas en las cuales se atienden entre 1 y 29 titulares de derecho del Programa con la modalidad industrializada; las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los titulares de derecho, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar, a quien el operador deberá entregarla dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones(Tapabocas, Guantes y gorro), además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos.

En las instituciones educativas en las que se atiendan 30 o más titulares de derecho del Programa con la modalidad industrializada, la entidad contratante determinará el personal manipulador de alimentos para este tipo de ración, de tal manera que el

operador garantice el(los) manipulador(es) de alimentos necesario(s) para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios, quién (es) coordinarán) con el Rector o la persona designada por el Comité de Alimentación Escolar, la logística para llevar a cabo la entrega de dichos complementos. Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio.

Por otro lado, dada la dinámica del programa PAE, se establece por la entidad, el número de horas mínimas por personal manipulador de alimentos que se requiere de acuerdo a las operaciones que deben realizar para la preparación, distribución y demás que se requieren para la elaboración de los complementos alimentarios conforme al tipo de modalidad a implementar así mismo la cantidad de manipuladoras de acuerdo a los criterios de cupos y priorización establecida para la prestación del servicio de las cuales se desagregan en la siguiente tabla:

Horas Mínimas para el Manipuladora de Alimentos

Tipo de Modalidad	Rango de Sedes	Horas	Cantidad de Manipuladoras
Complemento JM/JT -Preparado en Sitio	1-75	3	226
	76-1000	4	132
Complemento Tipo Almuerzo - Preparado en Sitio	1-75	6	29
	76-1000	7	175
Complemento JM/JT -Industrializado	30 -1000	2	43
		Total	**605**

SEDE ADMINISTRATIVA.

Ubicada en el municipio de Florencia que deberá permanecer como mínimo por el tiempo de ejecución del contrato y donde se coordinará y operará el Programa de Alimentación Escolar.

Además, la sede administrativa contara con personal necesario para la supervisión del programa en el área urbana y rural de los municipios del Caquetá.

FASE DE ALISTAMIENTO:

Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez formalizadas las actividades que garanticen el inicio de la operación con el operador

conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE y sus anexos, la ETC y el operador, para una adecuada ejecución, deberán realizar entre otras, las siguientes actividades en procura de la construcción, ejecución, revisión y seguimiento del Programa:

- Elaborar el Plan de Saneamiento con los respectivos programas para las sedes educativas priorizadas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción y demás lugares que lo requieran; se elabora conforme a lo establecido en la normatividad vigente y acorde a las necesidades de la operación en territorio y el modelo de operación para la aprobación de la firma interventora.
- Elaboración del plan de rutas para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas priorizadas, incluyendo el servicio de gas, en el caso que no se disponga de servicio en red; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.
- Áreas de almacenamiento, ensamble y procesamiento; Relacionar los equipos y utensilios de que se dispone en estas áreas para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE.
- Elaboración y ejecución del plan del mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición de equipos de cada una de las cocinas y/o comedores en sedes educativas (establecimientos educativos), así como de las áreas o sitios de almacenamiento y/o ensamble, de acuerdo con las especificaciones que determine la entidad territorial, para garantizar su adecuado uso y correcto funcionamiento, de tal manera que no se vea interrumpida la prestación del servicio de alimentación escolar.
- Diseñar y ejecutar el plan de capacitación y actualización permanente para personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas Prácticas de Manufactura, Aplicación de procedimientos operativos, Alimentación Saludable, entre otros, que la firma interventora considere pertinentes y/o que la normatividad sanitaria así lo estipule Lo anterior deberá estar sujeto al seguimiento por parte de la ETC.
- Diseñar y ejecutar el plan de muestreo microbiológico para los grupos de alimentos seleccionados por la Entidad territorial, de las diferentes modalidades de suministro, con la periodicidad y términos que esta defina. Este plan de muestreo debe contener descrito el procedimiento para toma y almacenamiento de contramuestras de alimentos, acorde a las directrices establecidas por el Invima.

- Para la atención en las sedes educativas, el operador debe realizar la implementación de los ciclos de menús diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial; en caso de evidenciarse la necesidad de ajustes, estos deben contar con el respectivo soporte técnico y deben ser aprobados por la Entidad Territorial a través de la Interventoría.

PLAN DE SANEAMIENTO.

Las condiciones de saneamiento para cada tipo de operación sean en áreas de almacenamiento y/o ensamble, áreas de almacenamiento temporal de complementos alimentarios o un comedor escolar, deben cumplir con lo regulado en la Resolución Min salud 2674 de 2013, Lineamientos técnicos administrativos y su anexo técnico de calidad e inocuidad y/o las demás normas que lo modifiquen o sustituyan.

El operador debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento por escrito, acorde que contemple los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y monitoreo de calidad del agua (suministro y abastecimiento) para cada uno de los lugares (establecimientos educativos, plantas de ensamble, bodegas, plantas de proceso) donde funcionará el PAE independientemente de la modalidad de entrega, con objetivos claramente definidos de acuerdo con las características propias de cada operación, y que debe estar soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos.

El Plan de Saneamiento debe ser sometido a revisiones periódicas para verificar su cumplimiento y con el fin de realizar las actualizaciones y ajustes correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo, en procedimientos, formatos de registros o fichas técnicas.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

En todo establecimiento donde se manipulan alimentos es indispensable la correcta aplicación de un programa de limpieza y desinfección para cumplir las condiciones higiénicas sanitarias, por lo que su elaboración debe tener una base científica y técnica actualizada y su ejecución será responsabilidad del operador acorde al volumen de la operación y modalidad de atención en cada territorio. El objeto de este programa es estandarizar el procedimiento de cumplimiento y verificación en donde se desarrolle cada uno de los procesos de limpieza y desinfección que se consideran necesarios para mantener los equipos y áreas con un grado adecuado de higiene, así como las actividades de registro y verificación.

PROGRAMA DE RESIDUOS:

Consideración: Teniendo como referencia la política pública de pérdidas y desperdicios de alimentos (Ley 1990 de 2019), se deben buscar diferentes tipos de estrategias para disminuir los excedentes de alimentos y/o complementos alimentarios al interior de los establecimientos educativos, teniendo como prerrogativa que estos alimentos en primera instancia no deben ser calificados como desechos, y que deben ser buscadas alternativas con base en una focalización y priorización por parte de la ETC para su entrega; A través del proceso de producción en un establecimiento en el que se manipulan alimentos, son generados, tanto subproductos como residuos (sólidos y líquidos) los que deben ser manejados de tal forma que se impida la contaminación del producto final y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos "desechos" del proceso productivo son considerados residuos.

Por lo anterior, es importante establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición de residuos (empaques de alimentos, plásticos, cajas, restos de comida, cáscaras, aceites de tipo vegetal y sobrantes en general de tipo orgánico) generados por la operación de las áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa (modalidad industrializada) o comedor escolar. Deben ser contemplados objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencias de recolección, manejo, clasificación, almacenamiento, transporte, disposición y responsables de la ejecución.

Se debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Los residuos sólidos ordinarios y especiales deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, evitando así convertirse en el refugio y alimento de vectores, animales y plagas que lleven al deterioro ambiental y de salubridad. Se debe tener en cuenta lo dispuesto en la Resolución 2184 de 2019, específicamente el Articulo 4, respecto al código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente. De todas maneras, lo indicado sobre el manejo de residuos y demás aspectos referentes al manejo ambiental, deberá estar articulado con los PRAE, creados mediante el Decreto 1743/1994, compilado por el Decreto 1075 de 2015, único del sector educativo. Para esto se implementará la entrega de puntos ecológicos al 10% de las sedes educativas que no cuentan con dicho elemento en el comedor escolar de acuerdo a la modalidad de atención y medida del punto

ecológico, el cual debe estar previamente notificado por los actores del programa como Entidad Territorial, Interventoría, Directivos Docentes o para subsanar hallazgos por la falta de dicho elemento, cabe resaltar que en caso de que el monto agotable no se alcance el operador deberá reemplazar previa solicitud a la entidad los puntos ecológicos que se encuentren deteriorados en los comedores escolares.

PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS:

Consideración: Las plagas constituyen una amenaza para la inocuidad de los alimentos. Las infestaciones pueden producirse cuando éstas disponen de nutrientes y hay lugar para favorecer su proliferación, caso en el cual deben adoptarse buenas prácticas de higiene. La proliferación de plagas contiene mucha relación no sólo con las condiciones estructurales del establecimiento, sino con aspectos relacionados al tipo de desechos y los tratamientos de limpieza y desinfección cuando no se realizan con eficacia, facilitando una posible infestación por artrópodos y roedores; Por lo anterior y para lograr la aplicación efectiva de un adecuado control de plagas, se requiere del cumplimiento de medidas de higiene al interior de cada establecimiento y gestionar el de sus alrededores. Un punto para tener en cuenta en servicios de alimentación, sean estos áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa o comedor escolar, es la articulación con el programa de limpieza y desinfección, generando y promoviendo adicionalmente mecanismos necesarios de articulación y coordinación tanto con las directivas del establecimiento educativo, como con las Entidades Territoriales en Salud y autoridades locales para conjugar las acciones ligadas que contribuyan a un control integral de plagas.

Dentro del programa de control de vectores, se debe contemplar la planeación de actividades, cronograma, productos a utilizar, responsables de las acciones, planillas de registro y seguimiento a los cumplimientos. Adicionalmente se debe generar un diagnóstico en el que se planteen las actividades preventivas a ejecutar, dicho documento, debe contemplar las áreas de producción, ensamble, almacenamiento, ubicación de barreras, ubicación de productos químicos, observaciones y recomendaciones; Para los casos donde se evidencie la presencia de plagas por parte de algunos de los actores del programa como operador, interventoría, supervisor, personal manipulador de alimentos o visitas de inspección del ente de salud, se implementará la fumigación como una acción de tipo correctivo al 10% de las sedes educativas en caso de que el monto agotable no se alcance el operador deberá realizar otras acciones que prevengan plagas en los comedores escolares, así las cosas debe realizarse bajo protocolos que garanticen su aplicación de una forma segura en la cual no represente un riesgo de contaminación a los alimentos y

superficies de contacto por lo tanto se deberá realizar por una empresa certificada que cumpla con los criterios.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE:

El programa de abastecimiento de agua tiene como objetivo principal el garantizar el servicio continuo de agua potable para la alimentación escolar, estableciéndose como puntos críticos o variables de control el número de hidrantes en las áreas de ensamble y almacenamiento o comedor escolar, así como la presión del caudal de agua en estos y la limpieza y mantenimiento de los tanques de reserva. Con el fin de efectuar una limpieza y desinfección efectiva, se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el correspondiente proceso.

Las áreas o lugares de ensamble, almacenamiento o comedores escolares deben contar con un tanque o recipientes de agua potable con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque se realizarán conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

Para el caso de los comedores escolares ubicados en las ruralidades dispersas es necesario garantizar las condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes que se tengan para el almacenamiento del agua que se utiliza para la preparación de alimentos del comedor escolar.

En caso de que el establecimiento no esté conectado a una red de acueducto, o no cuente con suministro directo de agua potable, se deberá especificar el método por el cual se está potabilizando el agua tanto la que se usa para consumo directo o indirecto como la usada en los procedimientos de limpieza y desinfección.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN A PERSONAL MANIPULADOR

El programa de capacitación continua deberá ser implementado a todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse al contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, el que determina: "*Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada*

por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad." Lo anterior teniendo en cuenta la circular externa INVIMA DAB 4150 – 10264-19.

Plan de rutas, periodicidad y días de entrega (Modelo Operativo) de víveres, elementos de aseo y combustible (gas).

Elaboración del plan de rutas para la entrega de los alimentos e insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas priorizadas, incluyendo el servicio de gas, en el caso que no se disponga de servicio en red; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes.

Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.

El operador debe contemplar dentro de su programa de mantenimiento preventivo y correctivo todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. Debe presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga: (i) Objetivos; (ii) Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias; (iii) Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, para lo cual deberá tenerse en cuenta la hoja de vida del equipo con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.

Para el mantenimiento correctivo de equipos se debe realizar la respectiva notificación por parte del establecimiento educativo, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos al operador encargado del programa, la cual se debe realizar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la institución educativa, para el mantenimiento se proveerá un 30% de los establecimientos educativos priorizados con la modalidad preparada en sitio, en caso de que el monto agotable no se alcance el operador deberá realizar mantenimiento preventivo a los equipos al fin de evitar el deterioro de los mismos.

Programa de Proveedores, materias primas e insumos:

- El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.
- Al momento de seleccionar los proveedores para la compra de carne y productos cárnicos comestibles para el PAE, es de vital importancia que estos alimentos provengan de establecimientos que estén siendo vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente (Entidades Territoriales de Salud o Invima). Adicionalmente estos productos deberán contar con los siguientes requisitos documentales:
- El producto debe estar acompañado de la guía de transporte de carne o documento equivalente.
- Los productos empacados deben cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- Los productos que lo requieran* contarán con registro sanitario vigente otorgado por el Invima.
- Cuando la carne contenga aditivos, especias o conservantes, deben estar aprobados por el Invima y cumplir con la reglamentación específica para el producto y/o sus adicciones. Además, deberán estar especificados en la lista de ingredientes, por lo tanto, teniendo en cuenta que la Resolución 719 de 2015 clasifica a la carne como un alimento de alto riesgo, estos productos requieren de Registro Sanitario de Alimentos (RSA) para su comercialización. Lo anterior debe estar articulado con los requerimientos y características solicitadas por la Entidad Territorial, según el tipo de modalidad de operación y las necesidades específicas de cada territorio.

Recibo y manejo de materia prima: El operador debe implementar un sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada institución educativa.

Actividades Preliminares al Recibo de Materia Prima: El operador debe garantizar que antes de efectuar la recepción de las materias primas, todas las áreas del establecimiento (áreas de ensamble, almacenamiento o comedor escolar) se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección. En el proceso de recibo de materias primas e insumos, el responsable de esta actividad debe tener la dotación completa y limpia, cumpliendo con los protocolos establecidos y garantizando que solo se acepten las materias primas y demás alimentos e insumos que cumplan con las especificaciones de calidad e inocuidad. Para el cabal cumplimiento de todo lo relacionado sobre estos aspectos, debe ser establecido un control del personal manipulador de alimentos encargados de la entrega de las materias primas, a través del cual se pueda constatar el uso adecuado de la dotación y elementos de protección personal, prácticas higiénicas, formación en educación sanitaria y certificación medica en la que se corrobore la aptitud del personal para la manipulación de alimentos.

Recepción de Productos y Materias Primas: El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente al contenido de las Resoluciones 2674 de 2013 y 5109 de 2005, garantizando en todo momento la calidad sensorial, nutricional, e inocuidad de los alimentos elaborados y/o suministrados. Es claro que deben ser rechazadas materias primas y demás alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva cuando se presente(n) alguna (s) de las siguiente(s) causas:

- Condiciones de empaque, que afecten la inocuidad del producto.
- Alimentos que no cumplan con las condiciones organolépticas aceptables (Color, sabor, olor, textura).
- Los alimentos cuyas características y empaques no correspondan a lo establecido en la ficha técnica.
- Incumplimiento al rotulado del empaque primario y/o alimentos con fecha de vencimiento expirada o inconsistencia con la información reportada en este.
- Incumplimientos o inconsistencias de las características de las materias primas según fichas técnicas y normatividad: cantidad, calidad, características organolépticas.
- Los vegetales y frutas que presenten alteración física en su apariencia, moho, hongos, o inicios de procesos de descomposición.
- Las carnes que presenten características de olor, color, textura y apariencia diferentes a los normales. Este rechazo se llevará a cabo previa confirmación técnica por parte del responsable de la operación.
- Alimentos que se conservan al vacío, y que hayan perdido esta condición.

- Los productos empacados y que su empaque primario o secundario se encuentre deteriorado, roto o raído.
- Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración u hongos.
- Los huevos rotos, sucios, con manchas de sangre o materia fecal.
- Los alimentos que sean transportados o almacenados junto con otros productos diferentes como sustancias químicas, tóxicas y demás.
- En el momento de la recepción los alimentos que no cumplan con las temperaturas establecidas de conservación (especialmente productos perecederos de alto riesgo), siendo estas de refrigeración y de congelación, las que deben ser verificadas mediante el uso de termómetros debidamente calibrados.

Las demás situaciones de rechazo estipuladas en la normatividad sanitaria vigente. En caso de presentarse alteraciones en los productos, el operador deberá adoptar protocolos para almacenar, señalizar y disponer los productos no conformes, además de solucionar este tipo de novedades en el menor tiempo posible y antes del consumo para no afectar el servicio.

Almacenamiento y Conservación: A continuación, se describen los requisitos más relevantes y que se encuentran definidos por el Programa de Alimentación Escolar, adecuándose al marco del Decreto 019 de 2012 y la Resolución 2674 de 2013, que deben ser cumplidas para el caso del PAE, así como todo el contenido del Capítulo VII de dicha resolución:

- El almacenamiento de los alimentos recibidos para la preparación y/o ensamble del complemento alimentario debe ser en sitios adecuados con el fin de evitar contaminación y alteración, y siempre cumpliendo con los requisitos que cada alimento exija, sea para su congelación y/o refrigeración, según el caso.
- La zona de almacenamiento de materias primas debe estar separada de aquella donde se realice la preparación o ensamble del complemento alimentario.
- El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de materias primas de acuerdo con la naturaleza del producto, evitando el contacto directo con el suelo, guardando distancias perimetrales y evitando cualquier tipo de contaminación.
- Para un correcto ordenamiento y apilamiento de los productos, el operador debe seguir las instrucciones del fabricante, que se encuentren informadas en los rótulos de los embalajes, con el fin de evitar roturas y deterioro en los empaques primarios y/o secundarios de estos.

- Se debe aplicar el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento.
- El operador debe garantizar que las áreas, equipos y utensilios destinados para el almacenamiento de alimentos se encuentren en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.
- Los alimentos deben ser debidamente conservados en recipientes o bolsas separados, protegidos y rotulados acorde con su naturaleza y características.
- Los alimentos perecederos de alto riesgo tales como, carnes y derivados cárnicos, lácteos y sus derivados, salsas, frutas, verduras y sus mezclas, entre otros, deberán ser conservados a temperaturas indicadas por el fabricante según su naturaleza (refrigeración 0ºC a 4ºC +/- 2) y/o congelación (menor o igual a -18ºC), teniendo presente humedad relativa, aireación, etc.
- El operador debe garantizar el adecuado almacenamiento de los elementos y sustancias de limpieza y desinfección en las áreas establecidas y debidamente identificadas evitando el contacto con las materias primas, alimentos preparados, utensilios y menaje.

Materiales, Empaques y Embalajes: Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deben reunir los siguientes requisitos:

- El empaque primario debe cumplir cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifique o sustituya.
- El material de los empaques debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación, este debe ser de grado alimenticio, inerte, que no genere migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a gases y humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto.
- No pueden haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.
- Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento, así sean de manera temporal y antes de su envasado final, deben permanecer en buen estado, limpios y, en consonancia con el riesgo en salud pública, estar debidamente desinfectados.
- Los empaques y/o embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

Registros Sanitarios, Permiso Sanitario y/o Notificación Sanitaria: Determinados como los documentos expedidos por la autoridad sanitaria competente, con el fin de

autorizar a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano. Teniendo en cuenta la reglamentación sanitaria vigente, especialmente la contenida en el Capítulo I del Título III de la Resolución 2674 de 2013, en el artículo 37 referente a VIGILANCIA Y CONTROL del Registro sanitario, permiso sanitario y notificación sanitaria, el operador deberá garantizar que todos los alimentos y/o materias primas utilizadas cuenten con este requisito, según la clasificación de riesgo en salud pública, Resolución 719 de 2015.

Se exceptúan de este requerimiento los siguientes alimentos: 1). Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas. 2). Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación. 3). Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas. 4). Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Por lo anterior, todos los alimentos (salvo los excluidos en la norma) que se suministren en cualquiera de las modalidades de ejecución del PAE, deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria, emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Los alimentos importados deberán cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, aclaren, complementen, adicionen o sustituyan.

QUINTA. LUGAR DE EJECUCIÓN Y/O ENTREGA: El objeto del contrato, se ejecutará en los establecimientos educativos de los quince (15) municipios no certificados del Departamento, se ajustará a las necesidades de la Entidad Territorial.

SEXTA. PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo estipulado por la entidad para la ejecución del contrato es de CIENTO CUATRO (104) DIAS CALENDARIO ESCOLAR CONSECUTIVOS, contados a partir de la suscripción del acta de inicio.

SÉPTIMA: OBLIGACIONES DE LAS PARTES

A) DEL CONTRATISTA

Los operadores del PAE cumplirán las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 2015, Resolución No. 00335 del 23 de diciembre del 2021 junto con los anexos Alimentación Saludable y sostenible en el PAE; Calidad e Inocuidad; Participación Ciudadana; Seguimiento y Monitoreo; Administrativo y Financiero, y Compras Públicas Locales y la Resolución 018858 11 diciembre 2018.

a. Presentar el plan de alistamiento a la Interventoría, para la respectiva aprobación e implementación del mismo, dentro de los primeros cinco (5) días siguientes a la suscripción del acta de inicio, el operador deberá seguir la ruta establecida en el Anexo técnico de Calidad e Inocuidad, a fin de garantizar la prestación de servicio de acuerdo a lo pactado con la Entidad Territorial.
b. El contratista debe acogerse a la minuta de ración preparada en sitio-complemento alimentario jornada A.M. – P.M. y complemento alimentario tipo almuerzo, Minuta diferencial y la Minuta Ración Industrializada establecida por la entidad territorial realizada por el profesional en Nutrición y dietética, para esta el contratista se compromete a cumplir con la entrega de los alimentos, según lo establecido en los componentes del ciclo de menús y guías de preparaciones, para garantizar el aporte nutricional de calorías y nutrientes de las preparaciones que componen los ciclos de menús, los cuales deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año acompañados de las listas de intercambios por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional, basada en la minuta patrón establecida por la Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 *«Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE*" y la resolución 18858 de 2018.
c. Realizar el día anterior a la primera entrega de víveres, la jornada de limpieza y desinfección en cada comedor escolar que incluya planta física, equipos, utensilios y mobiliario. Debe repetirse esta jornada después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos) y en caso de suspensión del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias u otras causas.
d. Entregar a cada institución educativa de los quince municipios no certificados para su diligenciamiento los formatos de seguimiento a los programas establecidos en el plan de saneamiento básico y los formatos concernientes a los procesos operativos del servicio de alimentación para el registro de las actividades previamente aprobados por la Interventoría.
e. Cumplir con la resolución N.00335 del 23 de diciembre de 2021 y sus anexos donde se expiden los Lineamientos Técnico Administrativo y estándares del Programa de Alimentación Escolar y la Resolución No. 018858 11 diciembre 2018, y enmarcar la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, bajo los

lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, y las demás normas vigentes que le apliquen.

f. Dotar al personal manipulador de alimentos y dinamizadores auxiliares de alimentos mínimo de dos (2) uniforme y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente y que contenga como mínimo pantalón, camisa (deben ser de color blanco, no deben poseer botones, sólo cremalleras, cierres o broches y sin bolsillos de la cintura hacia arriba), gorro que cubra completamente el cabello, tapabocas desechables, delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza, un par de zapatos antideslizantes, de color claro, cubiertos y en material liviano no poroso (no tela) y guantes de caucho, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación del PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.

g. Reemplazar al personal manipulador de alimentos y dinamizadores auxiliares de alimentos que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.

h. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos y dinamizadores auxiliares de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada sede de los establecimientos educativos donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

i. Mantener en la sede administrativa, bodega y cada comedor escolar una carpeta en físico con las remisiones de entrega de los alimentos de la ración preparada en sitio y en el caso de la ración industrializada un registro donde conste los lotes de los alimentos y fechas de vencimiento.

j. Elaborar e Implementar el Plan de Saneamiento Básico aplicable para la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción o ensamble y para los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la interventoría u otro actor del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación y soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registros, control de

actividades y procedimientos y demás soportes de estas actividades previamente aprobado por la firma interventora.

k. Elaborar y ubicar en lugar visible del comedor escolar formato de visibilidad con los respectivos logos de la Unidad de Alimentación Escolar UApA, la entidad territorial, operador e interventoría, el cual debe contener la siguiente información: **1**. Identificación de la entidad territorial y de la sede educativa. **2.** Número del contrato o convenio. **3**. Nombre o razón social del operador. **4**. Fecha de inicio de atención PAE**. 5**. Numero de cupos asignados para atención en sede educativa. **6.** Numero de cupos asignados **7**. Canales de Atención al Ciudadano y correo electrónico que determine el ente territorial, para la atención de peticiones, quejas y reclamos.

l. Identificar y señalizar formatos con avisos de BPM elaborados en material sanitario las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, y los ciclos de menú, y Ficha de Ruta de atención establecida por la ETC.

m. Suministrar las cantidades de raciones por tipo y tiempo de servido en las diferentes IE priorizadas, de acuerdo con el grupo correspondiente de acuerdo con las actualizaciones de reportes de matrícula y asistencia notificados por el interventor del contrato y efectuar el seguimiento y registro de raciones entregadas y beneficiarios atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago.

n. Exigir al personal procesador de alimentos llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos basados en las cantidades entregadas para la semana y las necesidades de despacho diarias para el procesamiento de las preparaciones estipuladas en el menú. El contratista deberá anexar copia en medio magnético del Kardex de cada establecimiento educativo junto con el informe de ejecución del contrato.

o. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme al anexo técnico Alimentación Saludable y sostenible en el PAE de la resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021.

p. Garantizar la entrega de la totalidad de productos en adecuadas condiciones de empaque e inocuidad, conforme a lo establecido en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021.

q. 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 el anexo técnico de calidad e inocuidad de la resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021y en la normatividad vigente.

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 técnico de Compras públicas locales.

s. Presentar con la firma del acta de inicio, el contrato o contratos de proveedurías con los que se materializan el acuerdo de entre las partes para la compraventa de alimentos. Estos deben corresponder a los aportados en la etapa previa de selección y adjudicación.

t. + *Para acreditar la calidad de pequeño productor*, deberá adjuntarse al contrato de proveeduría balance comercial, cuya antigüedad no sea superior a 90 días a la solicitud del crédito, aceptado por el intermediario financiero, cuya antigüedad no sea superior a 90 días a la solicitud del crédito, en el que se verifique que los activos totales no exceden los doscientos ochenta y cuatro (284) SMMLV. Para el caso de los beneficiarios de Reforma Agraria, el valor de la tierra no será computable dentro de los activos totales.

u. + *Para acreditar la calidad de productor de la agricultura campesina, familiar y comunitaria*, deberá demostrar, junto con el contrato de proveeduría, que figura en el registro de general de pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria u otros registros oficiales, o en el Sistema de Información Alimentaria siempre y cuando este en operación.

v. + *Para acreditar la calidad de productor agropecuario local*, deberá adjuntar al contrato de proveeduría, contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertar del inmueble o los recibos de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble con los que se demuestre que los productores tienen la calidad de propietarios, poseedores o tenedores del predio, en los que se evidencia la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios.

w. Cuando la oferta de alimentos producidos por pequeños productores y/o productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria local sea inferior al mínimo, esto es al 30% del presupuesto, deberá informar a la interventoría mínimo dentro de los cinco (5) días siguientes de advertida la situación, con el fin de proceder de acuerdo a lo dispone el decreto 248 de 2021 en su artículo 2.20.1.1.3. parágrafo.

x. participar en las distintas actividades y rueda de negocios que se realicen con ocasión al **MÍNIMO DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS Y SUMINISTROS DE PRODUCTOS AGROPECUARIOS A PRODUCTORES AGROPECUARIOS LOCALES**, los proponentes deberán allegar certificación donde manifiesten que en caso de resultar adjudicatarios del proceso se comprometen a comprar a pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de agricultura campesina, familiar o comunitaria locales y sus organizaciones un mínimo del 30 % del valor

del presupuesto del contrato, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentara.

y. Dar aplicabilidad de la Ley 2046 y el Decreto 248, y emitir el respectivo informe mensual.

z. Presentar un informe final que incluya un consolidado de informes parciales, información sobre logros, dificultades y recomendaciones sobre la aplicabilidad de la ley 2046 y el decreto 248, además del instrumento diligenciado del "REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR" mes a mes en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE.

aa. Realizar entrega de soportes que acrediten el pago contra entrega de los productos adquiridos con los pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria o de sus organizaciones registradas y validadas por la Secretaria Ambiental y de Agricultura.

bb. Deberá contratar dentro su personal manipulador de alimentos y dinamizadores auxiliares de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al 20% de este grupo necesarios para el cabal cumplimiento de la operación para lo cual debe tener en cuenta: a) Priorizar aquellos padres que sean cabeza de familia. b) Que no pertenezca al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva de la asociación de padres de familia; (En caso de que no sea posible incorporar el porcentaje mínimo de padres de familia, usuarios como manipuladoras de alimentos el operador debe documentar las razones por las cuales no fue posible dar cumplimiento y socializarlo en los diferentes espacios de participación social).

cc. Realizar el diligenciamiento del instrumento "REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR" solicitados por la entidad o firma interventora.

dd. Realizar acompañamiento y orientación técnica permanente al personal involucrado en los procesos del servicio de alimentación del programa contratado.

ee. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos darán lugar a la terminación del contrato.

ff. Debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su abastecimiento,

recepción de materia prima, transporte, entrega en las sedes educativas, almacenamiento, preparación y distribución de los complementos alimentarios.

gg. Afiliar a las manipuladoras, dinamizadores auxiliares de alimentos y al personal auxiliar de bodega al Sistema de Seguridad Social.

hh. Utilizar la imagen institucional del Departamento de Caquetá - Secretaría de Educación Departamental, de la Unidad de Alimentación Escolar UApA en la papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento y piezas publicitarias utilizadas durante la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio.

ii. Remitir al interventor del contrato los registros de seguimiento a la operación del programa en los formatos establecidos por el UApA y la SED.

jj. Publicar el horario de consumo en un lugar visible del comedor escolar de cada institución educativa, para que sea de conocimiento de los padres de familia, del operador, de la interventoría y de la ETC. En caso de que se requiera cambiar el horario se deberá hacer la consulta a la secretaria de Educación Departamental y se dará a conocer la contestación oportunamente a los directivos docentes.

kk. Realizar seguimiento a los proveedores locales seleccionados como mínimo una vez para verificar su cumplimiento en los criterios de cantidad, calidad. Oportunidad, marcas y precios de los víveres suministrados, así como su almacenaje; lo anterior, de conformidad con Resolución 2674 de 2013 y los demás que lo modifiquen, sustituyan o adicionen y los Lineamientos PAE. Los soportes de las visitas serán parte integral de los informes de ejecución y si el resultado de la visita es negativo, se deberán generar planes de mejoramiento.

ll. Realizar proceso de socialización, del contrato de prestación de servicios y los tipos de modalidad atender con toda la comunidad para que ésta conozca el servicio que ofrece la secretaria de Educación, entre ellos padres de familia, integrantes de los Comités de Alimentación Escolar CAE, directivos docentes, Personeros Municipales y comunidad en general.

mm. Garantizar el pago oportuno a sus proveedores, manipuladoras, dinamizadores auxiliares de alimentos y anexar soportes de dichos pagos en medio magnético y físico (con cronograma que muestren fechas de corte), a los informes mensuales, de conformidad con la ejecución de los cupos asignados y los días atendidos, sin los cuales, no se procederá al respectivo pago mensual.

nn. Presentar a la interventoría del Contrato junto con la cuenta de cobro, informes financieros, contables y de gestión sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes. Los primeros quince (15) días de cada mes, el informe de gestión incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal, junto con evidencia fotográfica.

oo. Verificar el inventario de equipos, utensilios y menajes que se encuentren en cada establecimiento educativo y realizar el levantamiento en el formato establecido, que debe ser firmada por el rector o su delegado y el responsable o delegado del operador, la cual se debe presentar dentro de los informes de ejecución.

pp. En caso de que el operador requiera cambiar de modalidad "Ración Preparada en Sitio" a "Ración Industrializada" o viceversa, debe realizarla solicitud con la justificación técnica respectiva al supervisor o interventor del contrato para su evaluación, en un tiempo no menor a 5 días hábiles antes de la fecha del cambio propuesto. En caso de que realice el cambio sin previa aprobación del Departamento de Caquetá, estas raciones no serán pagadas.

qq. Participar y facilitar la conformación de los Comités entre ellos: Comité de Alimentación Escolar CAE, Mesa pública, Comité técnico operativo y demás que requiera la entidad.

rr. Disponer de los medios necesarios para garantizar la no existencia de trabajo infantil en la ejecución del programa y su cadena de producción.

ss. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa de conformidad al anexo técnico de participación ciudadana, Resolución N. 00335 del 23 de diciembre de 2021.

tt. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables de conformidad al anexo técnico de alimentación saludable y sostenible en el PAE, Resolución N. 00335 del 23 de diciembre de 2021.

uu. En aquellos casos en los cuales el operador evidencie que las sedes educativas no cuentan con las condiciones descritas para la prestación de servicio de la modalidad preparada en sitio, el operador debe solicitar a la Secretaría de Educación Departamental la autorización del cambio de modalidad, con los soportes técnicos respectivos y la evidencia fotográfica, para que la Secretaría de Educación proceda a realizar la verificación respectiva e Informar de inmediato por escrito al Departamento, interventor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa.

vv. Dotar mantener y reemplazar cada vez que se deterioren los implementos de aseo estipulados por la entidad territorial para garantizar la prestación del servicio.

ww. En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de

mantener el aporte nutricional del menú. Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico. El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc.) la autorización del intercambio a la interventoría y a la Secretaria de Educación Departamental, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio.

xx. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días calendario, luego de reportada la solicitud por parte de la sede educativa, la interventoría externa, o los manipuladores de alimentos. En caso que se requiera retirar el equipo de la sede para su reparación o que su reparación o mantenimiento no sea inmediato, el operador deberá garantizar la disponibilidad de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación o mantenimiento o remplazo del producto o alimento que se vea afectado por el daño del equipo, de manera que se garantice la prestación del servicio; Se debe realizar la respectiva notificación por parte del establecimiento educativo, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos, la cual se debe realizar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la institución educativa, para el mantenimiento se proveerá un 30% de los establecimientos educativos priorizados con la modalidad preparada en sitio, en caso de que el monto agotable no se alcance el operador deberá realizar mantenimiento preventivo a los equipos al fin de evitar el deterioro de los mismos.

yy. Realizar control de plagas se debe realizar la respectiva notificación por parte del establecimiento educativo, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos, la cual se debe realizar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la institución educativa, para la fumigación se proveerá un 10% de los establecimientos educativos priorizados con la modalidad preparada en sitio e industrializada, en caso de que el monto agotable no se alcance el operador deberá realizar fumigaciones preventivos en las sedes educativas.

zz. Realizar entrega de puntos ecológicos al 10% de las sedes educativas que no cuentan con dicho elemento en el comedor escolar de acuerdo a la modalidad de atención y medida del punto ecológico, el cual debe estar previamente notificado por los actores del programa como Entidad Territorial, Interventoría, Directivos docentes o para subsanar hallazgos por la falta de dicho elemento, cabe resaltar que en caso de que el monto agotable no se alcance el operador deberá reemplazar previa solicitud a la entidad los puntos ecológicos que se encuentren deteriorados en los comedores escolares.

aaa. Entregar a la Interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública, las cuales serán objeto de revisión mensual.

bbb. Reportar el listado de proveedores de la operación del Programa de Alimentación Escolar con el fin de notificarlo al ente de salud para verificar las condiciones higiénico sanitarias de los recintos.

ccc. Implementar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo a lo establecido por TÍTULO II "condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos", de la normatividad vigente y en especial la resolución 2674 del 2013 y cumplir durante la ejecución del contrato con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011 y las demás normas vigentes acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos.

ddd. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, de acuerdo al cronograma de rutas y periodicidad de entrega establecida en la etapa de alistamiento.

eee. Garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control.

fff. El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.

ggg. Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente, se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.

hhh. Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario, se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

iii. El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas para su manipulación.

jjj. Se requiere realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, la placa del mismo, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.

kkk. Realizar acciones que permitan avanzar en la implementación de la Estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional - EAN, mediante el desarrollo de estrategias que promuevan la Alimentación Saludable y agradable, la EAN es definida como "un proceso pedagógico de enseñanza-aprendizaje, contextualizado cultural, económica y socialmente, que promueve en las personas, familias y comunidades conocimientos, valores, actitudes y comportamientos para facilitar la adopción voluntaria de prácticas alimentarias que les permitan disfrutar de una buena salud", (CISAN, 2017).

lll. Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por cada ente municipal de salud, el certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo), mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo.

mmm. Realizar remisión de entrega de víveres en cada comedor escolar de los quince municipios no certificados del Departamento, en la cual se relacione el nombre de la Sede Educativa, el nombre del docente encargado del comedor escolar, el número de cupos contratados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, cantidad de entrega y un espacio de observaciones. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos, entregar copia en el comedor escolar, la remisión de entrega de víveres debe reposar en una carpeta física en cada comedor escolar.

nnn. Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los alimentos los faltantes o devoluciones por no cumplimiento de las características propias de los alimentos. Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos antes de la preparación o entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos o dinamizadores auxiliares de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento

de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el comedor escolar.

ooo. Atender las visitas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas y solicitudes del UApA y la entidad territorial a través de la interventoría del Programa de Alimentación Escolar y/o diferentes entes de control y/o actores del Programa de Alimentación Escolar.

ppp. Responder a los requerimientos realizados por la entidad territorial e interventoría.

qqq. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de seguimiento, interventoría, entes de salud y UApA.

rrr. Realizar la inscripción de los comedores escolares, vehículos, y bodegas de almacenamiento prestadores de servicio del PAE, en aras de fortalecer las acciones de Inspección Vigilancia y Control Sanitario ante el ente de salud territorial.

sss. Realizar el seguimiento y participar de los comités de seguimiento CAE conformados y programados en las diferentes sedes educativas.

ttt. Desarrollar la operación del Programa de Alimentación Escolar de acuerdo al plazo, especificaciones, la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 y sus anexos donde se expiden los Lineamientos Técnico Administrativo y estándares del Programa de Alimentación Escolar y estándares del PAE y la Resolución 18858 por medio de la cual se expiden los Lineamientos Técnico Administrativos para pueblos Indígenas.

uuu. Asumir los costos asociados al suministro de las raciones cuando se presenten problemas por contingencias o emergencias en el Departamento del Caquetá que afecten el normal desarrollo del programa de alimentación escolar, para lo cual, la entidad de oficio o a petición del contratante podrán solicitar la actualización o revisión de los precios cuando se produzca cualquier contingencia o emergencia, de acuerdo a lo establecido en el inciso 3, artículo 4 de la Ley 80 de 1993, y normas concordantes.

vvv. El procedimiento a adelantar con las raciones que ya han sido preparadas en el caso de la modalidad preparada en sitio o con las raciones industrializadas entregadas, en el evento de presentarse ausencia de algún titular de derecho focalizado, consiste en diligenciar en el campo observaciones del registro diario de asistencia la respectiva novedad y el cambio del titular de derecho.

www. Al finalizar el contrato se deberá presentar informe final consolidando toda la información en medio físico y magnética.

xxx. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato, y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen.

B) OBLIGACIONES DEL DEPARTAMENTO DEL CAQUETÁ:

a. Cancelar al contratista en la forma y términos establecidos en el contrato.
b. Suministrar oportunamente la información que requiere el contratista para el cumplimento de sus obligaciones contractuales.
c. Realizar la supervisión del contrato o contratar la interventoría del mismo.
d. Brindar apoyo y acompañamiento durante la ejecución del contrato al contratista.
e. Entregar el número de cupos a atender por sede educativa y SIMAT.

OCTAVA: - VALOR DEL CONTRATO: Asciende a la suma de **VEINTE de VEINTE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO MILLONES DOSCIENTOS VEINTIÚN MIL SETECIENTOS DOCE PESOS ($ 20.985.221.712,00) moneda legal**, incluido todos los tributos que se generen con ocasión a la celebración, ejecución y liquidación del contrato.

Los impuestos de estampillas se calcularán de acuerdo a lo dispuesto en la ordenanza No 021 del 05 de diciembre de 2017 "por medio de la cual se compila y modifica el estatuto de rentas departamental y la ordenanza 006 del 07 de mayo de 2016 en la cual determina la base gravable para los contratos celebrados en el marco del programa de alimentación escolar "(…) la base gravable corresponde al valor del AIU siempre y cuando este sea igual o superior al 10% del valor del contrato (…)"

POBLACIÓN MAYORITARIA			
MODALIDADES DE ATENCION	**VALOR RACIÓN**	**RACIONES**	**TOTAL**
Complemento alimentario AM/PM (Preparada y servida en Sitio)	$ 4.710	1.254.448	$ 5.908.450.080
Complemento alimentario AM/PM (Industrializada)	$ 5.138	1.069.120	$ 5.493.138.560
Complemento tipo almuerzo (preparado y servido en sitio)	$ 6.484	1.357.304	$ 8.800.759.136
SUBTOTAL PRESTACIÓN DE SERVICIO MAYORITARIA			**$ 20.202.347.776**

MODALIDADES DE ATENCION	**VALOR RACIÓN**	**RACIONES**	**TOTAL**
Complemento alimentario AM/PM (Preparada y servida en Sitio)	$ 4.710	146.744	$ 691.164.240
Complemento tipo almuerzo (preparado y servido en sitio)	$ 6.484	14.144	$ 91.709.696
SUBTOTAL PRESTACIÓN DE SERVICIO POBLACIÓN INDÍGENA			**$ 782.873.936**

POBLACIÓN MAYORITARIA E INDÍGENA			
MODALIDADES DE ATENCION	**VALOR RACIÓN**	**RACIONES**	**TOTAL**
Complemento alimentario AM/PM (Preparada y servida en Sitio)	$ 4.710	1.401.192	$ 6.599.614.320
Complemento alimentario AM/PM (Industrializada)	$ 5.138	1.069.120	$ 5.493.138.560
Complemento tipo almuerzo (preparado y servido en sitio)	$ 6.484	1.371.448	$ 8.892.468.832
TOTAL PRESTACIÓN SERVICIO PAE			**$ 20.985.221.712**

DECIMA: FORMA DE PAGO: La Gobernación del Departamento del Caquetá, pagará el valor del contrato de la siguiente manera:

Anticipo: Una vez cumplidos los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato, el Departamento concederá al Contratista un Anticipo Equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, previa radicación de la cuenta de cobro y plan de inversión del Anticipo debidamente aprobado por la interventoría, de acuerdo a lo contenido en el parágrafo del artículo 40 de la Ley 80 de 1993, permite a las entidades estatales la posibilidad de pactar la entrega de anticipos, sin que su monto exceda el 50% del valor del respectivo contrato, también cierto que dicha faculta es discrecional de cada entidad estatal.

Al respecto el Consejo de Estado ha señalado:

"En la práctica contractual administrativa con fundamento en la ley, lo usual es que la entidad pública contratante le entregue al contratista un porcentaje del valor del contrato, a título de anticipo, el cual habrá de destinarse al cubrimiento de los costos iniciales en que debe incurrir el contratista para la iniciación de la ejecución del objeto contratado. De ahí que se sostenga que es la forma de facilitarle al contratista la financiación de los bienes, servicios u obras que se le han encargado con ocasión de la celebración del contrato.

(...) El pago de dicha suma lo era y lo sigue siendo un adelanto del precio que aún no se ha causado, que la entidad pública contratante hace al contratista para que a la iniciación de los trabajos disponga de unos fondos que le permitan proveerse de materiales y atender los primeros gastos del contrato, tales como los salarios de los trabajadores que disponga para la obra. No es otra la razón por la cual adicionalmente se exige que sea garantizada, que se presente un oían para su utilización y que se amortice."[1]

Nota 1. La iniciación de las actividades o el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones contractuales no se hallan supeditados, en ningún caso, al recibo del anticipo. El Departamento, a través del Interventor revisará y aprobará los programas de inversión del anticipo.

[1] Consejero Ponente: Ricardo Hoyos Duque. Consejo de Estado, Sala de lo Contencioso Administrativo, Sección Tercera. Sentencia 22 de junio de 2001. Expediente No. 13436.

Nota 2. Los recursos del anticipo sólo podrán ser utilizados para los gastos propios del respectivo Contrato, situación que deberá ser verificada por el interventor.

Los recursos concedidos a título de anticipo son para todos los efectos legales del Departamento. La constitución y aprobación de la garantía de buen manejo y correcta inversión del anticipo es requisito indispensable previo para la entrega del anticipo.

Nota 3. Los recursos desembolsados en calidad de anticipo y sus rendimientos son del Departamento, los cuales deberán ser reintegrados en la cuenta que para el efecto indique la Secretaria de Hacienda Departamental, cuando se haya amortizado el anticipo.

Nota 4. El anticipo se amortizará en el mismo porcentaje otorgado con respecto al valor del Contrato, en cada acta parcial y, en caso de no haberse amortizado en su totalidad en el acta de liquidación.

MANEJO DEL ANTICIPO: De conformidad con lo establecido en el artículo 91 de la Ley 1474 de 2011, el **CONTRATISTA** deberá constituir una fiducia o un patrimonio autónomo irrevocable para el manejo de los recursos que reciba a título de Anticipo, con una sociedad fiduciaria vigilada y autorizada por la Superintendencia Financiera de Colombia, previo a su desembolso, para garantizar que dichos recursos se apliquen exclusivamente a la ejecución del Contrato. El **CONTRATISTA** deberá presentar, previa aprobación del Interventor, al **DEPARTAMENTO** una certificación expedida por la entidad fiduciaria con la información necesaria sobre el patrimonio autónomo, y copia del contrato de fiducia mercantil, para el desembolso del anticipo. El costo de la comisión fiduciaria, así como los otros gastos por el gravamen a los movimientos financieros o las comisiones por pagos que cobra la sociedad fiduciaria, serán cubiertos directamente por el **CONTRATISTA**, quien deberá aportar tales sumas desde la constitución del patrimonio autónomo. Para el manejo del Anticipo, el contrato de fiducia mercantil irrevocable deberá ser de administración y pagos. La fiduciaria administrará los recursos del patrimonio autónomo y autorizará los desembolsos con base en las instrucciones que reciba del **CONTRATISTA**, las cuales deben haber sido autorizadas por el Interventor, siempre y cuando tales desembolsos correspondan a los rubros previstos en el programa de inversión del anticipo. El programa de inversión del anticipo deberá hacer parte integral del contrato de fiducia mercantil. En caso que se declare la caducidad, nulidad, incumplimiento o terminación del contrato estatal, la sociedad fiduciaria deberá reintegrar los recursos del anticipo al **DEPARTAMENTO**. No son admisibles otro tipo de negocios fiduciarios como los

encargos fiduciarios, la fiducia pública o fiducia mercantil de garantía, los cuales no corresponden a la finalidad prevista por la ley para el manejo de anticipos.

El contrato de fiducia mercantil deberá contener como mínimo las siguientes obligaciones a cargo de la sociedad fiduciaria: (i) Llevar la contabilidad separada de este negocio, de conformidad con las disposiciones legales que regulan la materia; (ii) Registrar contablemente los rendimientos financieros como parte del patrimonio autónomo; (iii) Proteger y defender los bienes que le hayan sido entregados por concepto de anticipo contra cualquier acto de terceros o del fideicomitente, así como cumplir las obligaciones previstas en el artículo 1234 del Código de Comercio Colombiano; (iv) No delegar en ninguna persona, ni en otra sociedad fiduciaria sus deberes y obligaciones; (v) Efectuar los desembolsos ordenados por el **CONTRATISTA**, aprobados por el Interventor, exclusivamente con base en lo establecido en el programa de inversión del anticipo; (vi) Reintegrar al **DEPARTAMENTO** los recursos entregados por concepto de anticipo así como sus remanentes, cuando esta comunique a la fiduciaria el acto administrativo ejecutoriado donde se declara la terminación unilateral o anticipada del contrato estatal, la caducidad administrativa, o la nulidad del contrato estatal; (vii) Informar mensualmente al **CONTRATISTA** y al **DEPARTAMENTO** sobre la situación financiera o estado de cuenta de los recursos del patrimonio autónomo, para lo cual dentro de los quince (15) primeros días de cada mes, debe presentar una relación detallada de los recursos del patrimonio autónomo que son administrados de acuerdo a la finalidad de este contrato, las inversiones realizadas, el saldo por capital y los rendimientos con corte al último día del ejercicio anterior, los giros, y/o traslados realizados; (viii) Pedir instrucciones a la Superintendencia Financiera de Colombia cuando tenga fundadas dudas acerca de la naturaleza y alcance de sus obligaciones o deba apartarse de las autorizaciones contenidas en el acto constitutivo, cuando así lo exijan las circunstancias. En estos casos el Superintendente citará previamente a la sociedad fiduciaria y al **CONTRATISTA**.

El contrato de fiducia mercantil deberá contener como mínimo las siguientes obligaciones a cargo del **CONTRATISTA** (fideicomitente): (i) Notificar al **DEPARTAMENTO** la celebración del contrato de fiducia mercantil y solicitar que los recursos sean consignados directamente en la cuenta que determine la sociedad fiduciaria; (ii) Entregar a la sociedad fiduciaria el programa de inversión del anticipo aprobado por el Interventor, así como copia del contrato de suministro de servicios, los pliegos de condiciones y cualquier otra documentación requerida por la sociedad fiduciaria, e informar sobre cualquier modificación a los mismos; (iii) Informar a la sociedad fiduciaria quién es la persona que debe actuar como Interventor del contrato de suministro y entregar los documentos que soporten dicha calidad; (iv) Informar a la

sociedad fiduciaria cada vez que se cambie el Interventor del contrato de suministro y entregar los documentos que acrediten el cambio; (v) Informar a la sociedad fiduciaria las suspensiones y reinicios del contrato de suministro. En tal evento, el **CONTRATISTA** se abstendrá de solicitar desembolsos; (vi) Entregar a la sociedad fiduciaria el Acta de Inicio del contrato de suministro, copia de la garantía de buen manejo y correcta inversión del anticipo aprobada e informar de las prórrogas, modificaciones y terminación del Contrato; (vii) Aportar los recursos adicionales al valor del anticipo para el pago de la comisión fiduciaria, conforme al inciso segundo del artículo 91 de la Ley 1474 de 2011; (viii) Aportar los recursos adicionales al valor del anticipo al momento de la constitución del patrimonio autónomo para el pago de la tarifa al gravamen a los movimientos financieros y gastos del patrimonio autónomo.

MANEJO DE EXCEDENTES: Los excedentes son aquellos recursos que quedan en el patrimonio autónomo cuando se cumple su finalidad. Estos excedentes pueden resultar por los rendimientos que los recursos generan con la administración que hace la fiduciaria. Estos excedentes pueden ser entregados al **CONTRATISTA** cuando se liquida el patrimonio autónomo, como un abono que realiza el **DEPARTAMENTO** de los pagos pendientes a él. Cuando se giren los excedentes al **CONTRATISTA**, la fiduciaria deberá informar al **DEPARTAMENTO** su valor para que ésta registre el abono en la proporción correspondiente.

Los excedentes de los recursos aportados por el **CONTRATISTA** para atender el pago de la comisión fiduciaria y los gastos inherentes al contrato de fiducia mercantil, serán reintegrados al **CONTRATISTA.**

NOTA 1: OBLIGACIONES DE RESULTADO DE LA SOCIEDAD FIDUCIARIA: Son obligaciones de resultado de la sociedad fiduciaria atender los desembolsos que instruye el contratista, verificar la autorización previa del Interventor y, el reintegro de los recursos al Departamento cuando haya lugar al mismo.

NOTA 2: RECURSOS QUE CONFORMAN EL PATRIMONIO AUTÓNOMO: 1. La totalidad de los recursos presentes o futuros provenientes del anticipo del Contrato que el Departamento gire al patrimonio autónomo. 2. Los recursos adicionales que gire el Departamento al patrimonio autónomo, cuando se celebre un adicional al Contrato. 3. Los rendimientos que generen los recursos que constituyen el anticipo.

El setenta y cinco por ciento (75%) en pagos parciales por periodo ejecutado, previa presentación de la cuenta de cobro, debe ser entregada a la SED los primeros quince (15) días siguientes de cada periodo ejecutado, de conformidad a la modalidad a entregar. Por número de raciones entregadas adicional a los documentos propios de

la cuenta se deben remitir los soportes de entrega de canastas alimenticias por titular de derecho focalizado así: Los certificados diarios de entrega, las certificaciones emitidas por cada uno de los rectores de los establecimientos educativos, presentación del informe de ejecución financiero, técnico, jurídico certificación con sus respectivos soportes del pago al personal manipulador de alimentos, dinamizadores auxiliares de alimentos y proveedores, además de realizarse la amortización del anticipo en cada pago.

Pago Final: Equivalente al cinco por ciento (5%) del valor del contrato, será cancelado con la liquidación del mismo.

Nota: La liquidación del contrato se realizará de conformidad con lo establecido en el artículo 60B de la Ley 80 de 1993 y el artículo 11 de la Ley 1150 del 2007. El término para la liquidación del contrato iniciará a contabilizarse a partir del Acta de Recibo Definitivo o Final.

PARÁGRAFO PRIMERO: Presentar la facturación o documento equivalente para el cobro al DEPARTAMENTO DEL CAQUETÁ en físico y a través de la plataforma SECOP II, previo cumplimiento de los requisitos exigidos en el Estatuto Tributario y demás normas que lo modifiquen, adicionen o aclaren. Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompañan los soportes requeridos para el pago, y/o se presenten de manera incorrecta, el término para el pago solo empezará a contarse desde la fecha en que se aporte el último documento y/o se presente en debida forma. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrán por ellos derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

PARÁGRAFO SEGUNDO: El pago estará sujeto a la programación y aprobación del Programa Anual Mensualizado de caja (PAC) autorizado, situación que EL CONTRATISTA declara conocer y aceptar.

PARÁGRAFO TERCERO: Para el pago EL CONTRATISTA deberá acreditar el pago de los aportes establecidos en el Artículo 50 de la ley 789 de 2002, (salud, pensión y parafiscales) lo cual se hará mediante certificación expedida por el revisor fiscal o el representante legal sino tiene revisor fiscal, y demás normas que lo modifiquen, reglamentan o complementen.

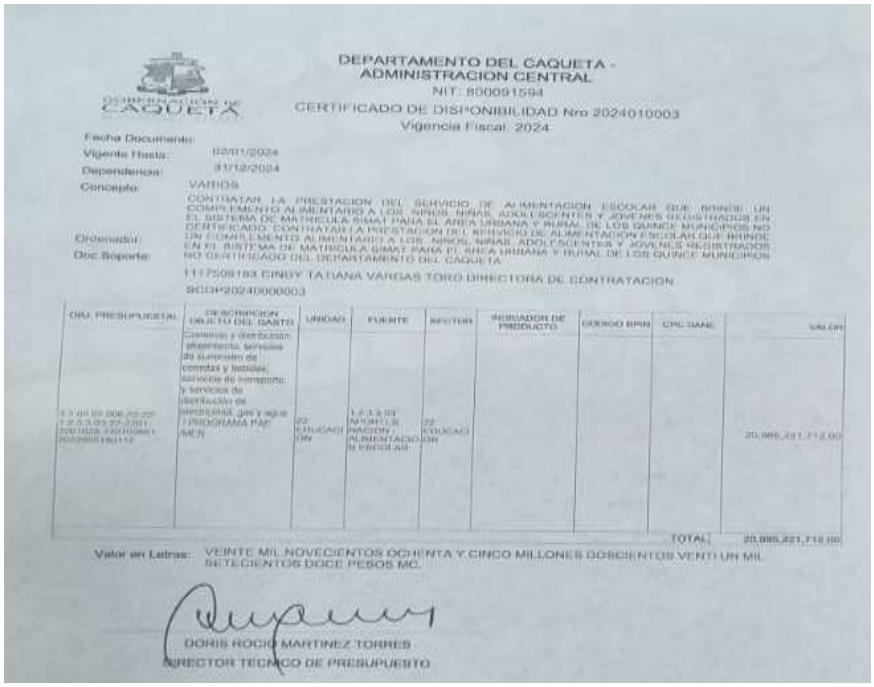
PARÁGRAFO CUARTO: El pago se realizará a través de la cuenta de ahorros y/o corriente que disponga EL CONTRATISTA acorde con la certificación expedida por la entidad financiera aportada por EL CONTRATISTA.

PARÁGRAFO QUINTO: EL DEPARTAMENTO DEL CAQUETÁ no reconocerá pago sobre la entrega de elementos y/o prestación de servicios que no hubieren sido previamente requeridos o autorizados por el interventor del contrato y/o quien ejerza su apoyo.

Los informes mensuales con las respectivas cuentas de cobro presentados por el contratista en el marco de la ejecución del contrato de prestación de servicios son validadas, certificadas y verificadas por la firma interventora a contratar quien realiza seguimiento en los aspectos técnicos, financieros, económicos, jurídicos y administrativos.

Los impuestos de estampillas se calcularán de acuerdo a lo dispuesto en la ordenanza No 021 del 05 de diciembre de 2017 "por medio de la cual se compila y modifica el estatuto de rentas departamental y la ordenanza 006 del 07 de mayo de 2016 en la cual determina la base gravable para los contratos celebrados en el marco del programa de alimentación escolar " (…)la base gravable corresponde al valor del AIU siempre y cuando este sea igual o superior al 10% del valor del contrato(…)"

NOVENA. -SUJECIÓN A LA APROPIACIÓN PRESUPUESTAL: La entidad cuenta con recursos de funcionamiento:



DEPARTAMENTO DEL CAQUETA -
ADMINISTRACION CENTRAL
NIT: 800091594
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD Nro 2024010003
Vigencia Fiscal: 2024

Fecha Documento:
Vigente Hasta: 02/01/2024
Dependencia: 31/12/2024
Concepto: VARIOS
CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR QUE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES INSCRITOS EN EL SISTEMA DE MATRICULA SIMAT PARA EL AREA URBANA Y RURAL DE LOS QUINCE MUNICIPIOS NO CERTIFICADO CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR QUE BRINDE UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES INSCRITOS EN EL SISTEMA DE MATRICULA SIMAT PARA EL AREA URBANA Y RURAL DE LOS QUINCE MUNICIPIOS NO CERTIFICADO DEL DEPARTAMENTO DEL CAQUETA
Ordenador: 1117508183 CINDY TATIANA VARGAS TORO DIRECTORA DE CONTRATACION
Doc.Soporte: SCDP20240000003

DEU PRESUPUESTAL	DESCRIPCION OBJETO DEL GASTO	UNIDAD	FUENTE	SECTOR	PRODUCTO DE PRODUCTO	CODIGO BPIN	CPC DANE	VALOR
2.3.2.02.02.006.22.22-2.3.2.3.03.97-2.021-2021024-1310108017-2023000116112	Comercio y distribución: alojamiento, servicios de suministro de comidas y bebidas; servicios de transporte; y servicios de distribución de mercancías, gas y agua / PROGRAMA PAE MEN	22 EDUCACION	1.F.3.3.03 APORTES NACION - ALIMENTACION ESCOLAR	22 EDUCACION				20.985.221.712,00
							TOTAL	20.985.221.712,00

Valor en Letras: VEINTE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO MILLONES DOSCIENTOS VEINTI UN MIL SETECIENTOS DOCE PESOS MC.

DORIS ROCIO MARTINEZ TORRES
DIRECTOR TECNICO DE PRESUPUESTO

DÉCIMA. - GARANTÍAS QUE LA ENTIDAD ESTATAL.

El Proponente deberá constituir a favor la Entidad, garantía que cubra los perjuicios derivados del incumplimiento de las obligaciones del contratista bajo cualquiera de las formas permitidas por el Artículo 2.2.1.2.3.1.2. Del Decreto 1082 de 26 de mayo de 2015, a saber: Las garantías que los oferentes o contratistas pueden otorgar para asegurar el cumplimiento de sus obligaciones son: 1. Contrato de seguro contenido en una póliza. 2. Patrimonio autónomo. 3. Garantía Bancaria. Las garantías deberán ser expedidas con estricta sujeción a los requerimientos previstos en el decreto 1082 de 2015 y lo dispuesto en el presente Pliego de Condiciones así:

Amparo	Suficiencia	Vigencia
Cumplimiento del Contrato	10% del valor del contrato	Igual al plazo del contrato y 6 meses más.
Buen manejo y correcta inversión del Anticipo	100% del valor del anticipo	Plazo del contrato y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha de la firma del contrato.
Calidad del servicio	10% del valor del contrato	Igual al plazo del contrato y 6 meses más
Responsabilidad civil extracontractual	5% del valor del contrato.	Con vigencia igual al plazo de ejecución.
Salario y prestaciones sociales	5% del valor del contrato.	Con vigencia de ejecución del contrato y 3 años mas

DÉCIMOPRIMERA. - INDEMNIDAD: El contratista mantendrá indemne a la Entidad por razón de reclamos, demandas, acciones legales y costos que surjan como resultado del uso por parte del contratista, de patentes, licencias ambientales y diseños o derechos de autor que sean propiedad de terceros.

El contratista mantendrá indemne a la Entidad contra todo reclamo, demanda, acción legal y costo que pueda causarse o surgir por daños o lesiones a personas o propiedades de terceros, ocasionados por el contratista, sus subcontratistas o sus proveedores durante la ejecución de los trabajos objeto del contrato y terminados éstos, y hasta la liquidación definitiva del contrato.

Se consideran como hechos imputables al contratista todas las acciones u omisiones de su personal, subcontratistas, proveedores y del personal al servicio de cualquiera

de ellos, los errores y defectos de sus diseños, materiales, mano de obra y en general cualquier incumplimiento de sus obligaciones contractuales.

Como parte de sus obligaciones para mantener la indemnidad a la Entidad, el contratista constituirá y mantendrá vigentes las garantías y las pólizas de seguros con los requisitos que en ellas se establecen para hacerlas efectivas llegado el caso.

En el evento en que se entable un reclamo, demanda o acción legal contra la Entidad por asuntos que según el contrato sean de responsabilidad del contratista, éste será notificado lo más pronto posible de ellos para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas por la ley para mantener indemne a la Entidad.

Si en cualquiera de los eventos antes previstos el contratista no asume debida y oportunamente la defensa de la Entidad, éste podrá hacerlo directamente, previa notificación escrita al contratista y éste pagará todos los gastos en que él incurra por tal motivo.

En caso de que así no lo hiciere el contratista, la Entidad tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones de cualquier suma que adeude al contratista por razón de los trabajos motivo del contrato, a recurrir a las garantías otorgadas, o a utilizar cualquier otro medio legal.

El contratista garantizará que cumplirá a cabalidad con los requerimientos ambientales legales, reglamentarios y contractuales y no generará daño o perjuicio a la Entidad o a terceros por esta causa; por lo tanto, si por esta causa se generara sanción, multa o suspensión por parte de la Autoridad Ambiental, el contratista la pagará directamente y para el efecto, autoriza mediante el presente documento que le sea descontado el monto respectivo del saldo insoluto del valor del contrato.

El contratista será responsable ante la Entidad de todos los daños causados a las propiedades de la Entidad, a terceros, ya sea por culpa de él directamente, del personal a su servicio, de sus subcontratistas, de sus proveedores y le reconocerá y pagará el valor de tales daños o procederá a repararlos debidamente a satisfacción de la Entidad.

DÉCIMOSEGUNDA. – **INTERVENTORÍA**: El Departamento del Caquetá, ejercerá la INTERVENTORIA del Contrato, por intermedio de una persona natural o jurídica producto del proceso de selección que para tal efecto adelantará la entidad y quien sea seleccionado ejercerá sus funciones con base en la Constitución, la Ley y el Manual de Contratación de la entidad.

La Interventoría están autorizados para impartir instrucciones al contratista sobre asuntos de su responsabilidad y éste estará obligado a acatarlas o justificar las mismas. Serán funciones de quienes ejerzan el control de ejecución, las tendientes a asegurar que las partes cumplan con las obligaciones pactadas en el contrato, en el pliego de condiciones y en la ley, para la correcta ejecución de su objeto.

DÉCIMOTERCERA. - SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO: Por razones de fuerza mayor o caso fortuito se podrá de común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del contrato, mediante un acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de suspensión.

PARÁGRAFO: El CONTRATISTA prorrogará la vigencia de la garantía única de cumplimiento por el tiempo que dure la suspensión.

DÉCIMO CUARTA. - MULTAS: En caso de incumplimiento a las obligaciones del contratista derivado del presente contrato, el departamento del Caquetá, puede adelantar el procedimiento establecido en la ley e imponer las siguientes multas:

El contratante tendrá la facultad de pactar con el (la) contratista las multas con el fin de conminarlas al cumplimiento de sus obligaciones, en los términos que establece en el contrato, para tales efectos las partes acuerdan que en caso de incumplimiento de algunas de las obligaciones adquiridas por el contratista o cumplidas deficientemente o por fuera del termino estipulado para cada obligación, se causará una multa equivalente hasta el uno por mil (1/1000) del valor del contrato para cada día calendario transcurrido a partir de la fecha prevista para el cumplimiento de dichas obligaciones. La imposición de la multa atenderá los criterios de razonabilidad, proporcionalidad y gravedad de las obligaciones incumplidas.

Si pasaren más de treinta (30) días calendario sin que el (la) contratista haya cumplido, la actividad obligacional en mora, el departamento del Caquetá, podrá terminar el presente contrato, ya que en la mora por más de treinta (30) días se considera un incumplimiento grave. El monto máximo de las normas a imponer será equivalente al valor asegurado mediante el amparo de cumplimiento.

DÉCIMO QUINTA. - PENAL PECUNIARIA: En caso de incumplimiento definitivo por parte del contratista de cualquiera de las obligaciones contraídas en el contrato o de declaratoria de caducidad, el contratista conviene en pagar a la Entidad, a título de pena, una suma equivalente al diez por ciento (10%), del valor total del contrato por

el incumplimiento, suma que la Entidad hará efectiva mediante el cobro de la garantía única de cumplimiento o, a su elección, de los saldos que adeude al contratista, si los hubiere, para lo cual se entiende expresamente autorizado con la suscripción del contrato; si esto no fuere posible, se cobrará por vía judicial. La aplicación de la cláusula penal no excluye la indemnización de perjuicios.

DÉCIMO SEXTA. - Cesiones y Subcontratos

El contratista no podrá ceder el contrato, sin previo consentimiento escrito de la Entidad, pudiendo éste reservarse las razones que tenga para negar la aceptación de la cesión. La cesión se efectuará de conformidad con lo establecido en el Artículo 893 del Código de Comercio en concordancia con las demás disposiciones vigentes sobre la materia.

El contratista sólo podrá subcontratar la ejecución de trabajos que requieran de personal y/o equipos especializados, requiriendo para ello la autorización previa y expresa de la Entidad, quien no adquirirá relación alguna con los subcontratistas. El empleo de tales subcontratistas no relevará al contratista de las responsabilidades que asume por las obligaciones emanadas del contrato. La Entidad podrá exigir al contratista la terminación del subcontrato en cualquier tiempo y el cumplimiento inmediato y directo de sus obligaciones.

En el texto de las cesiones y de los subcontratos se dejará constancia que éstos se entienden celebrados sin perjuicio de lo estipulado en este Pliego de Condiciones y en el Contrato.

DÉCIMO SEPTIMA- Caducidad

La Entidad podrá declarar la caducidad administrativa del contrato, por medio de resolución motivada, a través de la cual lo dará por terminado y ordenará su liquidación, cuando el contratista incurra, con ocasión del contrato, en cualquiera de las causales de caducidad previstas en la Ley.

DÉCIMO OCTAVA Modificación, Terminación e Interpretación Unilaterales

Son aplicables al contrato las disposiciones que se encuentran consignadas en la Ley 80 de 1993, Artículos 15, 16 y 17.

DÉCIMO NOVEN- EXCLUSIÓN LABORAL Y PRESTACIONAL.

De conformidad con lo previsto en el numeral 3º del artículo 32 de la Ley 80 de 1993, en el contrato en ningún caso generará relación laboral ni prestaciones sociales, entre EL DEPARTAMENTO y EL CONTRATISTA

VIGÉSIMA-Liquidación del Contrato

Se efectuará de acuerdo con lo establecido en el artículo 60B de la Ley 80 de 1993 y el artículo 11 de la Ley 1150 del 2007. El término para la liquidación del contrato iniciará a contabilizarse a partir del Acta de Recibo Definitivo o Final.

VIGÉSIMA PRIMERA. - LIQUIDACIÓN UNILATERAL: el contrato se liquidará unilateralmente conforme a las reglas establecidas en la Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007, si el CONTRATISTA no se presenta a la liquidación o las partes no llegan a acuerdo sobre el contenido de la misma, será practicada directa y unilateralmente por **LA GOBERNACION** y se adoptará por acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición.

VIGESIMA SEGUNDA. - CLÁUSULAS Y POSTESTADES EXORBITANTES: El departamento hará efectiva en caso de incumplimiento por parte del contratista, de las potestades exorbitantes, de conformidad con el artículo 14, 15, 16, 17 y 18 de la ley 80 de 1993.

VIGÉSIMA TERCERA: INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: EL CONTRATISTA, con la suscripción de éste contrato afirma bajo juramento que no se halla incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades y demás prohibiciones para contratar previstas en la Constitución Política, en el artículo 8º de la Ley 80 de 1993, y demás disposiciones vigentes sobre la materia, y que, si llegare a sobrevenir alguna, actuará conforme lo prevé el artículo 9º de la Ley 80 de 1993.

VIGÉSIMA CUARTA - SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS: Las discrepancias que ocurran durante la ejecución del objeto contractual se solucionarán preferiblemente mediante los mecanismos de arreglo directo y/o conciliación.

VIGESIMA. QUINTA.- PERFECCIONAMIENTO Y REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO: El contrato se entenderá perfeccionado con las firmas de las partes y para su ejecución se requiere la aprobación de la garantía exigida por el Departamento, registro presupuestal, la designación de supervisor y suscripción del acta de inicio.

VIGESIMA SEXTA. - LEGISLACIÓN APLICABLE: Además de lo estipulado en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, Ley 1882 de 2018 y decreto de 1082 de 2015 demás Decretos Reglamentarios y normas concordantes.

VIGESIMA SEPTIMA DOMICILIO: Para todos los efectos legales del presente contrato el domicilio será la GOBERNACION del Caquetá.

VIGESIMA OCTAVA: NOTIFICACIONES. - Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las Partes deban hacer en desarrollo del presente Contrato deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas personalmente o por correo electrónico a la persona y a las direcciones indicadas a continuación:
1) El DEPARTAMENTO DEL CAQUETÁ, Secretaria Educación Carrera 13 Calle 15 Esquina piso 2º Florencia Caquetá – Teléfono: (098) 4353318, correo electrónico: direccioncontratacion@caqueta.gov.co .
2.) El Contratista Dirección:
Carrera 13 No. 19-30, Correo electrónico: utunidosporcaqueta@gmail.com

Para constancia se firma en Florencia.

Aprobó:
CINDY TATIANA VARGAS TORO
Directora Técnica de Contratación
Delegada como ordenador del gasto
Decreto 000411 del 27/05/2020

Por el Contratista
GIOVANNY ANDRÉS OBREGON GUEVARA
C.C. No. 80.819.674 de Bogotá
Representante
UT UNIDOS POR EL CAQUETA 2024
NIT. 901.796.216-8

Elaboró: ANGIE CATHERINE OSPINA ROJAS-
Profesional Universitario DTC