CONVENIO DE ASOCIACION No. 002 DE FEBRERO 28 DE 2020, CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE TOGUI - BOYACÁ Y LA FUNDACION GRANITO DE MOSTAZA, IDENTIFICADA CON NIT 826003699-8.

ENTIDAD CONVOCANTE:	**MUNICIPIO DE TOGUI** **NIT. 800062255-9**
REPRESENTANTE LEGAL:	**GERMAN AUGUSTO SANCHEZ SANCHEZ** **C.C No. 4280874, expedida en Togui**
CONTRATISTA:	**FUNDACION GRANITO DE MOSTAZA** **NIT. 826003699-8**
REPRESENTANTE LEGAL:	**DEISY MARCELA HURTADO VARGAS** **C.C No. 46,681,964 de Paipa**
OBJETO:	**AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES SEGÚN RESOLUCION 29452 DE 29 DE DICIEMBRE DE 2017 CON LOS TERMINOS Y ALCANCE ESTABLECIDOS EN EL PROYECTO: SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTEMENTO DE BOYACA. (CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No 507 DE 2020 CELEBRADO ENTRE LA GOBERNACION DE BOYACA Y EL MUNICIPIO DE TOGUI.**

VALOR TOTAL:	**CIENTO SESENTA Y SIETE MILLONES CUATROSCIENTOS ONCE MIL TREINTA Y SEIS PESOS MONEDA CORRIENTE ($167,411.036.00)**
FORMA DE PAGO	**EL MUNICIPIO DESEMBOLSARÁ EL APORTE AL QUE SE COMPROMETE EN EL PRESENTE CONVENIO ASÍ: PAGOS PARCIALES MENSUALES VENCIDOS, SUJETO A LAS EJECUCIONES PRESENTADAS EL CUAL SE HARÁ CON LA PRESENTACIÓN DEL ACTA DE RECIBO A SATISFACCIÓN Y LIQUIDACIÓN PREVIA PRESENTACIÓN DE TODOS LOS FORMATOS Y DOCUMENTOS SOPORTES QUE PERMITAN EVIDENCIAR LA CORRECTA EJECUCIÓN DEL CONVENIO, SOPORTES QUE DEBERÁN SER VALIDADOS POR EL RECTOR DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA Y EL SUPERVISOR DESIGNADO.**
PLAZO DE EJECUCIÓN:	**SESENTA Y DOS (62) DIAS CALENDARIO ACADEMICO AÑO 2020.**

Entre los suscritos, **GERMAN AUGUSTO SANCHEZ SANCHEZ,** mayor de edad y con domicilio en este Municipio, quien se identifica con la cédula de ciudadanía No 4280874, expedida en Togui , en su condición de Alcalde Municipal de Togui, según Acta de Posesión expedida por la Notaria Segunda del Círculo de Moniquirà – Boyacà, de fecha dieciocho (18) de diciembre de dos mil diecinueve (2019), obrando como Representante Legal del Municipio, en observancia de lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto Nacional 1082 de 2015, Decreto 092 de 2017 y las demás disposiciones vigentes que regulan la contratación de la administración pública, así como en uso de sus atribuciones legales y debidamente facultado para la celebración del presente contrato, actuando en nombre y representación de El **MUNICIPIO DE TOGUI - BOYACA**, con NIT **800062255-9,** quien para los efectos del presente contrato se denomina **EL MUNICIPIO**, por una parte; y por la otra **LA FUNDACION GRANITO DE MOSTAZA,** Institución privada sin ánimo de lucro conforme a la Certificación de Existencia y Representación Legal expedida por la Cámara de Comercio, con NIT. **826003699-8**,

representada por **DEISY MARCELA VARGAS HURTADO C.C No. 46,681,964 de Paipa**, en su condición de Representante legal de la Organización, quien en adelante para los efectos del presente convenio se denominará LA FUNDACION O EL OPERADOR, hemos acordado celebrar el presente convenio de asociación, previas las siguientes consideraciones: 1:Que al Municipio de Togui - Boyacá de conformidad con el artículo 311 de la Constitución Política como entidad fundamental de la división político administrativa del Estado le corresponde prestar los servicios públicos que determine la ley, construir las obras que demande el progreso local, ordenar el desarrollo de su territorio, promover la participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural de sus habitantes y cumplir las demás funciones que le asignen la Constitución y las leyes. 2: Que al tenor de lo establecido en el numeral 5 del artículo 3 de la ley 136 de 1994 al municipio le corresponde entre otras la función de solucionar las necesidades insatisfechas de salud, educación, saneamiento ambiental, agua potable, servicios públicos domiciliarios, vivienda, recreación y deporte. 3: Que el municipio es una entidad territorial fundamental de la división político administrativa del estado, cuyas funciones están dirigidas a promover la participación comunitaria, el mejoramiento social y cultural d sus habitantes y cumplir las demás funciones que designe la Constitución Política articulo 287 y 311 entre otros. 4: Que el artículo 4° de la Constitución Política consagra como derechos fundamentales de niños y niñas la vida, la integridad física, la salud, la seguridad social y la alimentación equilibrada entre otros. 5: Que el Departamento de Boyacá- Secretaria de Educación, a fin de dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 67 de Constitución Política, el cual consagra que la educación es un derecho fundamental de la persona y un servicio público que tiene una función social, tendiente a la mejor formación moral, intelectual y física de los educandos, con la cual se busca el acceso al conocimiento, a la ciencia y a los demás bienes y valores de la cultura para lograr una formación integral, donde se forme en el respeto a los derechos humanos, la paz y a la democracia, adelantó los correspondientes estudios para estructurar en el Departamento el Plan Alimentario Escolar vigencia 2020 6. El Artículo 44 de la Constitución Política consagra que los derechos de los niños, niñas y adolescentes son de carácter fundamental, especial y prevalente. En este sentido, establece, entre otros, los siguientes derechos: la vida, la integridad física, la salud, la seguridad social, alimentación equilibrada, el cuidado, el amor y el acceso a la educación, igualmente, impone que la familia, la sociedad y el estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos, con prevalencia de estos sobre los derechos de los demás, es así, como los Artículos 209 de la Constitución Nacional y 4° de la Ley 489 de 1998 establecen como finalidades de la función administrativa del estado, la búsqueda de la satisfacción de las necesidades generales de todos los habitantes ,(…) Por su parte el Artículo 6 de la Ley 7 de 1979, dispone que “Todo niño tiene derecho a la educación la asistencia y bienestar social; que corresponde al Estado asegurar el suministro de la escuela, la nutrición escolar, la protección infantil, y en especial a los menores impedidos a quienes se deben cuidados especiales. 7. Que el Gobierno Nacional declaró el programa de Alimentación escolar de importancia estratégica. Por otra parte, la Encuesta Nacional de la Situación

Nutricional en Colombia 2010-ENSIN, los índices de desnutrición que existen actualmente en la población escolar son los siguientes: - 9% Niños y Niñas entre 5 y 9 años y 10.7% entre 10 a 17 años, presenta retraso en talla o desnutrición crónica. - 2,6% Niños y Niñas entre 5 y 9 años y 1.3% entre 10 a 17 años, presenta delgadez. - 18.9% Niños y Niñas entre 5 y 9 años y 16.7% entre 10 a 17 años presenta sobrepeso y obesidad. - 8% Niños y Niñas entre 5 y 12 años y 10:6% entre 13ª 17 años, presenta anemia. 8. Que para tener mayor coordinación y reglamentar lo referente a la implementación, contratación y seguimiento del Programa de alimentación Escolar PAE, el Ministerio de Educación Expidió el 18 de Septiembre de 2017 el Decreto 1852, por el cual se adiciona el Decreto número 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar el parágrafo 4° del artículo 136 de la Ley 1450 de 2011, el numeral 20 del artículo 6° de la Ley 1176 de 2007, en lo referente al programa de Alimentación Escolar (PAE) para su debida aplicación por parte del gobierno, las entidades territoriales, operadores y todos los actores del programa, para lo cual el MEN estableció mediante Resolución N° 29452 del 29 de Diciembre de 2017 los lineamientos técnicos-administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del programa de alimentación escolar (PAE). 9. Que, para garantizar la prestación oportuna del servicio de Programa de alimentación Escolar PAE en cumplimiento al Decreto 1852 de 2015 y continuar implementando la estrategia de alimentación en apoyo a los estudiantes que adelantan estudios en educación preescolar, básica primaria, básica secundaria y media, la Gobernación de Boyacá y el Municipio de Togui celebraron el CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 507 de 2020 (Anexo 1), con el fin de brindar el servicio de alimentación escolar, desde el primer día del calendario escolar, garantizando la transparencia en el proceso de la selección de operador del PAE en el Municipio y de esta manera garantizar el desarrollo de estos programas y el suministro de los complementos requeridos. 10. Que el municipio a través de la respectiva dependencia realizó el estudio previo en el cual se describe la necesidad. 11. Que la modalidad de Convenio de Asociación, procede para la realización de éste tipo de actividades. 12. Que el proceso de contratación se encuentra incluido en el Plan de Adquisiciones, Vigencia 2020. 13. Que en desarrollo del proceso para adelantar el presente convenio se publicó en la plataforma SECOP II invitación para participar en Proceso de Selección de Entidad Sin Ánimo de Lucro -ESAL no. -002-2020 decreto 092 de 2017, recibiéndose en consecuencia una (1) propuesta de oferente presentada por FUNDACION GRANITO DE MOSTAZA, con NIT 826003699-8, representada por la señora DEISY MARCELA HURTADO VARGAS identificada con la cedula de ciudadanía No.. 46,681,964 14 Que una vez revisada la propuesta presentada por la FUNDACION, el comité evaluador recomendó al señor Alcalde la suscripción del convenio de asociación, razón por la cual se acoge la recomendación del comité evaluador y se decide suscribir convenio de asociación con la FUNDACION GRANITO DE MOSTAZA con NIT 826003699-8, representada por la señora DEISY MARCELA HURTADO VARGAS identificada con la cedula de ciudadanía No.. 46,681,964. 16. Que dando cumplimiento a lo establecido en las normas legales y en especial lo contemplado en la Ley 489 de 1998, la cual establece en el artículo 96 que*: Las entidades estatales, cualquiera sea su naturaleza y orden administrativo podrán, con la*

observación de los principios señalados en el artículo 209 de la Constitución, asociarse con personas jurídicas particulares, mediante la celebración de convenios de asociación o la creación de personas jurídicas, para el desarrollo conjunto de actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquéllas la ley; Los convenios de asociación a que se refiere el presente artículo se celebrarán de conformidad con lo dispuesto en el artículo 355 de la Constitución Política, en ellos se determinará con precisión su objeto, término, obligaciones de las partes, aportes, coordinación y todos aquellos aspectos que se consideren pertinentes. y demás normas concordantes y vigentes para la contratación, las partes acuerdan regular el presente CONVENIO en las siguientes clausula: **CLAUSULA PRIMERA**. OBJETO: "**AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA DESARROLLAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DIRIGIDO A LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES SEGÚN RESOLUCION 29452 DE 29 DE DICIEMBRE DE 2017 CON LOS TERMINOS Y ALCANCE ESTABLECIDOS EN EL PROYECTO: SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL DEPARTEMENTO DE BOYACA. (CONVENIO INTERADMINISTRATIVO No 507 DE 2020 CELEBRADO ENTRE LA GOBERNACION DE BOYACA Y EL MUNICIPIO DE TOGUI**", de acuerdo a la propuesta presentada la cual forma parte integral del presente CONVENIO. **CLAUSULA SEGUNDA**: ALCANCE: Mediante la acción conjunta y concertada del MUNICIPIO y el OPERADOR se promoverá la generación y construcción de estrategias y metodologías especialmente en los siguientes aspectos: 1) Desarrollo de políticas dirigidas a mantener y mejorar el estado nutricional de los niños, niñas y jóvenes estudiantes de las diferentes instituciones educativas del sector rural y urbano del Municipio de Togui– Boyacá, mediante la modalidad de alimentación escolar. 2) Construcción de una base que permita producir, procesar, analizar y utilizar información en lo referente a cobertura, avances en nutrición, retención y deserción escolar. 3) Contribución con una gestión efectiva y una transparente ejecución de los recursos públicos. En tal sentido, la ejecución, desarrollo, implementación, integración de recursos y demás aspectos vinculantes a este CONVENIO, se desarrollara mediante la observancia y aplicación de los Lineamientos Técnico -Administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, los estándares de alimentación, planta física, de equipo y menaje y de recurso humano, y las condiciones que para la prestación se requiera, definidas por el Municipio y el Departamento de Boyacá. **CLAUSULA TERCERA**: OBLIGACIONES DE LAS PARTES: Para el cumplimiento del objeto del presente Convenio las partes se comprometen: 1) Atender las visitas de la supervisión del CONVENIO o sus delegados y suministrar la información solicitada. 2) Garantizar la ejecución idónea y oportuna del objeto del CONVENIO. 3) Atender las citaciones y los requerimientos a las audiencias de veeduría ciudadana que se convoquen, las reuniones de rendición de cuentas y los requerimientos de los organismos de control del Estado. 4) Facilitar y promover la participación de la comunidad, los padres de familia, los personeros estudiantiles y los organismos de control social en el seguimiento del

PAE. 5) Fomentar el desarrollo y promoción de la economía regional a través de compras locales, priorizando las organizaciones de base comunitaria y/o de asociación juvenil que suministren productos necesarios para la preparación de las raciones alimentarias , de acuerdo a la oferta en la región; particularmente las provenientes de productores apoyados por otras intervenciones públicas, del sector de inclusión social, o de entidades del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, como alianzas productivas, oportunidades rurales, programas de desarrollo y paz y mini cadenas productivas. 6) Participar y apoyar al Ministerio de Educación en todas las reuniones a las que este lo convoque, relacionadas con la ejecución del CONVENIO. 7) Disponer de los medios necesarios para el mantenimiento, cuidado y custodia de la documentación objeto del presente CONVENIO. 8) Guardar estricta confidencialidad sobre toda la información identificad como tal por la parte originadora y conocida en virtud del desarrollo y ejecución del presente CONVENIO, así como la información que la parte receptora debe entender y saber que es confidencial por su naturaleza y sensibilidad para la parte dueña de dicha información. 9) Mantener debidamente archivados, según la tabla de retención documental, las normas y procedimientos establecidos por el Archivo General de la Nación, toda la información relacionada con el desarrollo, ejecución del CONVENIO y sus respectivos soportes para su consulta por parte del MEN y de las entidades de control. 10) Mantener la imagen institucional del Ministerio de Educación Nacional en cada documento que se imprima, publique o circule, impreso o digital, y así mismo, garantizar el reconocimiento de los derechos de autor y uso institucional de todo material (multimedia, comunicación, documento, informe, actividad, guía de trabajo, etc.) A nombre del Ministerio de Educación Nacional. 11) Analizar y cumplir a cabalidad los lineamientos técnicos administrativos vigentes emanados por el Ministerios de educación Nacional, Resolución 16432 de octubre 02 de 2015 y decreto 1852 de 16 septiembre de 2015. 12) Cumplir las obligaciones establecidas en la Resolución No. 29452 de 2017. 13) Establecer y hacer cumplir las veedurías ciudadanas que garanticen el óptimo desarrollo y ejecución del programa en un marco de derechos fundamentales a los titulares, niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios de la estrategia de Alimentación Escolar. 14) Las demás propias de la naturaleza del objeto del CONVENIO. OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL OPERADOR: De *conformidad con lo establecido en la Resolución 29452 de 2017. Capítulo 3. Numeral "3.6. los operadores del PAE cumplirán las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, articulo 2.3.10.4.6, y además las siguientes: a). Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor o interventor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución. b). Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u*

omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa. C). Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido. D) Utilizar las bodegas, plantas de ensamble yio producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente. E) En los procesos de manipulación de alimentos, reemplazar al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes. F) Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente. G) Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grupo de edad y por tipo de complemento. H) Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de edad y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos. I) Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del «Anexo No. 1 -Aspectos Alimentarios y Nutricionales». J) Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoria del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riego en salud pública que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. K) Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio, a los alimentos considerados como de alto riesgo en salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen; si así lo determina la Entidad Territorial, en la periodicidad y en los términos que esta defina. L) Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente. m). Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. N) Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la

ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN. O) Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con el «Anexo No. 2 - Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo» (anexo publicado en el siguiente link http://www, mineducacion. qov. co/xwlal/microsifiospreescolarbasicaymedia/ProgramadeAllmentacionEscolarPAE/Oocumentos -y-Fomiatos/358483:Decretos-Resoluciones-yCircu!aresj. p) Elaborar e implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del «Anexo 1 - Aspectos Alimentarios y Nutricionales» o aprobadas a las ETC convocadas por el Ministerio para el caso de atención con enfoque diferencial, y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en esta resolución, previa autorización del supervisor o interventor del contrato. Q) Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos diseñados por el MEN; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoria del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto. R) Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 20%, 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 N° 3. Compras locales» (anexo publicado en el siguiente link http://www.mineducacion.ov.co/rortal/micrositios-preescolarbasicaymedia/ProQrama-de-Alimentacion-Escolar-PAE-/Documentos-vFormatos/358483:Decretos-Resoluciones-y-Circulares). S) Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos. T) Informar periódicamente a la Entidad Territorial, al MEN, a la supervisión y/o interventoria del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido. U) Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) dias hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoria, o el personal manipulador de alimentos. En caso que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio. V). Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar. W) Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por

representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, supervisión o la interventoria del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control. X) Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado. Y) Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa. Z) Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaria de Educación de la Entidad Territorial y/o del MEN; aa) Dar respuesta oportuna y venficable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA. 1. Cumplir a cabalidad con las condiciones pactadas en el presente CONVENIO las cuales solamente podrán ser modificadas previo cumplimiento del trámite dispuesto por el Municipio, según el procedimiento establecido y una vez se alleguen los documentos pertinentes. 2. Garantizar que ejecución de la totalidad de las actividades contempladas con los recursos aportados por el MUNICIPIO, sean exclusivamente invertidas en el objeto del presente CONVENIO. Cualquier costo adicional que se genere será asumido por el Contratista, quien deberá aportar los recursos necesarios que garanticen el cumplimiento del objeto del presente CONVENIO. 3. Obrar con lealtad y buena fe en cada una de las etapas del desarrollo del CONVENIO, evitando dilaciones y entrabamientos para la ejecución del proyecto. 4. Mantener la reserva profesional sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del CONVENIO. 5. Afiliar a los trabajadores que laboren en la ejecución del CONVENIO al Sistema de Seguridad Social Integral Salud, Pensiones y riesgos profesionales y aportes parafiscales de caja de compensación familiar, ICBF y SENA. Solo en el caso de que el objeto contractual sea ejecutado por personal voluntario, o cualquier otra forma de desarrollo del mismo que no genere sujeción laboral no requerirá pago prestaciones sociales y demás emolumentos de ley; sin embargo, en caso de reclamación que se genere con ocasión de la ejecución del CONVENIO entre el operador y cualquiera de las personas que este utilice para la ejecución del CONVENIO, será de responsabilidad exclusiva del operador la cancelación de todos aquellos emolumentos que de naturaleza laboral se llegaren a generar y mantendrá indemne al Municipio de toda responsabilidad al respecto. 6. Mantener actualizadas las vigencias y el monto de los amparos de las garantías expedidas con ocasión de la suscripción del CONVENIO, acorde con lo contemplado en la cláusula de garantías, teniendo en cuenta el plazo de ejecución, el valor, las modificaciones en valor y/o plazo, las suspensiones, etc., que afecten su vigencia o su monto. 7. Para cada desembolso, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, el artículo 41 de la ley 80 de 1993, en la ejecución del CONVENIO, el Contratista deberá acreditar mediante la presentación de los debidos soportes que se encuentra al día en el cumplimiento de las obligaciones frente al sistema de seguridad social integral, incluyendo las obligaciones que le correspondan respecto del Sistema General de Riesgos Laborales. 8. Presentar la respectiva factura o su documento equivalente cuando esté obligado a ello, acorde con el régimen aplicable al objeto del CONVENIO, acompañada de los documentos soporte

que permitan establecer el cumplimiento de las condiciones pactadas, requisitos sin los cuales no se podrán tramitar los respectivos desembolsos. Es obligación de Contratista conocer y presupuestar todos los gravámenes de los cuales es responsable al momento de presentar su oferta y celebrar el presente CONVENIO, por tanto asumirá toda la responsabilidad y los costos, multas y/o sanciones que se generen por la inexactitud de la información fiscal que se haya entregado a este Municipio. Para todos los efectos legales, presupuestales y fiscales, se entenderá que el valor de la propuesta presentada por el Contratista incluye IVA, cuando el bien y/o servicio no este excluido de tal gravamen por la Ley, así como también incluye todos los impuestos, tasas, estampillas y contribuciones Municipales aplicables. 9. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el CONVENIO y en los documentos que de él forman parte. **CLAUSULA CUARTA:** VALOR TOTAL - APORTES Y FORMA DE ENTREGA DE LOS MISMOS: Para todos los efectos legales el valor del presente CONVENIO es la suma de **CIENTO SESENTA Y SIETE MILLONES CUATROSCIENTOS ONCE MIL TREINTA Y SEIS PESOS MONEDA CORRIENTE ($167,411.036.00)**, de los cuales el Departamento de Boyacá, en virtud del convenio citado aporta la suma de **CIENTO CUARENTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS VEINTINUEVE MIL TRESCIENTOS OCHENTA PESOS CON SESENTA CENTAVOS MONEDA CORRIENTE ($142,229.380.60)**, y el Municipio de Togui la Suma de **VEINTICINCO MILLONES CIENTO ONCE MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO PESOS CON CUARENTA CENTAVOS MONEDA CORRIENTE ($25`111.655.40),** respaldados según Certificados de Disponibilidad Presupuestal expedidos por la tesorería Municipal. Anexo 1 del Convenio Interadministrativo No. 507 de 2020 suscrito entre el Departamento de Boyacá y el Municipio de Togui:

PREPARADO EN SITIO TIPO ALMUERZO:

GRUPO ETARIO	N° TITULARES DE DERECHO
4-8 años y 11 meses	246
9-13 años y 11 meses	383
14-17 años y 11 meses	311
TOTAL	**940**

FUENTE: CONVENIO INTERADMINISTRATIVO N° 0507 2020

CLAUSULA QUINTA: FORMA DE PAGO: El municipio desembolsará el aporte al que se compromete en el presente Convenio así: Pagos parciales mensuales vencidos, sujeto a las ejecuciones presentadas el cual se hará con la presentación del acta de recibo a satisfacción y liquidación previa presentación de todos los formatos y documentos soportes que permitan evidenciar la correcta ejecución del Convenio, soportes que deberán ser validados por el rector de la institución educativa y el Supervisor designado; así mismo, , se deberá adjuntar además acta de recibo a satisfacción que incluye paz y salvos con proveedores, manipuladores y demás personal ocupado para el cumplimiento del objetivo contractual y acta de liquidación del

CONVENIO. PARÁGRAFO 1: En el evento en que se suspenda el servicio por causa de huelga, paro o cese colectivo de actividades, EL MUNICIPIO, no reconocerá ningún costo por los días en que se dejó de prestar el servicio. PARAGRAFO 2: Los desembolsos del Municipio al Contratista estarán supeditados a los desembolsos que para el efecto realice el Departamento de Boyacá en virtud del Convenio interadministrativo No 3744 de 2019, por lo que el Operador conoce y acepta esta condición, en atención a ello el Municipio no hará ningún tipo de reconocimiento, por las demoras o retrasos que se produzcan por esta causa.. PARAGRAFO 3: Queda entendido que el contratista solo comprometerá los valores requeridos para la debida ejecución del CONVENIO, y en consecuencia, su ejecución no genera beneficio económico alguno para el contratista. PARAGRAFO 4: Los desembolsos estarán sujetos al Programa Anual Mensualizado de Caja - P.A.C. del Municipio, sin generar intereses moratorios. PARAGRAFO 5: En el evento de que algún pago sea objeto del proceso de Pasivo Exigible, la duración de este trámite presupuestal no ocasionará ningún tipo de responsabilidad, ni interés por parte de Municipio en favor del Contratista. **CLAUSULA SEXTA:** ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS: El operador se compromete a cumplir con las condiciones establecidas en los lineamientos técnico – administrativo y estándares del PAE de acuerdo a la Resolución 29452 de 2017 expedidos por el Ministerio de Educación Nacional, brindando un complemento alimentario el cual se entiende como la ración de alimentos que se van a suministrar a los titulares de derecho , que garantice un 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes por grupo etario, a los educandos oficialmente registrados en SIMAT de las IE oficiales de preescolar, básica primaria y básica secundaria y media del Municipio. Los complementos deben prepararse y entregarse en los establecimientos educativos para que los titulares de derecho lo consuman de inmediato, de acuerdo a cada una de las modalidades a atender. El complemento alimentario tipo almuerzo jornada mañana/tarde será entregado a 940 titulares de derecho distribuidos según grupo etario con un valor de ración minuta establecido en el convenio No. 507 de 2020. Los titulares de derecho deben estar registrados en el SIMAT y focalizados por las IE dando cumplimiento a las actividades de acuerdo a lo contemplado en los lineamientos técnico administrativos y estándares del PAE de acuerdo a la Resolución N°16432 de 2015, del Ministerio de Educación Nacional. El operador deberá dar cumplimiento al suministro de las raciones alimenticias teniendo en cuenta los lineamientos de la Resolución 29452 de 2019, de los cuales se enuncian los siguientes: **TIPO DE COMPLEMENTO NUTRICIONAL:** El operador deberá suministrar el complemento alimentarios en cada una de las instituciones de acuerdo a la focalización establecida por la Secretaria de Educación, según tipo y modalidad de complemento teniendo en cuenta los lineamientos Técnicos de la Resolución 29452 de 2017 Numeral 4. Etapas del Programa. SELECCION DEL TIPO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO A SUMINISTRAR. Complemento Tipo Almuerzo: Esta modalidad se recomienda para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que según los criterios de focalización, son población objetivo del programa y hacen parte de la estrategia. En el marco de la ampliación de cobertura que pudiera realizar una entidad territorial con recursos distintos a los transferidos por el MEN, esta podría

suministrar complemento alimentario tipo almuerzo a titulares de derecho distintos a los que hacen parte de la estrategia. Solo se pueden suministrar dos complementos por titular de derecho, cuando la entidad territorial tenga cubierto con el PAE el 100% de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matricula oficial del SIMAT, para el caso de las instituciones educativas que están implementando la estrategia de jornada única u otras estrategias de calidad, acceso y/o permanencia del Ministerio de Educación Nacional se podrá realizar el suministro de un segundo complemento alimentario por estudiante, sin que se deba cumplir con la condición del 100% de cobertura en la entidad territorial." (Comillas y negrilla fuera de texto). Se puede iniciar el suministro de dos complementos por usuario o dos tiempos de consumo, siempre y cuando la Entidad territorial tenga cubierto con el programa de alimentación escolar al 100% de las niñas, niños y adolescentes registrados en la matricula oficial del SIMAT. "MODALIDAD: Se refiere al proceso y lugar de elaboración preparación de los alimentos a suministrar. La selección de la modalidad dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. Teniendo en cuenta lo anterior, se establece las siguientes modalidades: Preparación En Sitio: Se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumple con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable emitido por la autoridad sanitaria competente. "Industrializada: Se implementa en casos donde la infraestructura de la institución 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, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Esta modalidad es transitoria mientras la entidad territorial realiza las adecuaciones o mejoras correspondientes en el comedor escolar, con el fin de obtener el concepto sanitario favorable por la autoridad sanitaria competente". La ración industrializada debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes según el grupo etario y debe cumplir con la minuta patrón establecida por parte del MEN de ración industrializada, considerando los productos, gramajes y frecuencias de alimentos especificados. Teniendo en cuenta el Lineamiento técnico y administrativo del Programa de Alimentación Escolar. Cada alimento en esta modalidad se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón establecida por el MEN y las demás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente. En aquellos casos en los cuales el operador evidencie que las instituciones educativas no cuentan con las condiciones descritas para el suministro de la modalidad preparada en sitio, debe reportar esta situación a la Secretaria de Educación con los soportes técnicos respectivos y la evidencia fotográfica, en este caso se debe realizar el cambio a modalidad industrializada, hasta que el comedor escolar cumpla con

las condiciones descritas anteriormente para la modalidad preparada en sitio. El Operador debe reportar las situaciones en las cuales no se cuente con la infraestructura para preparación en sitio a la Secretaría de Desarrollo y Bienestar Social por medio de la supervisión o interventoría con los soportes técnicos respectivos y la evidencia fotográfica, con lo cual el ente territorial realizará la evaluación del caso, y como ente competente realizará la aprobación o no del cambio de modalidad mediante comunicación escrita. Los cambios en modalidad de ración se realizarán, hasta que el comedor escolar cumpla con las condiciones descritas anteriormente para la modalidad preparada en sitio. Se podrá brindar complemento alimentario industrializado en los casos de fuerza mayor previa autorización de la supervisión o interventoría del CONVENIO y previa solicitud a Secretaria de Educación Departamental. HORARIOS DE CONSUMO DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS: Los horarios para el consumo de los alimentos se programarán con base en la siguiente tabla establecida en la Resolución 29452 de 2017, para el Municipio de Togui y según CONVENIO Celebrado con la Gobernación de Boyacá el complemento alimentario a Suministrar es COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO.

COMPLEM ENTO ALIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	HORARIO
Complemento tipo Almuerzo	Jornada Única y de la Tarde.	11:30 a.m. a 1:00 p.m.

Los cambios de horario deben ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar y debe constar en acta debidamente firmada. El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar de la Institución Educativa y debe ser de conocimiento de los padres de familia, operador, de la supervisión y/o interventoría y de la ETC. Este horario no podrá modificarse durante el calendario escolar. ASPECTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES: Aporte Nutricional: Las recomendaciones de energía y nutrientes para la población titular de derecho son:

RECOMENDACIONES	CALORÍAS Kcal	PROTEÍNAS g	GRASAS g	CARBOHIDRATOS g	CALCIO mg	HIERRO mg
4 años - 8 años y 11 meses	1518	53,1	50,6	212,5	800	6,2
9 años - 13 años y 11 meses	2245	78,6	74,8	314,3	1100	8,7
14 años - 17 años y 11 meses	2856	100,0	95,2	399,9	1100	11,8

Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes -RIEN-Resolución 3803 de 2016 del MSPS.

Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN- Se recomienda la distribución del valor calórico total o rango aceptable de distribución de macro nutrientes en las minuta patrón, así: — Proteínas: 12-14%. — Grasa: 28-32%. — Carbohidratos: 55 a 65%. El suministro del complemento alimentario al titular de derecho, debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes, así: — Complemento alimentario tipo

Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad. MINUTA PATRÓN: El MEN establece la minuta patrón en los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE establecidos en la Resolución 29452 de 2017- en el Anexo N°1 Aspectos Alimentarios y Nutricionales, para el complemento alimentario tipo Almuerzo, según los grupos de edad definidos de acuerdo con las guías alimentarias para la población colombiana, que considera las características de crecimiento y desarrollo en cada periodo del ciclo vital y que se relacionan a continuación:4 a 6 años 11 meses;7 a 12 años 11 meses; 13 a 17 años 11 meses.(ANEXO 3) MINUTA PATRON. Este patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tipo de complemento y a la modalidad. La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. Esta clase de alimentos deberá tener prueba de aceptabilidad en los participantes y no podrán alterar los hábitos alimentarios de los mismos, el oferente deberá presentar la ficha técnica del producto el cual deberá ser aprobado por la supervisión y/o interventoría del CONVENIO. CICLO DE MENÚS: Teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias, el profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional debe elaborar los ciclos de menús de 21 días, con su respectivo análisis de calorías y nutrientes y guías de preparación, los cuales deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año y acompañados de la lista de intercambios por grupos de alimentos, sin alterar el aporte nutricional. El ciclo de menús debe publicarse en cada uno de los comedores escolares en los cuales se suministre ración preparada en sitio o industrializada, en un lugar visible a toda la comunidad educativa. Para la elaboración de los ciclos de menús se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones: — Garantizar la variedad del ciclo de menús, teniendo en cuenta una adecuada combinación de texturas, colores y sabores. — Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (ciclos, épocas de cosecha y precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la inclusión de los diferentes alimentos en el menú. — 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 (Seis) en un ciclo de menús, para el caso del alimento proteico se permiten máximo dos intercambios por ciclo. — El operador contratado

debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación (dependiendo del caso), la autorización del intercambio a la supervisión o Interventoría de la Secretaria de Desarrollo y Bienestar Social, según corresponda, e informar y dejar copia de dicha autorización en la institución educativa. Lo anterior, se debe realizar para intercambios tanto en ración preparada en sitio como en ración industrializada. — Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes con base en la planeación de los ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios en tos formatos establecidos por el MEN. — Publicar en cada comedor escolar, en un lugar visible a toda la comunidad educativa, la Ficha Técnica de Información del PAE, la cual debe cumplir con las especificaciones de diseño e información definidas por el MEN. Para la aprobación de los ciclos de menús el operador debe radicar en medio físico y magnético ante la Secretaria de Educación el ciclo de 21 menús, el análisis nutricional de cada menú detallando el porcentaje de adecuación, el cual debe encontrarse entre el 90 y 110% y anexar la lista de intercambios y guías de preparación en los formatos establecidos por el MEN, mínimo 8 días hábiles antes de iniciar la operación del PAE. En caso de requerirse, el operador debe realizar los ajustes a que haya lugar dentro de los plazos establecidos por el MEN y/o la Secretaria de Educación Departamental. CARACTERISTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR: Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio, como industrializadas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente. MANEJO HIGIENICO SANITARIO: El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionan, modifiquen o sustituyan, además de las contempladas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos. Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades: Entregar al personal manipulador de alimentos la dotación de vestido de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la ejecución del CONVENIO. El vestido de trabajo y demás elementos de protección deben cumplir con las características exigidas en la normatividad sanitaria vigente y se debe realizar reposición de estos elementos cada vez que sea necesario. — Mantener en la sede administrativa

una carpeta en físico por cada manipulador 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 institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos. Así mismo el oferente en su propuesta y el operador una vez contratado debe entregar los siguientes documentos: Plan de Saneamiento Básico: Debe tener aplicabilidad para la(s) bodegas) de almacenamiento y/o planta) 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 supervisión o interventoría 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, tanto en unidades con suministro de raciones preparadas en sitio como en unidades con ración industrializada y bodega según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades. Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento o comedor escolar, acorde a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y Anexo 2 de la Resolución 29452 de 2017 “Fase de alistamiento, equipos, dotación e implementos de aseo” y demás normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, formatos de chequeo y responsables de los siguientes programas: - Programa de Limpieza y Desinfección: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias que se utilicen, indicando las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de las actividades. Debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar, así como el diseño e implementación de formatos de registro diario, para las actividades que deben realizar los manipuladores de alimentos, los cuales deben incluir la siguiente información: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado. — Programa de Desechos Sólidos: Debe relacionar la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, Transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente. - Programa de Control de Plagas: Las plagas deben ser objeto de un programa de control especifico, el cual

debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. En caso de realizarse fumigación en instalaciones, esta debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, dejando registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia del registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas. Se deben incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en las actividades de control integrado de plagas. Para el caso de los comedores escolares, la obligación del operador será implementar todas las acciones de tipo preventivo para el control integrado de plagas y a su vez deberá articularse con la institución educativa para que esta última tome las medidas correctivas al respecto. — Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua: Documentar las estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos en caso de que el comedor escolar no cuente con agua potable. Relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros, prácticas de ahorro, uso efectivo y cuidado del agua. Planeación de acciones conjuntas con las entidades competentes para monitorear la calidad del agua de consumo humano en instituciones educativas, estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos. —Transporte: El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2574 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionan o sustituyan. —Plan de capacitación: y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados de acuerdo con la priorización realizada. El plan de capacitación debe contener metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir y se deberá desarrollar de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente, contemplar cronograma con la programación de la totalidad de ecónomas contratados, personal a cargo de las capacitaciones, temas y metodología por capacitación, de tal forma que se cumplan mínimo 10 horas de capacitación al año a la totalidad del personal. El plan de capacitación debe ser presentado con la propuesta. — Plan de rutas: Debe especificar la periodicidad y días precisos de entrega de víveres, elementos de aseo y gas a cada uno de los comedores escolares acorde a lo requerido para la adecuada ejecución del programa bajo la modalidad ración preparada en sitio. El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505

de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionan o sustituyan. EQUIPO, MENAJE Y DOTACIÓN: Modalidad Ración Preparada en Sitio: 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. El comedor escolar deberá contar en cada punto de preparación y distribución con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que aseguren la operación y la conservación de la calidad e inocuidad delos alimentos del PAE. Modalidad Ración Industrializada: Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la modalidad industrializada, el espacio del comedor debe contar con las características y los elementos que garanticen el almacenamiento transitorio de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta el consumo por parte de los titulares de derecho, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. IMPLEMENTOS DE ASEO: Es responsabilidad del Operador garantizar para la modalidad de ración preparada en sitio, que cada comedor escolar cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas.

TABLA. N°4 INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MINIMO POR COMEDOR ESCOLAR-RACION PREPARADA EN SITIO

PRODUCTO	CANTIDAD MINIMA/PERIODICIDAD
Escoba Plástica grande	1
Trapero de hilaza sin goma	1
Recogedor de basura plástico	1
Cepillo largo de cerdas duras	1
Cepillo de mano cerdas duras	1
Esponja Plástica para lavado de ollas	2
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inodoro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido.	2 kilos/litro mensual por cada 100 cupos
Esponja abrasiva	2 unidades mensuales
Desinfectante liquido	2 litros mensual por cada 100 cupos
Jabón para aseo general, inodoro y biodegradable en polvo o liquido	2 kilos/litro mensual por cada 100 cupos

Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos en dispensador y con identificación del producto, inodoro.	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su amaño debe corresponder de la caneca específica.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	2 canecas por cada comedor escolar; Material: polietileno de alta densidad (vertical, colores) Debidamente identificadas, entregadas al inicio del CONVENIO.
Papel higiénico	Mínimo un rollo mensual por cada manipulador de alimentos.
Gas	Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad de servicio, la pipeta se debe reponer una vez se termine su contenido.

Los implementos de aseo deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el contratista cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS: Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio, como industrializadas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el contratista debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del MBPS y las demás normas vigentes para el efecto. 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. Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o la norma que la modifique, adiciona o sustituya. Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los Titulares de Derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada. Los alimentos importados deberán contar con registro permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos-INVIMA y deben cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen. EMPAQUE Y EMBALAJE: Con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario en modalidad industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos: — Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes. — Los alimentos que integran

el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adiciona. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho. - Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o, las normas que las modifiquen, adicionan o sustituyan. NECESIDAD DE RECURSO HUMANO. El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Coordinador Operativo: El operador debe designar un Coordinador Operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo CONVENIO; realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del CONVENIO en los aspectos técnicos y administrativos del Programa. Perfil: Profesional en Nutrición y Dietética y/o Ingeniería de Alimentos y/o Química de Alimentos y/o Ingeniería industrial y/o Administración de empresas o profesiones afines; con experiencia profesional certificada de mínimo un año a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la Ley, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos. Manipuladores de Alimentos: El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionan, modifiquen o sustituyan), Perfil: Ser mayor de 18 años, Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un año con relación al inicio de la operación del Programa. Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. De lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación. Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio es el siguiente: Tabla N°5 Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio.

1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	301 a 500 raciones	501 a 750 raciones	751 a 1000 raciones	1001 a 1500 raciones

1	2	3	4	5	6	7

En caso de suministro de Ración Industrializada, se dará cumplimiento a lo establecido en la resolución No.29452 de 2017- En las instituciones educativas en las cuales se atiendan entre 1 y 49 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 entregar la dotación y los elementos de protección necesarios para adelantar dichas funciones, 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 50 o más Titulares de Derecho del Programa con la modalidad industrializada, el operador debe garantizar el (los) manipulador(es) de alimentos necesarios) para realizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios, quien (es) coordinará (n) 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. Capacitar al personal manipulador de alimentos en principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura(BPM), prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y en el Lineamiento del Programa, antes del inicio de la operación, para lo cual deberá presentar el registro correspondiente. El Operador debe Implementar un plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación. Según los lineamientos planteados anteriormente en el Plan de Capacitación. Actividades y obligaciones mínimas del personal manipulador de alimentos: a) Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos. b) Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores. c) Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal. d) Cumplir las actividades de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y de áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico presentado por el Operador, diligenciando los formatos establecidos para tal fin. e) Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, diligenciando los formatos establecidos para este fin. f) Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos. g) Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS) con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos h) Llevar registro diario (kárdex) de ingreso y salida de alimentos. ¡) Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado. j) Realizar la

entrega de los complementos alimentarios a los Titulares de Derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón. k) Exigir al personal externo que visita las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente. l) Notificar oportunamente al coordinador operativo y/o rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en la unidad aplicativa. m) Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo según lineamientos que realice la interventoría, supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y/o Secretaria de Educación Departamental. En todo caso, el operador que realice la prestación del servicio deberá cumplir con las condiciones exigidas en la Resolución 29452 de 2017 y la normatividad vigente en temas de manejo de alimentos y adicionalmente los siguientes lineamientos establecidos por la Secretaría de Educación para la oportuna y de calidad prestación del servicio: - En caso de solicitud al operador, por parte de la IE o el Municipio de la entrega de dos complementos o la cualificación de los mismos, esta deberá ser autorizada por el supervisor o por la interventoría del CONVENIO. - Para la ejecución de los ciclos de menús aprobados por la supervisión o interventoría con el apoyo del equipo técnico de la Secretaria de Educación, el operador los implementará según la programación mensual presentada y aprobada, de tal forma que en cada unidad aplicativa el suministro de alimentos en todas las instituciones educativas permita la ejecución de los menús en forma homogénea, durante el calendario escolar. - El operador debe garantizar que los vehículos empleados para transporte de alimentos cuenten en su interior con superficies y dispositivos de cierre, fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire, los vehículos que transportan alimentos que requieran congelación o refrigeración debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura" y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura real del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte. En el caso de los vehículos de transporte sin unidad de frio o termoking el operador debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros, adicionalmente, el personal transportador de alimentos debe realizar los registros respectivos en el formato correspondiente, el cual debe ser presentado dentro del plan de alistamiento para la respectiva aprobación. En estos casos el operador deberá contar con cavas plásticas con tapa y deberá emplear pilas hielo u otro elemento que permita conservar la cadena de frío y que no represente focos de contaminación para el alimento. - Se realizara seguimiento a cada uno delos aspectos presentados en la propuesta. - El operador deberá vincular al personal necesario para cumplir con el objeto del CONVENIO dentro de las condiciones de contratación establecidas en el marco legal laboral y

cumplir con el pago oportuno de los salarios y demás obligaciones relacionadas con la obligación asignada. **CLAUSULA SEPTIMA:** APROPIACIÓN PRESUPUESTAL: Los valores presupuestados para la realización del presente CONVENIO, se encuentran amparados con los siguientes Certificados de Disponibilidad Presupuestal expedidos por la Tesorería Municipal de Togui - Boyacá, acorde con la siguiente descripción:

Número:	2020000023
Valor:	$ 25`111.655.40
Rubro:	230201 Alimentación y Nutrición – SGP Alimentación Escolar
Dependencia:	Tesorería Municipal.

Número:	2020000054
Valor:	$ 142`229.380.60
Rubro:	23020202 convenio 0507 Alimentación Escolar 2020 Recursos MEN / CONVENIOS DEPARTAMENTALES
Dependencia:	Tesorería Municipal.

CLAUSULA OCTAVA: PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo para la ejecución del presente CONVENIO para la prestación del servicio de alimentación escolar será de SESENTA Y DOS DIAS (62) CALENDARIO ESCOLAR, contados a partir de la firma del acta de inicio, previa aprobación de los documentos y legalización del CONVENIO. Nota: Los días calendario escolar a atender, se encuentran establecidos en la Resolución de la Secretaria de Educación de Boyacá, por medio de la cual se fijó el calendario académico general “A” correspondiente al año lectivo 2020 PARÁGRAFO: El presente CONVENIO permanecerá vigente durante el término de ejecución y cuatro meses más. **CLAUSULA NOVENA**: SUPERVISIÓN: SUPERVISIÓN: La supervisión, seguimiento y control del presente CONVENIO estar a cargo de la Secretaria de Gobierno y/o supervisor designado por el municipio. **CLAUSULA DECIMA**: COMITÉ TÉCNICO OPERATIVO: La coordinación y seguimiento del presente CONVENIO estará a cargo del COMITÉ TÉCNICO OPERATIVO. Este comité desarrollará entre otras las siguientes funciones: 1) Tomar las decisiones de carácter técnico operativas que permitan la prestación del servicio cumpliendo con la cobertura, los estándares de calidad y lineamientos técnicos al respecto. 2) Servir como instancia para absolver inquietudes y dificultades que surjan en el desarrollo del CONVENIO. 3) Evaluar continuamente el desarrollo del CONVENIO y proponer los ajustes técnicos-operativos que se estimen convenientes. 4) Presentar un informe al finalizar el primer

semestre del año escolar, de la ejecución del objeto del presente CONVENIO, donde se señalen los avances alcanzados, las dificultades presentadas, los correctivos adoptados y las recomendaciones consideradas pertinentes para garantizar el normal desarrollo del mismo. Este informe debe reposar en la secretaría de Gobierno municipal del municipio como parte integral del proceso contractual. 5) Reunirse bimensualmente para evaluar el proceso de avance y ejecución del CONVENIO. 6) llevar el registro de las decisiones tomadas en cada una de las reuniones de comité técnico operativo mediante actas. 7) Las demás que sean necesarias para su funcionamiento y aprobadas en sus sesiones. **CLAUSULA DECIMA PRIMERA**: GARANTÍAS: EL CONTRATISTA se compromete a constituir a favor de EL MUNICIPIO, las siguientes garantías ante un banco o una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia y cuya póliza matriz este aprobada por la Superintendencia Financiera, a fin de respaldar el cumplimiento de las obligaciones que surgen de la celebración, ejecución, terminación y liquidación del presente CONVENIO; con las coberturas en las cuantías y términos que se determinan a continuación: Cumplimiento de las obligaciones surgidas del CONVENIO estatal incluyendo en ellas el pago de multas y cláusula penal pecuniaria. Este amparo cubrirá a la entidad de los perjuicios directos derivados del incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del CONVENIO, así como de su cumplimiento tardío o de cumplimiento defectuoso, cuando ellas sean imputables al contratista. Además de estos riesgos, este amparo comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria pactadas en el CONVENIO y el valor será como mínimo del 10% del valor total del CONVENIO, otorgada con vigencia igual al plazo del CONVENIO y seis (6) meses más. Calidad del Servicio, por una cuantía del 10% del valor total del CONVENIO, por el plazo del CONVENIO y seis (6) meses más. Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales que cubre a la entidad de los perjuicios que se le ocasionen como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que esté obligado el contratista garantizado, derivadas de la contratación del personal utilizado para la ejecución del CONVENIO que se ampara, por valor equivalente al 5% del valor total del CONVENIO y se extiende por el plazo del CONVENIO y tres (3) años más. Responsabilidad extracontractual que pueda surgir de las actuaciones, hechos u omisiones el contratista y que protejan a la entidad de las eventuales reclamaciones de terceros, por valor equivalente a 200 salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 smlmv) con vigencia por todo el período de ejecución del CONVENIO. **CLAUSULA DECIMA SEGUNDA**: SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO: 1) MULTAS: Con el objeto de conminar al CONTRATISTA para que cumpla con sus obligaciones EL MUNICIPIO impondrá multas diarias y sucesivas equivalentes hasta por el 1% del valor total del CONVENIO y hasta que se verifiquen su cumplimiento, de conformidad con el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, artículo 86 de la ley 1474 de 2011. Estas sanciones no podrán superar el 15% del valor del CONVENIO y se aplicaran sin perjuicio de las demás sanciones a que haya lugar. 2) CLAUSULA PENAL PECUNIARIA: En caso de incumplimiento definitivo de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, o en el evento que la sumatoria de las multas impuestas al CONTRATISTA sean igual al 15% del valor del CONVENIO, EL MUNICIPIO podrá hacer efectiva la cláusula

Penal Pecuniaria por un monto equivalente al quince por ciento (15%) del valor total del CONVENIO, como estimación anticipada y parcial de los daños que se causen, sin perjuicio que EL MUNICIPIO pueda solicitar al CONTRATISTA la totalidad del valor de los mismos, causados en lo que excedan el valor de la cláusula penal pecuniaria. EL CONTRATISTA autoriza al MUNICIPIO para que descuente de las sumas que se le adeuden, los valores correspondientes a la cláusula penal pecuniaria. Se entiende que existe incumplimiento definitivo del CONVENIO cuando cumplido el plazo de ejecución, EL CONTRATISTA no ha cumplido la totalidad de sus obligaciones. **CLAUSULA DECIMA TERCERA**: PROCEDIMIENTO EN CASO DE INCUMPLIMIENTO: Ante el incumplimiento total o parcial del presente CONVENIO y de alguna(s) de sus obligaciones EL MUNICIPIO, adelantará el siguiente procedimiento a través del supervisor del CONVENIO: 1) Se requerirá al contratista por escrito, cuando se perciba el no cumplimiento oportuno de una o varias obligaciones pactadas y le exigirá en plazos ciertos perentorios que cumpla con la(s) obligación(es) que está incumpliendo, remitiendo copia de dicho requerimiento al Grupo Jurídico y a la compañía aseguradora. 2) Si persiste el incumplimiento, el supervisor solicitará la imposición de la sanción correspondiente o el descuento de conformidad con lo dispuesto en la cláusula décima primera Sanciones por incumplimiento, a la parte jurídica del municipio, para lo cual acompañara su solicitud con los siguientes documentos: a) Concepto técnico donde precise las obligaciones incumplidas, el valor de ejecución al que corresponde tal incumplimiento, los daños y perjuicios que el incumplimiento genere o pueda generar para EL MUNICIPIO. b) Copia de las diferentes comunicaciones cruzadas entre el contratista y el supervisor sobre el particular. c) Las demás pruebas documentales pertinentes al caso. El supervisor deberá enviar copia de la documentación a la aseguradora. 3) El acto administrativo a través del cual se impone al CONTRATISTA las sanciones a que haya lugar, se notificará a éste acorde con el procedimiento establecido en el Código Contencioso Administrativo. 4) En firme la resolución sancionatoria, se comunicara a la Secretaria de Hacienda el proceso adelantado para que se efectúen los descuentos a que haya lugar. Se comunicará esta decisión, a la aseguradora y las demás dependencias interesadas en el proceso y a la Cámara de Comercio. Al respecto se dará aplicación a lo establecido en el Artículo 86 de la ley 1474 de 2011. **CLAUSULA DECIMA CUARTA**: INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN, TERMINACIÓN UNILATERAL Y CADUCIDAD: Se entienden incluidas en el presente CONVENIO, las cláusulas previstas en los artículos catorce (14) a dieciocho (18) del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública. **CLAUSULA DECIMA QUINTA**: LIQUIDACIÓN: El presente CONVENIO deberá liquidarse de común acuerdo por las partes, dentro de los cuatro meses siguientes a su terminación, mediante la suscripción del acta de liquidación. PARÁGRAFO: El supervisor del CONVENIO deberá proyectar la liquidación dentro de los dos (2) meses siguientes a la fecha de terminación, anexando: a) Estado de cuenta. b) Certificado de cumplimiento. c) Informe final de ejecución. La liquidación se efectuará de común acuerdo dentro de los dos (2) meses siguientes a los anteriores señalados. Si vencido este plazo el contratista no se presenta a la liquidación, o no llegan a un acuerdo sobre el contenido de la misma, será practicado directa y

unilateralmente por EL MUNICIPIO y se adoptará por acto administrativo motivado, susceptible del recurso de reposición. **CLAUSULA DECIMA SEXTA**: RESPONSABILIDAD Y AUTONOMÍA DE LAS PARTES: Para la ejecución de las obligaciones que este CONVENIO impone y en cumplimiento del objeto del mismo, en tal sentido, no se generara relación laboral de ninguna índole entre las partes intervinientes en el presente CONVENIO. Por otra parte, las personas que utilice EL CONTRATISTA o le colaboren en la prestación del servicio, tampoco tendrán relación laboral con el Municipio. **CLAUSULA DECIMA SEPTIMA**: GASTOS: Los costos y gastos relativos al CONVENIO y a su legalización tales como timbres, publicaciones, tasas, sobretasas, estampillas y demás impuestos de cualquier naturaleza, bien sean nacionales o territoriales, seguros y garantías serán a cargo del contratista, así como todos los costos y/o gastos necesarios para la ejecución del CONVENIO y los que implique la prestación y entrega de las raciones alimentarias. **CLAUSULA DECIMA OCTAVA**: CESIÓN DEL CONVENIO: Previa autorización de EL MUNICIPIO, EL OPERADOR podrá subcontratar parcialmente la ejecución del CONVENIO con personas naturales o jurídicas que cuenten con la capacidad e idoneidad para la actividad contratada. No obstante, EL OPERADOR continúa siendo el único responsable. **CLAUSULA DECIMA NOVENA**: CLAUSULA RESOLUTORIA: Las partes acuerdan que para garantizar o mejorar sustancialmente las condiciones de las prestaciones del servicio objeto de este CONVENIO de acuerdo con los lineamientos Técnico Administrativos y Estándares para la asistencia alimentaria al escolar, se podrá resolver el presente CONVENIO en cualquier momento del término de su ejecución con la sola notificación que EL MUNICIPIO, realice al contratista y sin que sea exigible el reconocimiento de ningún tipo de indemnizaciones, pago de perjuicios y sanciones. Tampoco será exigible el reconocimiento del pago de elementos, insumos o cualquier otro tipo de gastos en que haya incurrido el contratista, dado que solo se reconocerá el valor de las raciones efectivamente entregadas a los escolares, hasta la fecha de terminación del plazo de ejecución, debidamente certificada la prestación del servicio por el supervisor del CONVENIO. Para dar aplicaron a la siguiente cláusula, se procederá de la siguiente manera: 1) La Alcaldía del Municipio de Togui - Boyacá, elaborará el acto administrativo donde se justificará la necesidad de cambiar al operador del servicio como medio para garantizar o mejorar sustancialmente las condiciones de su prestación. 2) EL MUNICIPIO, notificará al CONTRATISTA con quince (15) días hábiles de anticipación de la aplicación de la presente cláusula resolutoria y la fecha en que terminará el plazo de ejecución del presente CONVENIO. 3) Una vez terminado el plazo de ejecución, de acuerdo con el numeral anterior, las partes procederán a la liquidación del CONVENIO, debiendo reconocer al CONVENIO el valor de las raciones efectivamente entregadas a los escolares. **CLAUSULA VIGÉSIMA**: TERMINACIÓN: El presente CONVENIO se dará por terminado en los siguientes eventos: 1) Por extinción del plazo pactado para la ejecución. 2) Por mutuo acuerdo entre las partes. 3) Por fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobados. En los eventos numerados en el 2 y 3, se deberá suscribir acta donde se deje constancia del hecho. 4) Por aplicación de la cláusula resolutoria pactada en el presente CONVENIO. **CLAUSULA VIGÉSIMA PRIMERA**: TERMINACIÓN ANTICIPADA: El Municipio podrá disponer la terminación anticipada del CONVENIO en los siguientes eventos: 1) Cuando las condiciones contractuales o circunstancias que dieron lugar al nacimiento del CONVENIO hayan variado sustancialmente de manera tal que su

ejecución resulte imposible, innecesaria y/o inconveniente a juicio de EL MUNICIPIO. 2) cuando exista un detrimento patrimonial del contratista que se agrave por la exigencia de continuar desarrollando el objeto contractual celebrado. 3) Cuando el objeto contractual desaparezca o cuando no exista una actividad claramente definida que permita identificar una obligación por ejecutar a cargo del contratista. 4) Cuando las exigencias del servicio público lo requieran o la situación de orden público lo imponga. 5) por muerte o incapacidad física permanente del contratista, si es persona natural o por disolución de la persona Jurídica, del contratista. 6) Por interdicción judicial del contratista. 7) Por liquidación o por la apertura del proceso de liquidación judicial del contratista, conforme a lo previsto en la ley. 8) Por cesación de pagos o embargos judiciales del contratista que afecten de manera grave el cumplimiento del CONVENIO. 9) Por mutuo acuerdo de las partes. 10) por decisión unilateral de EL MUNICIPIO, en caso de incumplimiento por parte del contratista. 11) Cuando la sumatoria de las sanciones impuestas al contratista, arroje un valor igual o superior al quince por ciento (15%) del valor total del CONVENIO. PARÁGRAFO: CONTINUIDAD DEL CONVENIO: El solo hecho de que el contratista sea admitido en proceso de reorganización conforme al régimen de insolvencia, no faculta a EL MUNICIPIO a dar por terminado el CONVENIO, no obstante lo anterior, cuando el contratista incurra en incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones contractuales causadas con posterioridad al inicio de dicho trámite, EL MUNICIPIO podrá dar por terminado el CONVENIO, conforme a lo previsto en la ley. **CLAUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA**: DOCUMENTOS: Forman parte integral del presente CONVENIO, los CONVENIOS firmados por parte del Municipio de Togui – Boyacá y la Gobernación de Boyacá y los realizados entre estas entidades, todos los documentos, estudios previos y los relativos a las calidades de los suscribientes, los certificados de disponibilidad y registro presupuestal, expedidos por la Secretaría de Hacienda Departamental y Tesoreria Municipal, lineamientos Técnicos - Administrativos y Estándares para la asistencia Alimentaria al Escolar expedidos por el Municipio, el Departamento de Boyacá, anexos y demás documentos que se produzcan durante la ejecución del mismo. **CLAUSULA VIGÉSIMA TERCERA**: CONTROL A LA EVASIÓN DE SEGURIDAD SOCIAL: De conformidad a lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, EL CONTRATISTA deberá cumplir con sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, Parafiscales (Cajas de compensación familiar, SENA e ICBF). En consecuencia, el incumplimiento será causal para la imposición de penas de apremio, multas, previa verificación de la mora mediante liquidación efectuada por el supervisor. Si durante la ejecución del CONVENIO persiste este incumplimiento por cuatro (4) meses, EL MUNICIPIO, dará liquidación anticipada del CONVENIO. El cumplimiento de esta obligación será indispensable para que se efectúen los pagos por parte de EL MUNICIPIO al CONTRATISTA, incluso aquellos consignados en el acta de liquidación del CONVENIO; sin embargo de ser procedente, se dará aplicación a lo establecido en el Decreto 2616 de 2013 "Por medio del cual se regula la cotización a seguridad social para trabajadores dependientes que laboran por períodos inferiores a un mes" **CLAUSULA VIGÉSIMA CUARTA**: IMAGEN CORPORATIVA Y VISIBILIDAD:EL OPERADOR garantizará la imagen corporativa del municipio de Togui así como también hará alusión del Programa desarrollado por EL MUNICIPIO.**CLAUSULA VIGÉSIMA QUINTA:** INDEMNIDAD DEL MUNICIPIO: EL CONTRATISTA mantendrá indemne a EL MUNICIPIO contra todo reclamo, acción legal, judicial o laboral y costo que pueda causarse o surgir por daños o lesiones a personas o propiedades de terceros, ocasionados por aquel, sus subcontratistas o

proveedores, durante la ejecución del objeto del CONVENIO y terminados estos, hasta la liquidación definitiva del mismo. Se consideran como hechos imputables todas las acciones u omisiones de su personal al servicio de cualquiera de ellos; los errores y defectos de sus trabajos y en general cualquier incumplimiento de sus obligaciones contractuales. Como parte de las obligaciones del Contratista para mantener indemne a EL MUNICIPIO, es constituir y mantener vigente las garantías estipuladas. En caso de que se entable un reclamo, demanda o acción legal contra EL MUNICIPIO, por asuntos que según el CONVENIO 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 al EL MUNICIPIO, si en cualquiera de los eventos antes previstos, el contratista no asume debida y oportunamente las defensa de EL MUNICIPIO, éste podrá hacerlo directamente, previa notificación escrita al contratista quién pagará todos los gastos en que incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciere el contratista, EL MUNICIPIO tendrá derecho a descontar el valor de tales erogaciones, de cualquier suma que se adeude a éste por razón de los servicios motivo del CONVENIO, a recurrir a las garantías otorgadas o a utilizar cualquier otro mecanismo legal. **CLAUSULA VIGÉSIMA SEXTA**: PACTO DE INTEGRIDAD: Las partes que suscriben el presente CONVENIO, se obligan a firmar el pacto de integridad y hará parte del presente CONVENIO. **CLAUSULA VIGÉSIMA SEPTIMA**: OBLIGACIÓN DE REPORTAR INFORMACIÓN: EL CONTRATISTA está obligado a entregar adecuadamente a EL MUNICIPIO, la información relativa a los beneficiarios objeto del presente CONVENIO, de acuerdo con los formatos, frecuencia procedimientos, medios de comunicación que establezca EL MUNICIPIO. **CLAUSULA VIGÉSIMA OCTAVA**: JURAMENTO: EL CONTRATISTA Y EL MUNICIPIO, afirman bajo la gravedad de juramento que no se hallan incursos en las inhabilidades e incompatibilidades establecidas por la ley para la celebración del presente CONVENIO. **CLAUSULA VIGESIMA NOVENA**: VEEDURÍAS CIUDADANAS: En lo dispuesto por la Ley 850 de 2003, se convocan a las veedurías ciudadanas con el fin de garantizar la participación social en el control de la ejecución del presente CONVENIO. **CLAUSULA TRIGÉSIMA**: REQUISITOS DE PERFECCIONAMIENTO, EJECUCIÓN Y LEGALIZACIÓN: El presente CONVENIO se entenderá perfeccionado con las firmas de las partes, expedición del registro presupuestal por parte de la Tesorería Municipal y requiere para su ejecución de la aprobación de las pólizas por parte de EL MUNICIPIO. Este CONVENIO deberá publicarse en el SECOP. **CLAUSULA TRIGÉSIMA PRIMERA**: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS: Las partes se comprometen a hacer todo lo posible para resolver en forma amistosa y directa las diferencias que surjan durante la relación contractual, en su ejecución o liquidación a través del arreglo directo, amigable composición conciliación o cualquier otro medio de auto composición de conflictos. **CLAUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA**- NOTIFICACIONES: Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deban hacer en desarrollo del presente CONVENIO, 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: Las partes señalan las siguientes direcciones para efectos de notificaciones y comunicaciones: El Operador en la CL 15 13 56 OF 103 Duitama (Boy) y al correo electrónico laurajim0208@gmail.com; . El Municipio de Togui ubicada en la Carrera 3 No 2-06, Telefax 098) 7258111- 7258186, Correo Electrónico alcaldia@togui-boyaca.gov.co. **CLAUSULA TRIGÉSIMA TERCERA**: DOMICILIO: Para todos los

efectos legales del presente CONVENIO, se fija como domicilio contractual, el municipio de Togui – Boyacá.

Para constancia se firma en Togui a los veintiocho (28) días del mes de Febrero de 2020.

LA ENTIDAD ESTATAL

GERMAN AUGUSTO SANCHEZ SANCHEZ
Alcalde Municipal

EL OPERADOR

FUNDACION GRANITO DE MOSTAZA
REP. DEISY MARCELA HURTADO VARGAS
C.C No. 46,681,964 de Paipa

Proyectó: M.E.P.C/Asesor Jurídico