CONVENIO DE ASOCIACIÓN No MT – RE - ESAL No. 003 DE 2024

MUNICIPIO	MUNICIPIO DE TUTAZA
FUNDACIÓN	FUNDACION PARA EL BIENESTAR SOCIAL INTEGRAL SEMILLAS DE VIDA
IDENTIFICACIÓN	900.994.495-1
REPRESENTANTE LEGAL	PEDRO ANTONIO NOVA ANGARITA
IDENTIFICACIÓN	C.C. No. 4.247.267 de SATIVASUR BOYACÁ
OBJETO	AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS,ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS, PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOSESTUDIANTES MATRICULADOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, DE ACUERDOCON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES CON LOS TÉRMINOS YALCANCES ESTABLECIDOS EN EL PROYECTO: SUMINISTRO DE COMPLEMENTOALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, PARAGARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE DURANTE EL AÑO 2024,DANDO CUMPLIMIENTO AL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO , CELEBRADO ENTRE ELDEPARTAMENTO DE BOYACA Y EL MUNICIPIO DE TUTAZÁ
VALOR	TREINTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL TRECIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS CON SESENTA Y OCHO CENTAVOS ($38.869.334,68)
DISPONIBILIDAD	N° 2024000103 DE 18 DE ABRIL DE 2024
CLASE DE CONTRATO	CONVENIO DE ASOCIACIÓN
VIGENCIA	22 DIAS CALENDARIO ACADEMICO
DIRECCIÓN	CALLE 12 # 35 – 33 TUNJA - BOYACÁ
E-MAIL	funsemillasdevida@gmail.com
FECHA DE CONTRATO	QUINCE (15) DE MAYO DE DOS MIL VEINTICUATRO (2024)
SUPERVISOR	SECRETARIA DE GOBIERNO

Entre los suscritos a saber, por una parte, **MUNICIPIO DE TUTAZÁ - BOYACÁ**, con **NIT 800099635-4**, representado legalmente por **CARLOS SAÚL REYES ESTUPIÑAN**, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía **No. 7.229.084**. de Duitama (Boyacá), en mi calidad de Alcalde Municipal, facultado para celebrar contratos, según el artículo 315 de la Constitución Política numerales 3 y 9; la Ley 136 de 1994, artículo 90 literal D numerales 1 y 5; Ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007 Ley 1474 de 2011, y Decretos Reglamentarios 1082 de 2015 y demás normas que los modifiquen, adicionen o complementen, quien para efectos de este contrato se denominará **EL MUNICIPIO**, de una parte y de la otra, **PEDRO ANTONIO NOVA ANGARITA**, identificado con cedula de ciudadanía No 4.247.267 de Sativasur Boyacá, quien actúa en nombre y representación legal de **FUNDACION PARA EL BIENESTAR SOCIAL INTEGRAL SEMILLAS DE VIDA**, con **Nit. No 900.994.495-1**, quien para efectos del presente contrato se denominará LA FUNDACION, hemos celebrado el presente convenio de asociación, previas las siguientes consideraciones: **1.** Que la Declaración de los Derechos Humanos Universales, contiene la Declaración de los Derechos del Niño, aprobada por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 20 de noviembre de 1959. Los derechos de los niños, niñas y adolescentes, incluidos en el texto final de la Convención sobre los Derechos del Niño, reconoce el derecho a un estándar de vida adecuado para el desarrollo intelectual, físico, moral y espiritual de los niños, incluyendo alimento, vivienda, educación, recreo, salud y vestido adecuado. **2**. La Constitución Política, en cuanto a los derechos de los niños, niñas y adolescentes, en sus artículos 42, 44 y 45, establecen que: Artículo 42.-". El Estado y la sociedad garantizarán la protección integral de la familia."; Artículo 44.- ". La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos. Cualquier persona puede exigir de la autoridad competente su cumplimiento y la sanción a los infractores. Los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás"; Artículo 45.-". El adolescente tiene derecho a la protección y la formación integral- el estado y la sociedad garantizarán la participación de los jóvenes en los organismos públicos y privados que tengan a cargo la protección, educación y progreso de la juventud.". **3**. Que el artículo primero de la Constitución Política Colombiana consagra que Colombia es un Estado social de derecho, organizado en forma de República unitaria, descentralizada, con autonomía de sus entidades territoriales, democrática, participativa y pluralista, fundada en el respeto de la dignidad humana, en el trabajo y la solidaridad de las personas que la integran y en la prevalencia del interés general, consagración que incorpora la noción de estado social de derecho, el cual a su vez incorporó a nuestro

ordenamiento jurídico un nuevo catálogo de derechos, valores, directrices, principios, reglas, cambiando así la dinámica como se debía entender, estudiar y aplicar el Derecho**. 4.** Que el Artículo 2° de la Constitución Política de Colombia consagra, que son fines esenciales del Estado servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios derechos y deberes consagrados en la Constitución Política de Colombia. (….). Las autoridades de la Republica están instituidas para proteger todas las personas residentes en Colombia**. 5.** Que la Ley 1098 de 2006 "Código de Infancia y Adolescencia" establece como objetivos de las políticas públicas fortalecer la articulación interinstitucional e intersectorial, así como diseñar y poner en marcha acciones para lograr la inclusión de la población infantil más vulnerable a la vida social, en condiciones de igualdad. Así como el derecho al desarrollo integral en la primera infancia, considerando como derechos impostergables, la atención en salud, nutrición, el esquema completo de vacunación, la protección contra los peligros físicos. **6.** Que de la misma manera, en la Ley 1176 de 2007, refiere para el desarrollo del programa de Alimentación Escolar: (…*)"las entidades territoriales seguirán y aplicarán en primer término, los lineamientos técnicos-administrativos básicos vigentes respecto de la complementación alimentaria, los estándares de alimentación, de planta física, de equipo y menaje, de recurso humano y las condiciones para la prestación del servicio, que establezca el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) para el desarrollo del programa, adicionalmente considerarán los lineamientos previstos en sus planes de desarrollo*"(…). El artículo 76.17 de la Ley 715 de 2001 "corresponde a los distritos y municipios garantizar, directa o indirectamente, el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, y que en desarrollo de esta competencia deberán adelantar programas de alimentación escolar con los recursos descontados para tal fin…". 7. Que la necesidad la constituye el deber legal que le asiste a la Entidad Territorial de asumir el compromiso en el proceso formativo de los estudiantes no solo en la parte académica sino a través del suministro de un complemento nutricional, que facilite su proceso de aprendizaje **8.** El Programa de Alimentación escolar (PAE) es un programa que bajo el enfoque de la protección integral, contribuye principalmente a la garantía de dos derechos fundamentales: el derecho a la educación y a la alimentación de las niñas, niños y adolescentes matriculados en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario que aporta un porcentaje importante de calorías y nutrientes durante el calendario escolar, facilitando el acceso y permanencia en el sistema educativo**. 9.** Que dentro de los preceptos legales y constitucionales en especial los establecidos en el artículo 288 de la constitución política de Colombia, se determina que las competencias

atribuidas a los distintos niveles territoriales serán ejercidas conforme a los principios de coordinación, concurrencia y subsidiaridad en los términos que establezca la ley, así mismo el artículo 44 de la Constitución Nacional consagra como derechos fundamentales de niños y niñas, la vida, la integridad física, salud, seguridad social y alimentación equilibrada entre otros. La Ley 1551 DE 2012, en su artículo 3° numeral 20, asigna los municipios la competencia de ejecutar el programa de alimentación escolar – PAE. **10.** Mediante Decreto 1852 de 16 de septiembre de 2015, el Gobierno Nacional reglamento el esquema de funcionamiento del PAE, precisando las funciones y responsabilidades de cada uno de los actores. **11.** Que el Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015, señala en su artículo 2.3.10.4.3 dentro de las funciones de las entidades territoriales, que estas deben "10. *Ejecutar directa o indirectamente el PAE con sujeción a los lineamientos, estándares y condiciones mínimas señaladas por el Ministerio de Educación Nacional"* (…). **12.** Que, para el efecto, el MEN realizará la revisión, actualización y definición de los lineamientos técnicos administrativos, de los estándares, y de las condiciones para la prestación del servicio para la ejecución del Programa, que serán aplicados por las entidades territoriales, los actores y operadores del programa**." 13.** Que en la legislación nacional existen normas como la Ley 715 de 2001, que asigna a los municipios y distritos del país recursos de transferencia de la Nación, la Ley 1098 de 2006, que adopta el Código de la Infancia y la Adolescencia y la Ley 1176 de 2007, que tiene coherencia con la protección de la infancia y adolescencia como el derecho a la alimentación, la salud y la educación, entre otros. **14.** El Complemento Alimentario corresponde a los alimentos que deben ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo y clase de ración en un tiempo de comida, para complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. Las minutas patrón establecidas en el anexo de Alimentación Saludable, determinan el cumplimiento del aporte nutricional mínimo definido para cada modalidad de atención del servicio, nivel educativo y tipo de complemento, de acuerdo con la normatividad nacional vigente sobre la materia. Parágrafo. En caso de atención a estudiantes matriculados en la estrategia de Residencias Escolares, las Entidades Territoriales Certificadas en Educación, deben adelantar las acciones y gestionar los recursos necesarios, de tal manera que se garantice el aporte nutricional del 100% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo, conforme a los lineamientos establecidos para tal fin. *"la alimentación escolar es una garantía de acceso y permanencia de los niños, niñas y adolescentes en el sistema educativo, reconocida en el marco*

jurídico colombiano; (ii) uno de sus principales objetivos consiste en garantizar la asistencia a las aulas en condiciones dignas, sin que los estudiantes se vean expuestos al hambre y la desnutrición y, por ende, se evite la deserción escolar; igualmente, contribuye al crecimiento y desarrollo físico y psicológico adecuado; propende por el nivel de salud más alto posible; potencia la atención de los menores de edad para el aprendizaje y aumenta la matrícula escolar (....)". **15.** Que el Municipio de Tutazá - Boyacá el día (6) de mayo publico invitación **No MT – RE - ESAL No. 003 DE 2024** cuyo objeto es: "AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS,ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS, PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOSESTUDIANTES MATRICULADOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, DE ACUERDOCON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES CON LOS TÉRMINOS YALCANCES ESTABLECIDOS EN EL PROYECTO: SUMINISTRO DE COMPLEMENTOALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, PARAGARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE DURANTE EL AÑO 2024,DANDO CUMPLIMIENTO AL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO , CELEBRADO ENTRE ELDEPARTAMENTO DE BOYACA Y EL MUNICIPIO DE TUTAZÁ" El valor se fija en la suma de TREINTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL TRECIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS CON SESENTA Y OCHO CENTAVOS ($38.869.334,68) M/CTE. **16.** Que para el caso concreto el Art. 96 de la Ley 489 de 1998 dispone: las entidades estatales cualquiera sea su naturaleza y orden administrativo podrán con la observancia de los principios señalados en el Art. 209 de la Constitución Política de Colombia, asociarse con personas jurídicas particulares mediante la celebración de convenios de asociación o la creación de personas jurídicas para el desarrollo conjunto de las actividades en relación con los cometidos y funciones que les asigna a aquellas la Ley. En ellos se determinará con precisión su objeto, término, obligaciones de las partes, aportes, coordinación y todos aquellos aspectos que se consideren pertinentes (resalto y subrayado fuera de texto). Se trata simplemente de un instrumento que el legislador autoriza para el beneficio colectivo, es decir el interés general y, en todo caso con acatamientos a los principios que rigen la actividad administrativa del estado. **17.** Que para la suscripción de este tipo de convenios con entidades privadas sin ánimo de lucro se requiere adelantar un proceso competitivo, para que sea seleccionada quien cumpla y garantice condiciones de experiencia, capacidad financiera, eficacia, eficiencia e idoneidad para el desarrollo de la actividad prevista**. 18.** Que La Ley 1450 de 2011 (Plan Nacional de Desarrollo 2010-2014), por medio del artículo 136, parágrafo, dispuso que el Ministerio de Educación Nacional es el encargado de la

orientación, ejecución y articulación del PAE, por ende, estableció en esta cartera la obligación de definir los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones para la prestación del servicio y la ejecución del programa. Dichos lineamientos técnicos y administrativos fueron definidos en la Resolución 16432 del 5 de octubre de 2015 y actualizados, recientemente, mediante la Resolución 29452 de 2017[58]. Puntualmente, de este acto administrativo cabe resaltar los siguientes aspectos: (i)El propósito del PAE consiste en suministrar complemento alimentario que contribuya al acceso y permanencia y al fomento de hábitos alimentarios saludables de los niños, adolescentes y jóvenes, registrados en la matrícula oficial, quienes son focalizados y deben estar registrados en el Sistema de Matrícula SIMAT. El periodo de atención corresponde a todo el calendario escolar (numeral 1º). (ii) La financiación compromete diferentes recursos públicos, entre estos los provenientes del Sistema General de Participaciones (SGP), regalías, recursos propios, recursos del Presupuesto General de la Nación, fuentes de financiación del sector privado, cooperativo o no gubernamental del nivel nacional e internacional y de las cajas de compensación. (numeral 2º). (iii) La operatividad depende del ejercicio de funciones concurrentes de coordinación, financiamiento y control, reguladas, especialmente, en el Decreto 1075 de 2015 (adicionado por el Decreto 1852 de 2015 y en la Resolución 29452 de 2017 del Ministerio de Educación (numeral 3º). Entre las obligaciones de los Rectores, se encuentra la participación en la focalización, para seleccionar a quiénes reciben el complemento alimentario. Como obligaciones conjuntas se establecen las consistentes en el "1. Seguimiento, control y evaluación de la ejecución del Programa en cada establecimiento educativo."; "4. Reporte inmediato al ordenador del gasto, al supervisor o al interventor de los contratos, así como a las autoridades competentes, de cualquier irregularidad en los alimentos o en la ejecución del contrato que afecte la adecuada y oportuna prestación del servicio". (iv) Las etapas del programa comprenden, entre otros, la planeación desde las entidades territoriales, la contratación del operador y la ejecución. En la primera de estas se realiza la priorización y la focalización. La *priorización permite "recopilar, consolidar y analizar" la información concerniente al "a. Número y porcentaje de niños, niñas, adolescentes y jóvenes. b. Condiciones geográficas (zonas urbanas y rurales). c. Ubicación de los establecimientos educativos por área urbana y rural. d. Condiciones de accesibilidad a los establecimientos educativos. e. Jornadas escolares por establecimiento educativo. f. Establecimientos educativos con jornada única. g. Población víctima del conflicto armado. h. Población con pertenencia étnica (indígenas, negros, afrocolombianos, raizales, palenqueros y ROM). i. Población en situación de discapacidad. j. Total matrícula escolar por grados. k. Tasas de*

ausentismo y deserción rurales/urbanas. i. Niños, niñas, adolescentes y jóvenes que se encuentran fuera del sistema educativo" (numeral 4.1.1.2.). Igualmente, entre los "criterios para la priorización" se tienen en cuenta las "instituciones educativas con implementación de Jornada Única en zona urbana y rural" y *"área rural - todas las instituciones educativas en el área rural deben ser seleccionadas (…)";* instituciones educativas del área urbana (…) que atiendan comunidades étnicas (…), y población en situación de discapacidad; *instituciones educativas urbanas (…) con alta concentración de población con puntajes de SISBEN (…)" (numeral 4.1.1.3). Los criterios de focalización[63] los siguientes: (a) "en el área rural y urbana cubrir el 100% de los escolares matriculados que hacen parte de Jornada Única independientemente del grado en el que se encuentren matriculados"; (b) "área rural - los escolares que se encuentran en transición y primaria, iniciando con población étnica, población en situación de discapacidad, continuando con aquellos que se encuentren en Educación Básica Secundaria y Educación media"; (c)"área Urbana - estudiantes de transición y primaria, iniciando con aquellos que pertenezcan a comunidades étnicas (indígenas, comunidades negras, afrocolombianos, raizales, rom/gitanos, palenqueros) y población en situación de discapacidad"; y (d) "en el área urbana, escolares de transición y primaria matriculados y clasificados con puntajes de SISBEN máximos de 48,49 para las 14 ciudades principales sin sus áreas metropolitanas y 45,34 para el resto de las zonas urbanas"* (numeral 4.1.2.) (v) En relación con los aspectos alimentarios y nutricionales (numeral 5º), se determinan diferentes criterios con base en la Resolución 3803 de 2016, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social; entre estos, el porcentaje requerido de proteína, grasa y carbohidratos según el ciclo vital del estudiante. Una de las herramientas para ello es la realización de una minuta patrón, definida como una "guía de obligatorio cumplimiento para la implementación del PAE que 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, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad" (artículo 5.2.). Los ciclos de menú "pueden ser diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, de la Entidad Contratante y entregado al operador para su aplicación, o pueden ser diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, del operador seleccionado, para la aprobación de la Entidad Contratante, según sea el caso." Seguidamente, se advierte que "Los ciclos de menús se deben elaborar teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias (…)". A la Resolución 29452 de 2017 del Ministerio de Educación se adicionó un anexo en el que consta la minuta patrón

con los lineamientos sobre la ración para preparar en sitio el "complemento alimentario jornada mañana/tarde para menores de edad que tengan entre 14 y 17 años" (1.3.), se comprende por bebida con leche, alimento proteico, cereal acompañante, fruta, azúcares y grasas. El almuerzo (1.6.) comprende un alimento proteico, cereal, tubérculos, raíces, plátanos y derivados de cereal, verdura fría o caliente, bebida, azúcares, grasas y leche. (vi) En relación con el seguimiento y control del PAE, además de las funciones anteriormente mencionadas (numeral iii), a las entidades territoriales les corresponde asignar funciones de monitoreo y control para la supervisión de la operación del Programa; implementar acciones para superar situaciones que afecten negativamente su ejecución; así como informar al MEN las novedades e inconvenientes que pongan en riesgo su operación (6.2.). Es así como a fin de garantizar un proceso de aprendizaje en adecuadas condiciones alimentarias se cuenta con lineamientos técnicos mínimos en lo que atañe al plan alimentario, no obstante, el procurar una contratación con entidades sin ánimo de lucro permite que dejando de lado el fin lucrativo o mercantil de otro topo deforma asociativa, se persiga un mejoramiento de esos estándares mínimos y se logre la operación del plan alimentario con componentes que beneficien en una mayor y mejor manera a la población estudiantil **19**. Que mediante la ley 1450 de 2011, se traslada al Ministerio de Educación Nacional con el objeto de tener una estrategia de acceso con permanencia a la educación, por lo cual las entidades territoriales certificadas asumen ciertas responsabilidades, para el desarrollo del programa. **20.** Que acorde con el Artículo 2. De la resolución 0335 de 2021 Alcance de los Lineamientos Técnicos – Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, así como los anexos determinados, son de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los operadores y todos los actores del Programa mencionados en el artículo 2.3.10.4.1 del Decreto 1075 de 2015 adicionado por el Decreto 1852 de 2015. **21.** Que el Sistema educativo en el Departamento de Boyacá, desde los niveles de Preescolar, básica Primaria, básica secundaria y media, atiende al enfoque nacional de protección Integral a los educandos titulares de derecho y por ende a la garantía de los derechos fundamentales dentro del servicio Educativo, entre los cuales se encuentra el derecho a la alimentación de los estudiantes registrados en el Sistema Integral de Matricula Oficial SIMAT, garantizando el acceso con permanencia y a la vez el aporte de nutrientes a través del suministro de un complemento alimentario. **22**. Que el aprendizaje escolar es un proceso complejo en el que inciden múltiples factores. La alimentación escolar es una estrategia que ha demostrado ser efectiva para contribuir a la incorporación y permanencia de los estudiantes y de la comunidad en general en la vida de la

escuela. Sin embargo, estas condiciones solo se logran cuando las instituciones y sedes educativas son vistas como centros donde interactúan los diferentes sectores de intervención social, y cuando el Programa de Alimentación Escolar es objeto de un cuidadoso diseño y administración, para tener el máximo impacto sobre la educación y el desarrollo humano**. 23.** Que el artículo 96 de la Ley 489 de 1998, autoriza a las Entidades Estatales a celebrar negocios jurídicos con entidades sin ánimo de lucro para cumplir sus funciones. La misma Ley define estos negocios jurídicos como convenios de asociación y establece que deben celebrarse de conformidad con el artículo 355 de la Constitución Política. **24**. Que el Decreto 092 de 2017 desarrolla el artículo constitucional citado, en su artículo 5 dispone de una regla especial para la celebración de convenios de asociación, el ámbito de aplicación de esta regla es diferente al de los otros artículos del Decreto 092 de 2017 así: El artículo 5 del Decreto 092 de 2017 no prohíbe la celebración de convenios en que la ESAL aporte menos del 30% o cuando aporte recursos en especie, sólo indica que en esos casos la Entidad Estatal debe acudir al proceso competitivo para seleccionar a la entidad sin ánimo de lucro con la cual celebrará el respectivo convenio. Adicionalmente, la exigencia de recursos en dinero se puede cumplir con instrumentos financieros, jurídicos y contables que sean transables y que tengan liquidez suficiente para ser equivalentes al dinero, con ello le permiten a la Entidad Estatal confirmar que la ESAL tienen a disposición del convenio el porcentaje de recursos enunciados en el artículo 5. Las Entidades Estatales son autónomas en la configuración del proceso competitivo en desarrollo del artículo 5 del Decreto 092 de 2017. El proceso competitivo establecido en el artículo 4 del Decreto 092 de 2017 no le es aplicable a los convenios de asociación por expresa disposición del artículo 5, sin embargo, las Entidades Estatales en su autonomía pueden establecer el mismo procedimiento para seleccionar las ESALES en convenios de asociación y en contratos de colaboración. En todo caso, el proceso competitivo que definan las Entidades Estatales para sus convenios de asociación debe garantizar la libre concurrencia y la pluralidad de interesados y la comparación objetiva de las ofertas, este procedimiento puede ser análogo a otros donde existe competencia, como la licitación pública. **25.** Que el municipio de Tutazá establece como sustento para acogerse a la modalidad de selección a través del proceso competitivo para seleccionar a una Entidad Sin Ánimo de Lucro de reconocida idoneidad, el siguiente: El convenio a suscribir, no comparte una relación conmutativa, porque el valor de las ración es establecido por el Municipio de Tutazá, no generando vinculación alguna, pues lo que busca es garantizar la entrega de las raciones, de acuerdo con los lineamientos del programa; es decir no existe una contraprestación directa a favor de la Entidad Estatal, pues con el

desarrollo del objeto contractual se requiere aprovechar la experiencia, el conocimiento del sector, así como la ausencia de ánimo de lucro a fin de garantizar una inversión de recursos más eficiente y eficaz, con la optimización de recursos desde el punto de vista económico, lo que permitirá cubrir y satisfacer las necesidad del objeto contractual y el acceso con permanencia escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matrícula oficial del municipio de Tutazá. Así las cosas, es necesario para el Municipio de Tutazá adelantar proceso competitivo en aras de seleccionar a una Entidad Sin Ánimo de Lucro y de reconocida idoneidad para la ejecución del objeto del convenio del Programa de Alimentación escolar en el Municipio de Tutazá, considerado como un programa de interés general en razón a la población a la que se dirige; objeto del presente proceso contractual es ofrecido por más una de entidad sin ánimo de lucro y corresponde a actividades previstas en el plan de desarrollo a consolidarse . A su vez el Artículo 4º establece que el Proceso competitivo de selección se deberá adelantar cuando existe más de una entidad sin ánimo de lucro de reconocida, así: La Entidad del Gobierno nacional, departamental, distrital y municipal deberá adelantar un proceso competitivo para seleccionar la entidad ánimo de lucro contratista, cuando en etapa planeación identifique el programa o actividad de interés público que requiere es ofrecido por más una Entidad ánimo de lucro. En proceso competitivo la Entidad Estatal deberá cumplir las siguientes fases: (i) definición y publicación los indicadores idoneidad, experiencia, eficacia, eficiencia, economía y de manejo del Riesgo y los criterios de ponderación para comparar las ofertas; (ii) definición de un plazo razonable para que las entidades privadas sin ánimo lucro de reconocida idoneidad presenten a la Entidad Estatal sus ofertas y los documentos que acrediten su idoneidad, y (iii) evaluación de ofertas por parte de la entidad teniendo en cuenta los criterios definidos para el efecto. Entidades Estatales no están obligadas a adelantar el proceso competitivo previsto en artículo cuando el objeto del Proceso de Contratación corresponde a actividades artísticas, culturales, deportivas y de promoción de diversidad étnica colombiana, que solo pueden desarrollar determinadas naturales o jurídicas, condición que debe justificarse en los documentos previos. **26.** Que el Municipio de Tutazá, impulsa el Programa de Alimentación Escolar, permitiendo así brindar Complemento tipo almuerzo preparado en sitio a niños matriculados en la Institución educativa oficial del Municipio, de acuerdo con los siguientes grados de escolaridad según el Artículo 4 de la resolución 0335 de 2021:

GRADO DE ESCOLARIDAD	No DE ESTUDIANTES
PREESCOLAR	23
PRIMARIA 1	77
PRIMARIA 2	45
SECUNDARIA	137
MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO	54

27. Que para lo cual se suscribirá el correspondiente contrato; contratación que además de tener sustento en los planes nacional, departamental y local de desarrollo, contribuirá de manera eficiente y eficaz al fortalecimiento del proceso de aprendizaje. La Entidad seleccionada para la operación del Plan Alimentario deberá cumplir con el atributo de ser una entidad de reconocida idoneidad, destacada por su labor social y que ya haya ejecutado en años anteriores de manera exitosa contratos o convenios con el mismo propósito que el que ahora se persigue**.** **28.** Que la alimentación escolar es una herramienta de política social territorial, en la cual participan organizaciones no gubernamentales y la sociedad civil, quienes comparten la responsabilidad en la aplicación de la garantía de los derechos de la niñez. **29.** Que los Titulares de Derecho son 336 niños, niñas y adolescentes matriculados, en la institución educativa oficial del Municipio de Tutazá. Por lo anterior, se está dispuesto para atender a la población estudiantil antes mencionada durante el primer semestre de la vigencia 2024, tal y como se estableció en el proyecto. **30.** Que corolario de lo expuesto, se debe iniciar el proceso de contratación para satisfacer la necesidad de AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS,ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS, PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOSESTUDIANTES MATRICULADOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, DE ACUERDOCON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES CON LOS TÉRMINOS YALCANCES ESTABLECIDOS EN EL PROYECTO: SUMINISTRO DE COMPLEMENTOALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, PARAGARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE DURANTE EL AÑO 2024,DANDO CUMPLIMIENTO AL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO , CELEBRADO ENTRE ELDEPARTAMENTO DE BOYACA Y EL MUNICIPIO DE TUTAZÁÁ; lo que permitirá garantizar la prestación del

programa de Alimentación durante el primer semestre de la vigencia 2024. **31**. Que la selección del contratista se realizó mediante el proceso de convocatoria Pública PROCESO DE SELECCIÓN RÉGIMEN ESPECIAL N°. MT-RE-ESAL-003-2024**. 32**. Que el Comité Evaluador en Acta fechada catorce (14) de mayo de dos mil veinticuatro (2024) recomendó la aceptación de la oferta del **proponente FUNDACION PARA EL BIENESTAR SOCIAL INTEGRAL SEMILLAS DE VIDA**, quien cumplió con la totalidad de los requisitos exigidos dentro de la invitación. **33**. Que esta unión de esfuerzos permite al Municipio llevar a cabo la prestación del servicio de alimentación escolar a los estudiantes que asisten a las sedes de la institución educativa oficial del municipio**. 34**. que existe la disponibilidad presupuesta **N° 2024000103** de 18 de abril de 2024 que respalda los compromisos a adquirir dentro del presente proceso. En consecuencia, el presente convenio se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA. - OBJETO:** Las partes se comprometen a **"AUNAR ESFUERZOS TÉCNICOS,ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS, PARA BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOSESTUDIANTES MATRICULADOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, DE ACUERDOCON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS VIGENTES CON LOS TÉRMINOS YALCANCES ESTABLECIDOS EN EL PROYECTO: SUMINISTRO DE COMPLEMENTOALIMENTARIO A ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES, PARAGARANTIZAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE DURANTE EL AÑO 2024,DANDO CUMPLIMIENTO AL CONVENIO INTERADMINISTRATIVO , CELEBRADO ENTRE ELDEPARTAMENTO DE BOYACA Y EL MUNICIPIO DE TUTAZÁ",** según las especificaciones consignadas en los estudios previos, invitación, en el presente convenio y según los requerimientos y programaciones necesarios y que realice el Municipio en desarrollo del acuerdo y de acuerdo a la modalidad del mismo. **PARAGRAFO: ALCANCE DEL OBJETO:** El objeto del presente convenio debe adelantarse y cumplirse a cabalidad por parte de la FUNDACION teniendo en cuenta las especificaciones técnicas y demás condiciones establecidas, como se describe a continuación:

MINUTAS MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL

ALMUERZO

GRUPO ESCOLAR PREESCOLAR

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCION SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO 1	CARNES				
	Carne roja	2 veces por semana	50 g	50 g	30 g - 50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	69g 55 g 54 g	50 g	30 g - 50 g
	HUEVO	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja 2	2 veces por semana	10 g	10 g	15 g
CEREAL	CEREAL				
	Arroz	Todos los días	25 g	25 g	55 g - 60 g
	Pasta		25 g	25 g	55 g - 60 g
TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVDOS DE CEREAL	TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVDOS DE CEREAL				
	Plátano	Todos los días	71 g	51 g	40 g - 62 g
	Papa, yuca, ETC		51 g	51 g	40 g - 62 g
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		20 g	20 g	20 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	VERDURAS				
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	50 g	50 g
BEBIDA	FRUTAS 3				
	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZUCARES	AZUCARES				
	Azúcar o panela	Todos los días	8 g	8 g	
GRASAS	GRASAS				
	Aceite	Todos los días	40 cc (total semana)		
	Margarina				
LECHE	LACTEOS 4				
	Leche entera pasteurizada o		100 cc	100 cc	100 cc

	Leche en polvo o	3 veces a la semana	13 g	13 g	13 g
	Queso		10 g	10 g	10 g
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cc - 180 cc		150 cc - 180 cc
Condimentos 5					
Observaciones					

NOTAS:

1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.

2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne.

3. Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

4. Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 13gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos.

5. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.

Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

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

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCION SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO 1	CARNES				
	Carne roja	2 veces por semana	55 g	55 g	35 g - 50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	75 g 60 g 59 g	55 g	35 g - 50 g
	HUEVO	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja 2	2 veces por semana	15 g	15 g	124 g
CEREAL	CEREAL				

	Arroz	Todos los días	34 g	34 g	70 g - 85 g
	Pasta		34 g	34 g	70 g - 85 g
TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVDOS DE CEREAL	TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVDOS DE CEREAL				
	Plátano	Todos los días	83 g	60 g	50 g - 70 g
	Papa, yuca, ETC		60 g	60 g	50 g - 70 g
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		30 g	30 g	30 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	VERDURAS				
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	50 g	50 g
BEBIDA	FRUTAS 3				
	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZUCARES	AZUCARES				
	Azúcar o panela	Todos los días	8 g	8 g	
GRASAS	GRASAS				
	Aceite	Todos los días	50 cc (total semana)		
	Margarina				
LECHE	LACTEOS 4				
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	100 cc	100 cc	100 cc
	Leche en polvo o		13 g	13 g	13 g
	Queso		12 g	12 g	12 g
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cc - 200 cc		180 cc - 200 cc
Condimentos 5					
Observaciones					

NOTAS:

1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.

2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne

3. Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región(máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

4. Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 13 gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos.

5. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.

Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

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

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

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCION SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO 1	**CARNES**				
	Carne roja	2 veces por semana	63 g	63 g	40 g - 50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	86 g 69 g 68 g	63 g	40 g - 50 g
	HUEVO	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja 2	2 veces por semana	20 g	20 g	50 g
CEREAL	**CEREAL**				
	Arroz	Todos los días	43 g	43 g	90 g - 105 g
	Pasta		43 g	43 g	90 g - 105 g
TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVDOS DE CEREAL	**TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVDOS DE CEREAL**				
	Plátano	Todos los días	101 g	73 g	50 g - 95 g
	Papa, yuca, ETC		73 g	73 g	50 g - 95 g
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		40 g	40 g	40 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	**VERDURAS**				
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	60 g	60 g
BEBIDA	**FRUTAS 3**				
	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZUCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o panela	Todos los días	8 g	8 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite	Todos los días	60 cc (total semana)		
	Margarina				
LECHE	**LACTEOS 4**				
	Leche entera pasteurizada o		100 cc	100 cc	100 cc

	Leche en polvo o	3 veces a la semana	13 g	13 g	13 g
	Queso		30 g	30 g	30 g
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cc - 200 cc		180 cc - 200 cc

Condimentos 5

Observaciones

NOTAS:

1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.

2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne.

3. Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región(máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

4. Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 13gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos.

5. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.

Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

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

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL
ALMUERZO
GRUPO ESCOLAR SECUNDARIA

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCION SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO 1	CARNES				
	Carne roja	2 veces por semana	70 g	70 g	50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	96 g 77 g 75 g	70 g	50 g
	HUEVO	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja 2	2 veces por semana	25 g	25 g	75 g
CEREAL	CEREAL				

	Arroz	Todos los días	58 g	58 g	125 g - 135 g
	Pasta		58 g	58 g	125 g - 135 g
TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVDOS DE CEREAL	TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVDOS DE CEREAL				
	Plátano	Todos los días	122 g	88 g	65 g - 110 g
	Papa, yuca, ETC		88 g	88 g	65 g - 110 g
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		50 g	50 g	50 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	VERDURAS				
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	70 g	70 g
BEBIDA	FRUTAS 3				
	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZUCARES	AZUCARES				
	Azúcar o panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS	GRASAS				
	Aceite	Todos los días	75 cc (total semana)		
	Margarina				
LECHE	LACTEOS 4				
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	120 cc	120 cc	120 cc
	Leche en polvo o		15 g	15 g	15 g
	Queso		35 g	35 g	35 g
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cc - 220 cc		200 cc - 220 cc
Condimentos 5					
Observaciones					

NOTAS:

1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.

2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne.

3. Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región(máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

4. Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 15gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos.

5. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.

Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

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

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL

ALMUERZO

NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO

COMPONENTE	GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	CANTIDAD		PORCION SERVIDA
			PESO BRUTO	PESO NETO	
ALIMENTO PROTEICO 1	**CARNES**				
	Carne roja	2 veces por semana	80 g	80 g	50 g - 60 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	110 g 88 g 86 g	80 g	50 g - 60 g
	HUEVO	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja 2	2 veces por semana	40 g	40 g	120 g
CEREAL	**CEREAL**				
	Arroz	Todos los días	63 g	63 g	140 g - 145 g
	Pasta		63 g	63 g	140 g - 145 g
TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVDOS DE CEREAL	**TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVDOS DE CEREAL**				
	Plátano	Todos los días	153 g	110 g	80 g - 140 g
	Papa, yuca, ETC		110 g	110 g	80 g - 140 g
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		80 g	80 g	80 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	**VERDURAS**				
	Verdura fría o caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	70 g	70 g
BEBIDA	**FRUTAS 3**				
	Fruta en jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZUCARES	**AZUCARES**				
	Azúcar o panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS	**GRASAS**				
	Aceite	Todos los días	85 cc (total semana)		
	Margarina				
LECHE	**LACTEOS 4**				
	Leche entera pasteurizada o		120 cc	120 cc	120 cc

	Leche en polvo o	3 veces a la semana	15 g	15 g	15 g
	Queso		45 g	45 g	45 g
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cc - 220 cc		200 cc - 220 cc

Condimentos 5

Observaciones

NOTAS:

1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.

2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne.

3. Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región(máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

4. Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 15gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos.

5. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.

Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

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

MINUTA RACION INDUSTRIALIZADA

MINUTA PATRON RACION INDUSTRIALIZADA						
COMPONENTE	FRECUENCIA	Peso Neto				
		PREESCOLAR	PRIMARIA I	PRIMARIA II	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS 1	Todos los días	180 cc - 200 cc	200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
		15 g (queso)	20 g (queso)	25 g (queso)	35 g (queso)	45 g (queso)
CEREAL ACOMPAÑANTE 2	Todos los días	40 g	40 g	60 g	60 g	80 g
FRUTAS 3	3 veces por semana	100 g (peso neto)	100 g (peso neto)	120 g (peso neto)	120 g (peso neto)	120 g (peso neto)
POSTRE 4	2 veces por semana	15 g	15 g	20 g	20 g	25 g

CALCULO VALOR DEL CONVENIO

GRUPO ETARIO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
PREESCOLAR	23	$ 3.990,39	$ 91.778,97
PRIMARIA: Primero, Segundo y Tercero	77	$ 4.187,26	$ 322.419,02
Primaria: Cuarto y Quinto	45	$ 4.510,17	$ 202.957,65
Secundaria	137	$ 4.898,28	$ 671.064,36
Media y ciclos complementarios	54	$ 5.261,32	$ 284.111,28
Media y ciclos complementarios: adicionalmente se brindará complemento AM-PM adicional a los siguientes estudiantes que se encuentran en jornada única	54	$ 3.402,29	$ 183.723,66
PROMEDIO DIARIO			**$ 1.756.054,94**
DIAS CALENDARIO DE ATENCION			**22**
VALOR TOTAL DE LA OPERACIÓN			**$ 38.633.208,68**
MUESTRAS Y CONTRAMUESTRAS			**$ 236.126,00**
VALOR TOTAL DE LAPROPUESTA			**$ 38.869.334,68**

SEGUNDA. VALOR Y FORMA DE PAGO: El valor del presente convenio será por la suma **TREINTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL TRECIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS CON SESENTA Y OCHO CENTAVOS** ($38.869.334,68) **M/CTE**. El Municipio desembolsará el valor de su aporte en el marco del convenio de la siguiente manera: Una vez suscrito en contrato respectivo,

la Administración Municipal de Tutazá pagara la ejecución del objeto del contrato mediante actas parciales de acuerdo al suministro realizado, previa entrega del informe respectivo de actividades desarrolladas y raciones entregadas junto con los soportes del caso y diligenciamiento de los formatos que para tal fin establezca el MEN y el municipio y, constancia de cumplido a satisfacción por parte del supervisor del contrato, constancia de pago de los aportes de seguridad social integral en salud, pensiones y riesgos profesionales; si con la cuenta no se acompañan los documentos requeridos para el pago, será responsabilidad del CONTRATISTA y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza, dando cumplimiento al articulo 19 de la ley 1150 de 2007. DL DERECHO DE TURNO. NOTA 1: En el valor se entiende incluidos los costos directos e indirectos que ocasione la ejecución del contrato. NOTA2. El contratista deberá presentar la factura o la cuenta de cobro, según sea el caso, constancia de pago de aportes a la seguridad social, parafiscales, riesgos profesionales y demás documentos señalados para la legislación de la cuenta de cobro por la supervisión. NOTA 3. Los pagos se cancelarán dentro de los (15) días hábiles siguientes a la radicación del cobro. **TERCERA. DURACIÓN**: El Plazo oficial para la ejecución será de 22 DIAS CALENDARIO ACADEMICO, CONTADOS A PARTIR DE LA FIRMA DEL ACTA DE INICIO. **CUARTA. IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL:** El valor a cargo del Municipio que demande el presente convenio se imputará a los rubros contenidos en el registro presupuestal. **QUINTA. - OBLIGACIONES DE LA FUNDACIÓN: LA FUNDACION** se obliga para con EL MUNICIPIO a adelantar las siguientes actividades necesarias para cumplir con el objeto del contrato según la propuesta presentada, según las especificaciones consignadas en los estudios previos y en el presente acuerdo y según los requerimientos y programaciones necesarios y que realice el Municipio en desarrollo del acuerdo y de acuerdo a la modalidad del mismo. OBLIGACIONES GENERALES: Cumplir con el objeto contractual de acuerdo con las actividades acordadas con el Municipio**. 1)** Atender las consultas y requerimientos que se presenten durante la ejecución del proyecto. **2)** Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía, al supervisor del Contrato.**3)** Guardar total reserva de la información que por razón de la ejecución del presente contrato. Esta información es de propiedad del Municipio y solo salvo expreso requerimiento de autoridad competente podrá ser divulgada **4)** Ejecutar idónea y oportunamente el objeto del Contrato. **5)** Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilataciones y en trabamientos que

pudieren presentarse. **6)** Realizar los aportes a los Sistemas de Salud y Pensión y parafiscales de conformidad con la normatividad vigente y anexar a los informes de ejecución la copia de los recibos correspondientes para autorización de pago por parte del Supervisor. **7)** Acatar las instrucciones que durante el desarrollo del Contrato le imparta el supervisor. **8)** Prestar de manera eficiente los servicios que constituyen el objeto del presente Contrato **9)** Consultar permanentemente el correo electrónico institucional que le sea asignado o se concerté y responder oportunamente los requerimientos que se le efectúen por dicho medio. **10)** A la finalización del Contrato, devolver al supervisor la totalidad de información y/o documentación en medio físico y magnético, según corresponda, que haya sido producida en ejecución del Contrato**. 11)** Preparar y presentar los informes de ejecución del objeto convenido para ser revisados y aprobados por el supervisor designado y que son exigidos en el convenio suscrito con la Gobernación de Boyacá **12)** Mantener informado al supervisor del convenio sobre el desarrollo de las actividades bajo su responsabilidad. **13)** Observar el régimen de seguridad social e industrial en el trabajo respecto de los trabajadores que requiera para dar cumplimiento al objeto contractual para cada actividad que deba realizarse. **14)** Las demás que se le asignen de acuerdo al objeto del Contrato, por parte del supervisor o el Alcalde Municipal**. OBLIGACIONES ESPECIFICAS**: **1).** Cumplir estrictamente con los lineamientos técnico- administrativo y estándares del Ministerio de Educación Nacional MEN y la Unidad Administrativa Especial-Alimentos para Aprender UApA, que garanticen la idónea, oportuna y adecuada prestación del servicio, de acuerdo a la Resolución 0335 de diciembre de 2021, Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015 y demás normas que adicionen, complementen o modifiquen. **2)** Garantizar durante la ejecución del programa de alimentación, la prestación del servicio, estando con todas las cuentas a paz y salvo (personal manipulador de alimentos, pólizas, servicios públicos (gas natural y/o gas propano, proveedores, entre otros**). 3)** Garantizar al personal manipulador de alimentos y al personal auxiliar de bodega, el pago a seguridad social, prestaciones económicas y remuneración, conforme a la vinculación laboral. En caso de vincularlas a través de otra modalidad de contratación, verificar que se encuentren afiliadas a un sistema de seguridad social. **4)** Socializar con el equipo que desarrollará las actividades definidas en el convenio (manipuladoras, proveedores, supervisores, entre otros), los lineamientos del PAE, la documentación y formatos requeridos por la UaPA y la Administración Municipal

en cabeza de la Secretaría de gobierno. **5)** Obtener y presentar para su aprobación las garantías en las condiciones, plazos y con el objeto y montos establecidos en el convenio, así como mantener vigentes sus amparos y prorrogarlos en los términos señalados. **6)** Presentar al Supervisor del contrato el respectivo informe financieras, contable y de gestión sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes; El informe de gestión incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal. Conocer a cabalidad los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar. **7)** Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabas que afecten el objeto del contrato. **8)** Presentar previo al inicio de ejecución del contrato, los documentos necesarios para su legalización. **9)** No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales y cualquier otro distinto a los fines establecidos. **10)** Contar con el personal suficiente, idóneo y competente para desarrollar adecuadamente las diferentes etapas del Programa, debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones, contenidas en los Lineamientos Técnico Administrativos del PAE y en la normatividad sanitaria vigente. **11).** Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del Programa. **12)** Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del PAE, un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales. **13)** Utilizar la imagen institucional del Municipio de TUTAZA y el MEN 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. **14)** Dar respuesta oportuna y verificable dentro de los tiempos establecidos, a los requerimientos o solicitudes realizados por la supervisión el marco del Programa. **15)** Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión para el buen desarrollo del PAE. **16)** Desarrollar la operación del PAE de acuerdo al plazo, especificaciones y a los Lineamientos Técnicos Administrativos del Programa. **17)** Mantener comunicación permanente con el MEN, la Entidad Territorial y la supervisión del Programa. **18)** Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de estilos de vida saludables siguiendo los lineamientos del Ministerio de Educación Nacional. **19)** Suministrar para mejorar las preparaciones del complemento alimenticio en la modalidad de almuerzo (ración preparada en sitio) y complemento AM-PM según minuta del

convenio interadministrativo No. 206 firmado entre la gobernación de Boyacá y el municipio de TUTAZÁ. **SEXTA. - OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:** En virtud del presente convenio EL MUNICIPIO se compromete a: Dar cumplimiento a los derechos y deberes consagrados en el artículo 4° de la Ley 80 de 1993. **1)** Cancelar al CONTRATISTA el valor del presente contrato en las condiciones y oportunidades pactadas. **2)** Suministrar al contratista en forma oportuna la información por el solicitada, así como todos aquellos documentos, información e insumos que requiera para el desarrollo la actividad encomendada. **3)** Ejercer la supervisión del contrato para exigir al contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contractual y verificar el cumplimiento de este. **4)** Cumplir y hacer cumplir las obligaciones pactadas en el presente contrato y en los documentos que dé él forman parte. **5)**Resolver las peticiones presentadas por el contratista en los términos contemplados por la Ley. **SEPTIMA. - SUPERVISOR:** El control y vigilancia del presente convenio serán ejercidos por **LA SECRETARIA DE GOBIERNO Y ADMINISTRATIVA** ó quien haga sus veces, quien será designado dentro del acuerdo contractual, y tendrá las funciones que por la índole y la naturaleza del contrato le sean propias, las establecidas en el Estatuto General de la Contratación Pública y responderá conforme a lo normado en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas pertinentes. Las funciones principales que desempeñará el supervisor además de las expuestas, sean las siguientes **1.-** Verificar que los requisitos de perfeccionamiento y ejecución de los contratos se hayan cumplido y de ser necesario tomar las medidas necesarias para su cumplimiento, en ningún caso éste se ejecutará sin que previamente se cumplan los requisitos. **2.-** Verificar la entrega del objeto contratado de conformidad con las estipulaciones del convenio, suscribiendo el acta de recibo correspondiente o expidiendo las constancias de prestación del servicio. **3.-**Solicitar al contratista la información y los documentos que considere necesarios en relación con el desarrollo del convenio**. 4.-**Vigilar y exigir el cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista y en caso de incumplimiento, efectuar el respectivo requerimiento por escrito. **5.-**Solicitar la actualización o la revisión de los precios cuando se produzcan fenómenos que alteren en contra de la entidad, el equilibrio económico o financiero del convenio. **6.-** Recomendar el adelantamiento de las acciones conducentes a obtener la indemnización de los daños que sufra la entidad en desarrollo o con ocasión del convenio celebrado. **7.-**Rendir informes y conceptos sobre la viabilidad de llamar en garantía o repetir en contra de los servidores

públicos, el contratista o terceros responsables, por las indemnizaciones que deba pagar la entidad en desarrollo de la actividad contractual. **8.-**Planear y recomendar actuaciones, de tal modo que, por causas imputables a la entidad, no sobrevenga una mayor onerosidad en el cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista. Con este fin, en el menor tiempo posible, corregirán los desajustes que pudieren presentarse y acordarán los mecanismos y procedimientos pertinentes para precaver o solucionar rápida y eficazmente las diferencias o situaciones litigiosas que llegaren a presentarse**. 9.-** Emitir concepto técnico y recomendación oportuna a la Administración sobre la conveniencia de prórrogas, modificaciones o adiciones al convenio, cuando menos con ocho (8) días de anticipación al vencimiento del plazo y/o duración del convenio. **10-** Elaborar la liquidación del convenio con la debida antelación y dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la finalización del convenio o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga, de conformidad con los artículos 60 y 61 de la Ley 80 de 1993. **11.** Resolver en primera instancia cualquier irregularidad que surja en desarrollo de las funciones anotadas e informarlas oportunamente a este Despacho**. 12.-** Las demás que le competan de acuerdo a la naturaleza del convenio. Todas las observaciones y actuaciones en la ejecución del presente convenio deberán constar por escrito. **OCTAVA. - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: LA FUNDACIÓN** declara bajo la gravedad del juramento, que no se halla incursa en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad consagradas en la Ley 80 de 1993 y que además no ha sido sancionado fiscalmente. **NOVENA. - GARANTÍA ÚNICA.** Para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que surjan a su cargo, LA FUNDACIÓN constituirá garantía única bancaria en una compañía de seguros legalmente reconocida en Colombia a favor del MUNICIPIO que avale el cumplimiento de las obligaciones surgidas del presente contrato y que ampare los siguientes riesgos:

DESCRIPCIÓN	CUANTÍA	VIGENCIA
Cumplimiento del contrato	Diez por ciento (10%) del valor total del contrato.	Igual al plazo y cuatro (4) meses más.
Calidad del servicio	Diez por ciento (10%) del valor total del contrato.	Igual al plazo y tres (3) meses más.
Pago de Salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	cinco por ciento (5%)del valor del contrato.	Igual al plazo del contratoy tres (03) años más.
Responsabilidad extracontractual	200 SMLMV	Igual al plazo del contrato

DECIMA. - NATURALEZA DE LA VINCULACION DE LOS INTEGRANTES DEL CONVENIO: Las partes integrantes de este convenio de asociación declaran para cualquier relación con terceros que lo establecido en el convenio no implica el otorgamiento de un poder ni que las partes hayan constituido sociedad civil o comercial u otra relación bajo la cual cualquiera de las partes pueda ser considerada solidariamente responsable por actos u omisiones derivadas a las actividades a realizar o tener la autoridad o el mandato que pueda comprometer a las otras partes, en lo que respecta a alguna obligación. **DECIMA PRIMERA. RELACION LABORAL:** Por la modalidad de ejecución del presente convenio el Municipio no contraerá ningún tipo de relación laboral con el personal que la **FUNDACIÓN,** entidad sin ánimo de lucro asociada vincule para su ejecución teniendo este la obligación de salvaguardar todos aquellos reclamos que en contra del MUNICIPIO intenten o intentaren los empleados que utilicen. **DECIMA SEGUNDA. - MULTAS:** En caso de mora o incumplimiento parcial de las obligaciones adquiridas por la FUNDACIÓN, en virtud del presente convenio, el MUNICIPIO podrá imponerle multas sucesivas equivalente al 1% del valor total del mismo, por cada día hábil de retardo o incumplimiento, que sumadas no excedan el 10% del total del presente convenio. Autoriza al MUNICIPIO para descontar directamente del valor o saldos que se le adeuden las multas a que hubiere lugar. **DECIMA TERCERA. PENAL PECUNIARIA:** Si la FUNDACIÓN incumple parcial o totalmente los términos del presente convenio, pagará al MUNICIPIO, a título de pena pecuniaria una suma equivalente al 10% del valor del convenio. **DECIMA CUARTA - MODIFICACION, INTERPRETACION y TERMINACION UNILATERAL**: De conformidad con lo establecido en el artículo 1 del Decreto 777 de 1992, se incorporan al presente acuerdo, las clausulas exorbitantes de interpretación, modificación y terminación unilateral, en favor del Municipio de Tutazá. **DECIMA**

QUINTA. - SOLUCION DIRECTA DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES: En caso de surgir algún conflicto, se buscará solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas de la actividad contractual. Para tal efecto, al surgir las diferencias se acudirá al empleo de los mecanismos de solución de controversias contractuales previstos en esta ley y a la conciliación, amigable composición y transacción. **DECIMA SEXTA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** EL CONTRATISTA declara bajo la gravedad del juramento, que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad consagradas en la Ley 80 de 1993 y que además no ha sido sancionado fiscalmente. **DECIMA SEPTIMA. CESIÓN:** La FUNDACIÓN no podrá ceder el presente convenio sin el consentimiento previo y escrito del Municipio. **DECIMA OCTAVA. - CAUSALES DE TERMINACIÓN:** El presente convenio termina por: 1. Cumplimiento del término pactado. 2. Por decisión unilateral de cualquiera de las partes, sin necesidad de requerimiento ni motivación alguna. 3. Por mutuo acuerdo. **DECIMA NOVENA. - PERFECCIONAMIENTO:** Con la suscripción del presente documento, contentivo del acuerdo sobre el objeto, la contraprestación y demás cláusulas aquí acordadas, se entiende perfeccionado el convenio. **VIGESIMA. - DOCUMENTOS DEL CONVENIO:** Forman parte integral de este convenio los documentos que se produzcan durante la ejecución y desarrollo del mismo. **VIGESIMA PRIMERA. - DISPOSICIONES FINALES:** El presente convenio se rige por las disposiciones contenidas en la Ley 489 de 1998, Decretos 777 de 1992, artículo 5 de la Ley 687 de 2001, articulo 7 de la Ley 1276 de 2009, Decreto 092 de 2017 y demás disposiciones invocadas de forma expresa en el presente documento.

Para constancia se firma en dos originales, en el Municipio de Tutazá, el quince (15) de mayo de dos mil veinticuatro (2024)

Original firmado
CARLOS SAUL REYES ESTUPIÑAN
ALCALDE MUNICIPIO TUTAZA

Original firmado
PEDRO ANTONIO NOVA ANGARITA
C.C N° 4.247.267 De Sativasur
CONTRATISTA
R/L: FUNDACIÓN PARA EL BIENESTAR SOCIAL SEMILLAS DE VIDA