MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

Entre el [representante legal] de [nombre de la Entidad] (en adelante la "Entidad"), por una parte; y, por la otra, [incluir el nombre de la persona natural; o incluir el nombre del representante legal] [en calidad de representante legal de] (en adelante el "Contratista"), identificado como aparece en el Formato 1 – Carta de Presentación de la oferta, hemos convenido celebrar el presente contrato, previas las siguientes consideraciones:

I. Que mediante Resolución No. [xxxxx del xxx de xxx de xxxx] la Entidad abrió el Proceso de Contratación número [Incluir número del Proceso de Contratación]

II. Que mediante Resolución No. [xxxxx del xxx de xxx de xxxx] la Entidad adjudicó el Contrato al Contratista.

Con base en las anteriores consideraciones, la Entidad y el Contratista (individualmente la "Parte", conjuntamente las "Partes"), acuerdan que el presente Contrato se regirá por las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011, 1882 de 2018, Decreto Ley 019 de 2012 y el Decreto 1082 de 2015, el Código Civil y el Código de Comercio, y las normas que las modifiquen o sustituyan, además de las adicionales que resulten aplicables a la materia. En desarrollo de lo anterior, acuerdan las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA 1. OBJETO

El objeto del Contrato es **«PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CONSISTENTE EN LA ENTREGA DIARIA DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO EN LAS DIFERENTES MODALIDADES PARA LAS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES FOCALIZADOS Y REGISTRADOS EN EL SIMAT COMO ESTUDIANTES OFICIALES DEL DISTRITO DE CARTAGENA DE INDIAS.».**

CLÁUSULA 2. ALCANCE DEL OBJETO

El servicio comprende el suministro de complementos alimentarios 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. La prestación del servicio se hará bajo las modalidades de Ración para Preparar en Sitio o Alimento Preparado en Sitio – APS y Ración Industrializada – RI, en concordancia con los lineamientos técnicos del PAE, Resolución 335 del 2021 y/o aquellas que la aclaren o modifiquen.

Cuando las actividades académicas o condiciones especiales previamente determinadas así lo requieran el complemento alimentario podrá ser consumido fuera del establecimiento educativo, para lo cual, se atenderá de manera transitoria con otra modalidad cuando sea necesario.

En caso de presentarse situaciones excepcionales y/o imprevistos y/o emergencias reconocidas por la autoridad competente, que impidan la prestación del servicio por las modalidades de Ración para Preparar en Sitio o Alimento Preparado en Sitio – APS y Ración Industrializada – RI, se deberá atender la reglamentación que sobre el particular expida la Unidad de Alimentación Escolar (UApA).

El plazo de ejecución del contrato será hasta por **QUINIENTOS CUARENTA (540) DÍAS CALENDARIO ACADÉMICO**, con lo cual se cubre la necesidad de los años 2025, 2026 y 2027.

Para efectos de la celebración de la operación en los términos incluidos en precedencia se detallan las características bajo los siguientes términos:

TIPO RACIÓN	N° RACIONES TOTALES	%	PRESCOLAR	PRIMARIA: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO	PRIMARIA: CUARTO Y QUINTO	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
APS	24,725	23%	3,326	7,231	4,784	7,005	2,379
RI	81,762	77%	14,652	31,473	21,006	10,715	3,916
TOTAL	106,487	100%	17,978	38,704	25,790	17,720	6,295

MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

Modalidades de atención: Las raciones diarias serán suministradas en cada Institución y/o sede educativa teniendo en cuenta los tipos de complementos alimentarios que se describen a continuación:

I. Complemento Alimentario – Ración para Preparar en Sitio (RPS).

La ración preparada en sitio hace referencia al complemento alimentario preparado directamente en las instalaciones de las sedes educativas oficiales del Distrito, que cuenten con las condiciones de infraestructura para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación.

Las instituciones educativas cuentan con el menaje básico para el suministro de alimentación. No obstante, el contratista tendrá que realizar las reposiciones de los bienes que durante la ejecución del contrato se dañen o deterioren. En todo caso, se levantará acta de inventario de los bienes entregados y se deja claridad que, el contratista debe suministrar en calidad de préstamo el menaje de su propiedad que resulte necesario para la prestación del servicio.

En cuanto al combustible (gas), facturado en las instituciones educativas cuando se preste el servicio de alimentación Escolar en la modalidad de Raciones para Preparado en Sitio -RPS, el operador asumirá el pago en aquellas que cuenten con gas domiciliario. En las que no se cuente con este servicio, el operador deberá suministrar el combustible (gas) para la preparación de los alimentos.

II. Complemento Alimentario -Ración Industrializada (RI)

La ración industrializada hace referencia al complemento alimentario listo para consumo, compuesto por alimentos no procesados (frutas), y alimentos procesados provenientes de empresas debidamente avaladas por la autoridad sanitaria competente, y fabricados o envasados bajo las condiciones de producción, empaque, transporte, almacenamiento y manejo exigidas en la normatividad vigente. Esta modalidad es contratada en aquellos casos donde las instituciones y/o sedes educativas no cuentan con las condiciones de infraestructura para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación descrita anteriormente y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos.

El contratista debe suministrar en calidad de préstamo, comodato, donación y/o dotación los utensilios[1] y equipo de cocina que resulten necesario para la prestación del servicio.

Las raciones de esta modalidad son entregadas a los niños, niñas y adolescentes en la jornada de la mañana y/o tarde.

III. Modalidad de Atención en Receso Estudiantil

La Resolución 421 del 17 de noviembre de 2023, la cual adopta la modalidad de atención en receso estudiantil de atención del Programa de Alimentación Escolar – PAE, es un instrumento normativo y legal, que rige el efecto y materia del Programa de Alimentación Escolar PAE.

En el marco de las disposiciones constitucionales y legales, como lo es la Ley General de Educación, son las Secretarías de Educación Certificadas quienes tienen a su cargo el deber de organizar el servicio educativo, la calidad y cobertura de la educación en sus respectivos territorios.

Para el caso del Distrito de Cartagena, dichas atribuciones gravitan sobre la Secretaría de Educación Distrital, quien ha liderado las actuaciones asociadas con la efectiva prestación de los servicios educativos y la satisfacción de cada una de las necesidades asociadas a este, dentro de los cuales se encuentra el Programa de Alimentación

[1] Los utensilios de cocina se refieren a las herramientas, utensilios, electrodomésticos, platos y utensilios de cocina utilizados para preparar y servir alimentos.

MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

Escolar – PAE, cuya materialización requiere la destinación de apropiaciones presupuestales y de acciones de planeación, elaboración y ejecución del presupuesto.

La alimentación escolar es una garantía de acceso y permanencia al sistema educativo, porque rompe las barreras económicas que muchas veces les impiden a los menores materializar su derecho fundamental a la educación.

Para el caso puntual del Programa de Alimentación Escolar – PAE, 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.

Teniendo en cuenta lo anterior, y en aras de desarrollar el eje de transformación de seguridad humana, justicia social y contribuir con el Programa de Alimentación Escolar – PAE, brindado así más equidad, bienestar y seguridad alimentaria a las niñas, niños, adolescentes y jóvenes titulares de derecho en el Distrito de Cartagena, se hace necesario ampliar el alcance de la estrategia de permanencia escolar a los periodos de receso estudiantil en uno de los más extensos como es el de final de año.

La modalidad en receso estudiantil estará incluida como paquete vacacional en el estudio de costos que desarrolle la Entidad, teniendo en cuenta que los alimentos a entregar establecidos en la Resolución 421 de 2023, son los siguientes:

Grupo de Alimentos	Cantidad total entrega	Opciones de alimentos a considerar de acuerdo con disponibilidad en territorio*
Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos, plátanos	1 kg (cereales) ó 3 kg (raíces, tubérculos, plátanos)	Arroz o pasta o harinas para masa derivadas de cereales, papa diferentes variedades, plátano, yuca, arracacha, harinas derivadas
Grupo II. Frutas y verduras.	3 kg (frutas y/o verduras)	Según disponibilidad en territorio y cosecha
Grupo III. Leche y productos lácteos	3,3 litros de leche de vaca entera líquida UHT y 500 g de queso ó Leche de vaca entera en polvo x 360g y 500 g de queso ó leche de vaca entera líquida UHT x 5,5 litros ó Leche de vaca entera en polvo x 900g	Leche de vaca entera líquida o en polvo, queso en variedad disponible en territorio o productos lácteos.
Grupo IV. Carnes, huevos y leguminosas secas	1,5 kg	Leguminosas: fríjol, lenteja, garbanzo, arveja seca verde o amarilla
	15 unidades	Huevo de Gallina (tipo A)
Grupo V. Grasas	250 cm^3/250 g	Aceite vegetal, margarina o Mantequilla
Grupo VI. Azúcares	0,5 kg	Chocolate de mesa, panela, cocoa

Nota: El Distrito de Cartagena de Indias sólo reconocerá y pagará las raciones efectivamente entregadas a un titular de derecho, siempre que cuente con todas las características de calidad, inocuidad y el gramaje establecido en los lineamientos del PAE expedidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar (UApA), razón por la cual, no reconocerá el pago de ración servida a personas diferentes a los titulares del derecho. Sin embargo, los rectores de las Instituciones Educativas Oficiales del Distrito de Cartagena de Indias contarán con listado de alumnos en condiciones de suplentes, con el fin de ser beneficiarios del PAE, en el caso de presentarse inasistencias por parte de un titular de derecho.

En el Distrito de Cartagena iniciará el Programa de Alimentación Escolar PAE el 27 de enero de 2025, con **cuarenta y un (41) instituciones y/o sedes educativas** con Modalidad de Ración Almuerzo Preparado en Sitio (APS), proyectando aumentar ese número inicial de manera significativa y gradual en instituciones y/o sedes educativas, a la terminación del calendario escolar de 2027.

Es de tener en cuenta que la entrega de los complementos Alimentarios en las diferentes modalidades como Ración Industrializada (RI) y Almuerzo Preparado en Sitio – APS, son de referencia y pueden variar de acuerdo con la dinámica propia del programa, actualización del SIMAT y demás necesidades y requerimientos de este.

MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

Así mismo, la entrega de una u otra modalidad de ración será informada por el supervisor designado y está se definirá mediante acta debidamente diligenciada entre el Operador y el Supervisor.

La solicitud de cambios realizados dentro de cada una de las instituciones y/o sedes educativas, debe tener un acta correspondiente suscrita por el Comité de Alimentación Escolar – CAE de cada institución y/o sede educativa, conforme a las condiciones de las cocinas y comedores de cada una de las sedes educativas priorizadas.

IV. Minuta Patrón

Su aplicación se complementa con el cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo con el tipo de complemento y 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 energía y nutrientes de los menús del ciclo y el peso servido para el proceso de supervisión y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.

La Unidad Especial de Alimentación Escolar (UApA) establece la minuta patrón para cada complemento alimentario según grado y nivel escolar (ver Anexo Alimentación Saludable y Sostenible Resolución 335 de 2021), donde se consideran las siguientes categorías por grado o nivel escolar:

- Preescolar
- Primaria: primero, segundo y tercero
- Primaria: cuatro y quinto
- Secundaria
- Media y ciclo complementario

V. Ciclos de menús

Hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecidos para un número determinado de días, los que se repiten a lo largo de un periodo. Los ciclos de menús son diseñados por el profesional en Nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la Entidad Territorial y entregados al operador para su aplicación. (Anexo a este documento)

Adjunto al ciclo de menús se suministra lista de intercambios la cual, es un instrumento que contiene el listado de alimentos que pueden intercambiarse en un mismo grupo, considerando cantidades estandarizadas con un aporte similar de energía y de nutrientes que el alimento que se va a intercambiar. Debe contener a su vez peso y medida casera.

VI. Intercambio de alimentos

Al identificar un posible problema de abastecimiento con el suministro de alguno de los alimentos presentes en la ración, se debe solicitar con tres (3) días de anticipación a la ETC, la solicitud con los soportes necesarios (carta de proveedores) donde se pueda evidenciar la gestión adelantada y la imposibilidad de suministro del alimento.

Al momento de presentar la solicitud de intercambio de alimentos es necesario evaluar el aporte nutricional del alimento que se propone a fin de no causar cambios sobre el aporte nutricional que debe aportar la ración o modalidad empleada, teniendo en cuenta también el aporte de nutrientes críticos como lo son: el sodio, el azúcar, grasas saturadas y grasas trans, en los siguientes valores:

Al presentar esta solicitud la entidad puede aprobar o desaprobar el uso del intercambio solicitado luego del estudio de la solicitud según sea el caso.

MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

Sodio	Azúcares libres	Grasas saturadas	Grasas trans
>= 1mg de sodio por 1 kcal	>= al 10% del total de energía proveniente de azúcares libres	>= al 10% del total de energia proveniente de grasas saturadas	>= al 1% del total de energía provenientes de grasas trans

Se debe tener en cuenta que la porción servida de los alimentos como se muestra en las minutas patrón debe cumplir con el AMDR (Rango aceptable de distribución de macronutrientes) para cada grado escolar según cada modalidad de suministro cuidando de no incurrir en suministrar nutrientes y energía por debajo del mínimo irreductible de cada nutriente.

Nota: los ciclos de menús propuestos pueden ser ajustados y/o actualizados por la ETC cuando sea necesario y/o con una periodicidad en cada vigencia como lo expresa la Resolución 335 del 2021.

VII. Verificación de las entregas.

Para realizar la verificación de las entregas de las modalidades APS y RI se hará uso de la aplicación que la Entidad Territorial ha dispuesto para el control de estas; para esto, el contratista deberá tener a disposición el dispositivo para la utilización del programa dispuesto por la entidad territorial (Tablet, Celular, PC o cualquier dispositivo donde se pueda hacer la correcta recolección de datos).

El programa que se utilizara para el control y verificación de las entregas tendrá la base de datos de todos los estudiantes que estarían focalizados y priorizados (Información recolectada de SIMAT) para atenderlos con el programa de alimentación escolar, por tanto, no habrá manera de que se presenten duplicados o errores de digitación al momento de entregar. Por otro lado, esta marcación se puede hacer diariamente sin opción a doble entrega por estudiante, lo que garantiza la total transparencia de la operación.

El proceso de recolección de información es el siguiente:

1. Una vez dentro de la aplicación, se coloca el código de la institución en la que se va a realizar la entrega.
2. Luego, se desplegará los grados que se tienen habilitados en dicha institución; se selecciona el grado en el que se va a entregar el beneficio.
3. Se desplegará el listado de niños priorizados a recibir el beneficio. Se llama al niño que va a recibir el beneficio y se selecciona al estudiante, marcando como entregado.
4. En caso de que el estudiante no haya asistido a clase, se da clic en el botón: suplente, y se registra al estudiante suplente con su nombre completo y número de identificación.
5. Se repite la operación desde el punto 3, hasta acabar las entregas en dicho grado.

MÉTODO DE VERIFICACIÓN

El Distrito de Cartagena de Indias sólo reconocerá y pagará las raciones efectivamente entregadas a los estudiantes focalizados que sean marcados, en la plataforma dispuesta por la Entidad y certificados por los rectores y/o coordinadores encargados de las sedes educativas priorizadas. Se dará visto bueno a las entregas siempre que cuente con todas las características de calidad, inocuidad y el gramaje establecido en los lineamientos del PAE expedidos por la UApA, razón por la cual, no se reconocerá el pago de raciones alimentarias entregadas a personas diferentes a los titulares del derecho.

INSTRUCTIVO DEL PROGRAMA DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Al operador se le estará entregando el instructivo de uso del programa cinco días antes de comenzar la operación. El equipo de focalización durante esos cinco días se les dará capacitación al personal que estará recolectando la información y personal administrativo por parte del operador que realizará la supervisión de estos.

Fase de Alistamiento

Son las actividades y tareas que debe cumplir el operador una vez se perfeccione el contrato y hasta el inicio de

MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

la operación; el plazo para su cumplimiento será de **diez (10) días calendario** contados a partir del día siguiente a la suscripción del contrato. El contratista hará presencia en la Secretaría de Educación Distrital de Cartagena con las personas autorizadas para determinar el cronograma de actividades, estrategias y acciones necesarias para el cumplimiento del programa en todas las instituciones educativas priorizadas y beneficiarias del programa de alimentación escolar previamente focalizadas. En esta reunión se levantará un acta detallada y descriptiva de las actividades a ejecutar antes del envío de los alimentos a las unidades aplicativas, verificando que todas estas cuenten con los requisitos previos de fumigación, mantenimiento, limpieza, desinfección y demás acciones pre-operativas, dentro de este lapso señalado, de cuyo cumplimiento hará estricto seguimiento el equipo de supervisión designado por la Secretaría de Educación.

Teniendo en cuenta la magnitud logística y económica de la operación aquí contenida, la especial protección a la salud de los beneficiarios (niños, niñas y adolescentes), el carácter perecedero y semi-perecedero de muchos de los productos alimenticios que componen el PAE, y las mismas necesidades del servicio; la Secretaría de Educación Distrital de Cartagena ha determinado verificar, desde la fase pre-contractual, elementos mínimos de calidad en la infraestructura de la bodega de almacenamiento, como lo son:

1. Adecuaciones de bodega (almacenamiento, conservación y distribución de alimentos)
2. Requisitos documentales e higiénico – sanitarios indispensables para el inicio del programa

La verificación en fase pre-contractual tiene como objetivo garantizar estándares logísticos mínimos y suficientes, quedando para la fase de alistamiento, principalmente, las actividades relativas a la planeación y ejecución de las órdenes de compra iniciales, acopio, almacenamiento y distribución; con especial acompañamiento del Equipo PAE y/o la supervisión determinada por la Entidad; junto con las actividades ya descritas relativas a las instalaciones de las instituciones educativas donde se prestará el servicio.

El incumplimiento injustificado del cronograma de alistamiento para la cabal y oportuna prestación del servicio, o superar el plazo aquí señalado, dará lugar a la aplicación de las sanciones por incumplimiento establecidas en el presente estudio.

Sin perjuicio de aquellos documentos que en la fase de selección sean solicitados, se deberá allegar además:
Posterior a la celebración del contrato y hasta un (1) día calendario siguiente de la etapa de alistamiento, el contratista deberá enviar para revisión, toda la documentación que acredite:

1. Relación del talento humano requerido, donde conste: nombre, número de identificación, institución y sede educativa o área en la que laborará y si es madre o padre de familia de beneficiarios del programa.
2. Plan de rutas de distribución con periodicidad y días de entrega de los alimentos.
3. Plan de ruta del proveedor del servicio de gas, en el caso que no se disponga del servicio en red en la institución; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes educativas.
4. Póliza vigente en la que se acredite el amparo a las mercancías transportadas, incluyendo la pérdida total de la misma o la imposibilidad de entregarla debido a contingencias o actos delincuenciales.
5. Relación de los conductores para cada uno de los vehículos, en los que se certifique, nombre, documento de identificación y licencia de conducción.
6. Listado de Proveedores con certificado de INVIMA, y formato Excel donde se indique su domicilio, dirección y teléfonos, que permitan verificar la calidad e inocuidad de los productos. (mínimo 3 proveedores por grupo de alimentos).
7. Presentar un mínimo de tres (3) contratos de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el Registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o la Unidad Municipal de Asistencia Técnica Agropecuaria – UMATA, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación.
8. Presentar un Plan de Saneamiento Básico en cada planta, bodega de almacenamiento y comedor escolar, o lugar de almacenamiento temporal (acorde con la Resolución 2674 de 22 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y Prosperidad Social y las demás normas complementarias), el cual contendrá como mínimo:

- Programa de Limpieza y Desinfección. (POES)
- Programa de Desechos Sólidos y líquidos.
- Programa de Control de Plagas.

MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

- Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua y Monitoreo de calidad del agua.

9. Certificados de fumigación: Deberá haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo: objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables.

Así mismo, dentro de los **diez (10) días calendario** de la fase de alistamiento, el operador deberá enviar los siguientes documentos, que serán revisados por la supervisión dentro del término de ejecución:

1. Todos los requisitos necesarios para que el personal manipulador de alimentos pueda prestar sus servicios, los cuales corresponden a:

   - Ser mayor de 18 años.
   - Certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente, examen médico con énfasis en piel y en osteomuscular, examen coprológico, frotis de uñas, frotis o cultivo faríngeos; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a un año a la fecha de presentación de la propuesta.
   - Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. De lo cual debe aportar certificación vigente no mayor a 1 año con relación a la fecha de presentación de la propuesta. Deberá acreditar, mediante certificado, mínimo 10 horas de capacitación.
   - Hoja de vida completamente diligenciada.
   - Fotocopia del documento de identidad.
   - Certificación de capacitación en manipulación de alimentos y manejo higiénico sanitario.
   - Certificación de experiencia en preparación de alimentos.
   - Contratos suscritos con el/la manipulador(a).
   - Si es madre o padre de familia de beneficiarios del programa, registro civil del hijo.

2. Plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos, que incluya temas como: Buenas Prácticas de Manufactura, Aplicación de procedimientos operativos, Alimentación Saludable, entre otros que la Entidad Territorial considere pertinentes y/o que la normatividad sanitaria así lo estipule. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales. Para este aspecto debe atenderse al contenido de la Resolución 2674 de 2013.
3. Plan de distribución de insumos de limpieza y desinfección en cada una de las sedes educativas priorizadas, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal manipulador designado en cada sede educativa para que adelante las verificaciones correspondientes.
4. Para cada uno de los vehículos, deberá aportar:
   - Copia de las tarjetas de propiedad de cada uno de los vehículos y/o contratos de leasing y/o arrendamiento con el propietario de los vehículos que se utilizaran en la ejecución del contrato.
   - Certificado higiénico sanitario VIGENTE, expedido por la secretaría de salud competente con concepto favorable o favorable con requerimiento, sin que en ningún caso tenga concepto inferior al 80%.
   - Copia de la Póliza de responsabilidad civil extracontractual contra terceros de cada uno de los vehículos, en la cual se acredite plenamente la cobertura.
   - SOAT VIGENTE de cada uno de los vehículos.
   - Cada vehículo debe tener un aviso que indique que se trata de transporte de alimentos.
5. Se debe acreditar que se cuenta con conductores para cada uno de los vehículos para lo cual debe aportar:
   - Copia de la cédula de ciudadanía del conductor de cada vehículo.
   - Copia de la licencia de conducción de cada conductor
   - Certificado de haber cursado y aprobado curso en prácticas higiénicas y manipulación de alimentos.
6. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.
7. Presentar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de almacenamiento o de producción de alimentos.
8. Presentar formato de prueba sensorial (escala hedónica no verbal) para ser aplicado en los niños con el fin de medir el grado de aceptación en los alimentos.
9. Programa de proveedores, materias primas e insumos: El operador debe garantizar un programa escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento

MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

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

10. Presentar plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos de las raciones de RPS y RI. Y una estrategia de reducción de los desechos de acuerdo con la ley 1990 del 2019.
11. Presentar los formatos a diligenciar que soportan la ejecución de actividades de todos los planes y programas que se desarrollan en este IAD.
12. Plan de mantenimiento y reposición de equipos: Debe presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de la bodega de almacenamiento y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga:
    - Objetivos.
    - Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias.
    - Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, para lo cual deberá tenerse en cuenta la hoja de vida del equipo con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.
13. Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición: El operador debe acreditar que cuenta con un laboratorio externo o empresa certificada para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (grameras) y temperatura (termómetros). Adicionalmente, deberá garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición como termómetros, balanzas, basculas, termocuplas, entre otros se realizará acorde al manual del equipo, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante.
14. Presentar un protocolo de recolección y custodia de contramuestras de complementos RI Y APS, con base a los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.
15. Realizar taller de estandarización de utensilios y porciones, para el personal manipulador de alimentos.
16. El contratista deberá contar con un plan de contingencia que responda a eventualidades que se puedan presentar con respecto a: energía, personal, equipos, suministro de agua, paros, bloqueos, entre otros; de manera que se garantice la operación si alguna de estas situaciones genera riesgo en la operación. Este plan de contingencia deberá ser presentado a la supervisión para su revisión y aprobación, dentro de los quince (15) días calendario siguiente al inicio del programa.

Nota 1: En la fase de alistamiento el equipo de supervisión verificará que las bodegas cuenten con la dotación pertinente, sin perjuicio de los requisitos que se exijan en la fase pre-contractual.

Nota 2: El contratista deberá entregar en la fase de alistamiento todos los soportes y documentación requerida para la revisión de la Entidad. En caso de presentar inconsistencias deberán ser subsanadas y allegar la documentación correspondiente dentro de los días que dure la fase de alistamiento.

Nota 3: Durante el tiempo de duración del plan alistamiento se debe contemplar un espacio para realizar ajustes pertinentes a las observaciones realizadas, en todo caso este tiempo debe estar contemplando dentro de los diez (10) días.

Nota 4: Los requisitos deberán acreditarse en los plazos enunciados en este acápite, salvo las exigencias que se hayan reglado de acuerdo a los requerimientos del pliego de condiciones, y que estén sujetos a los plazos propios del proceso de selección.

- **Objetivo General**

Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso con permanencia en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matricula oficial, fomentando hábitos alimentarios saludables durante el calendario escolar 2025, 2026 y 2027.

- **Objetivos específicos**

MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

- Fomentar Hábitos y estilos de vida saludables en los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matricula oficial, durante el calendario escolar 2025, 2026 y 2027.
- Minimizar la deserción escolar mediante el suministro de Complemento alimentario, Raciones Preparado en Sitio o Ración industrializada para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matricula oficial, durante el calendario escolar 2025, 2026 y 2027.

CLÁUSULA 3. PLAZO DEL CONTRATO

El plazo de ejecución de la operación corresponderá a **QUINIENTOS CUARENTA (540) DIAS CALENDARIO ACADÉMICO**, con lo cual se cubre la necesidad de los años 2025, 2026 y 2027, los cuales pueden ser adicionados conforme a la necesidad del servicio. En caso de presentarse aclaraciones o modificaciones a la normatividad vigente que reglamenta la operación del programa de alimentación escolar, deberán realizarse los ajustes a los que haya lugar.

CLÁUSULA 4. VALOR DEL CONTRATO

El valor del Contrato es por la suma de [valor estimado del Contrato en letras y valor del contrato en números], equivalentes a [número de salarios mínimos] SMLMV para el año de suscripción del contrato [incluir año] suma que se discrimina de la siguiente manera:

[Incluir disposiciones particulares del valor del Contrato incluyendo tributos y contribuciones especiales aplicables al contrato]

El Contratista, con la suscripción del Contrato, acepta que en el evento en que el valor total a pagar tenga centavos, estos se ajusten o aproximen al peso, ya sea por exceso o por defecto, si la suma es mayor o menor a 50 centavos. Lo anterior, sin que sobrepase el valor total establecido en el presente Contrato.

CLÁUSULA 5. ANTICIPO Y/O PAGO ANTICIPADO

N/A

CLÁUSULA 6. APROPIACIÓN PRESUPUESTAL

El pago de la suma estipulada en este contrato se sujetará a la apropiación presupuestal correspondiente y específicamente al Certificado de Disponibilidad Presupuestal:

Número certificado disponibilidad presupuestal	Fecha certificado disponibilidad presupuestal	Valor certificado de disponibilidad presupuestal

CLÁUSULA 7. FORMA DE PAGO

El pago del contrato a celebrar se efectuará mediante actas parciales mensuales, previa aprobación del supervisor del programa. Para lo cual, el contratista deberá radicar informes de ejecución mensual y demás documentos necesarios para la aprobación del pago dentro de los quince (15) días corridos contados a partir del último día hábil del respectivo ciclo de entrega (mes) en que se prestó el servicio de alimentación. El informe técnico, financiero y administrativo debe ser radicado en la Secretaría de Educación Distrital para aprobación de la supervisión, so pena de que se presenten atrasos para la revisión y radicación de las cuentas de cobro en la Secretaría de Hacienda.

El pago se efectuará de manera mensual dentro de los veinte (20) días corrientes siguientes a la presentación, radicación y aprobación de la cuenta en la Secretaría de Hacienda, para ello deberá contar con los soportes completos y debidamente diligenciados y una vez Tesorería Distrital certifique que la información es correcta, la Entidad Territorial emitirá el acta de recibo a satisfacción.

MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

En caso de presentar inconsistencias o errores en la presentación de la cuenta que deban ser subsanados, los tiempos empezarán a correr desde la presentación de las correcciones de esta.

Para todos los pagos previamente el contratista deberá entregar:

1. Una factura correspondiente al número de raciones entregadas para el periodo facturado en las Instituciones educativas atendidas, de acuerdo con los lineamientos dispuestos por la Secretaría de Hacienda para la radicación de facturas.
2. Certificaciones expedidas por los rectores de las instituciones educativas oficiales del Distrito contentivas del número de raciones efectivamente entregadas conforme a los cupos que éstas tengan asignadas en todas las modalidades de suministro, grupos de edad y días de atención (Formato UApA) las cuales deberán suscribirse y entregarse al contratista dentro de los cinco (5) días hábiles contados a partir del momento en que el contratista efectúe la entrega de la planillas originales de registro y control diario de asistencia debidamente diligenciadas al rector de cada Institución Educativa. Dichas certificaciones deben estar respaldadas con las planillas originales de registro y control diario de asistencia (Formato MEN) las cuales NO DEBE TENER ERRORES, NI TACHONES Y/O ENMENDADURAS y estar firmadas por el Representante Legal del contratista y el rector de las instituciones educativas oficiales del Distrito.
3. Relación de nómina del personal vinculado al programa de alimentación escolar, los cuales deberán contener: Listado mensual de cada una de las instituciones educativas donde se evidencie el listado del personal manipulador de alimentos, listado de personal de bodega, personal supervisión de campo y administrativo.
4. Comprobante de pago de nómina del personal manipulador de alimentos, personal de bodega, personal supervisión de campo, administrativo y todo el personal requerido para la operación a fecha de corte al mes que se está facturando. (Para el caso de los manipuladores de alimentos no podrá ser inferior a 1 SMLMV).
5. Certificación expedida por el representante legal y contador, en la cual conste que el contratista se encuentra al día con las obligaciones de pago de nómina del personal vinculado al programa de alimentación escolar, con fecha de corte al mes que se está legalizando.
6. Comprobante de pago de aportes al Sistema de Salud, Pensiones, Riesgos Laborales y cajas de Compensación Familiar, junto con la certificación expedida por el contador o por el revisor fiscal cuando a ello hubiere lugar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 de todo el personal vinculado al programa, adjuntando copia de las planillas de pago a seguridad social y los comprobantes de pago de parafiscales. (Para el caso de los manipuladores de alimentos los pagos deberán realizarse con base en el SMLMV y contrato de trabajo a término fijo).
7. Copia de la cédula del Representante legal.
8. Si se trata de Unión temporal o Consorcio, deberá enviar copia del acta de conformación y RUT de las empresas que la conforman, actualizado no menor a 30 días corrientes.
9. Copia de la cédula de ciudadanía, tarjeta profesional del revisor fiscal o contador y Certificado de Antecedentes Disciplinarios.
10. Copia de las facturas de gas natural canceladas de las instituciones y sedes Educativas atendidas bajo la modalidad de Raciones para preparado en Sitio.
11. Informe Técnico de la prestación del Servicio que dé cuenta de la prestación del servicio que brindó el contratista del Programa. El cual debe contener:
    a. Los avances y dificultades presentadas durante el mes de ejecución el cual debe contener
    b. Cantidad de raciones entregadas
    c. Novedades de días no atendidos
    d. Número de titulares por grupo etario
    e. Número de sedes urbanas
    f. Número de sedes rurales
    g. Número de titulares de jornada única
    h. Número de titulares de jornada regular
    i. Número de titulares por grados
12. Capacitaciones con sus respectivas evidencias. Dicho informe debe ser firmado por el representante legal del contratista. Cualquier información adicional para el informe se dará a conocer por el supervisor con anterioridad a la entrega del informe, en caso de que aplique.
13. Informe de Compras locales: Da cuenta de la inclusión de las compras locales, pequeños productores y prestación de servicios locales, el cual debe contener:
    a) Formato de seguimiento a compras locales mensual que evidencie el porcentaje de cumplimiento mínimo del treinta por ciento (30%) del valor destinado a compras de alimentos. Dicho porcentaje podrá aumentar en función de la oferta existente y de que la misma cumpla con los requerimientos definidos por la UApA. El operador debe reportar mensualmente a la Entidad la cantidad de compras locales realizadas y los soportes respectivos. Enviar cuadro en formato Excel, donde señale el nombre del producto, nombre de

MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

la empresa, dirección, teléfono, representante legal, RUT, Certificado de existencia y representación legal, factura de compra y porcentaje de compra mensual y Certificados de que el proveedor o proveedores se encuentran vinculados en el "registro general de pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria" y sus soportes.

b) Formato de reporte de operadores en el que se evidencie la totalidad de los proveedores del contratista tanto los proveedores de alimentos como los de bienes y servicios. Enviar cuadro en formato Excel (Formato UAPA), donde dé cuenta Nombre del operador, CC/NIT del operador, modalidad de atención, razón social y/o nombre del establecimiento, proveedor , código de inscripción, NIT, representante legal del proveedor, municipio, dirección del establecimiento, teléfono correo electrónico, tipo de actividad del establecimiento, proveedor corresponde a compra pública local, grupo de alimentos y bebidas (Resolución 719), alimentos, descripción y marca de los alimentos fabricados, fraccionados o empacados, registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria de los productos fabricados , fraccionados o empacados, fecha de suscripción del acta de la última visita por parte del contratista, concepto sanitario emitido en la última visita entidad que emite concepto mes en que se realizó la compra, cantidad total comprada en el mes, valor total comprado en el mes.

Así mismo se debe evidenciar el cumplimiento mínimo del veinte por ciento (20%) de su personal manipulador de alimentos, los cuales deberán ser padres de familia de niños beneficiarios del programa, se recomienda priorizar aquellos padres que sean cabeza de familia.

c) Listado de nuevos proveedores en el que se evidencie contrato de proveeduría entre la organización y /o asociación de pequeños productores y el contratista.

d) Facturas y/o documento soporte, donde se especifique: tipo de alimento/bien o servicio, cantidad comprada, frecuencia de la compra y precio.

e) Certificados de pago a la asociación o pequeño productor de alimentos, así como a los manipuladores de alimentos de acuerdo con su tipo de vinculación. Cuando se realice compra directa a las asociaciones y/o pequeño productor de alimentos, deberá presentar soporte del pago contra entrega realizado.

Nota 1: Los informes solicitados deberán ser firmado por el representante legal del contratista. Cualquier información adicional para el informe se dará a conocer por el supervisor con anterioridad a la entrega del informe, en caso de que aplique.

Nota 2: El porcentaje de compras locales corresponde a una proporción sobre el volumen total detallado de compra de alimentos, del ciclo a facturar (mes), incluidos en la minuta patrón y según la cobertura y el número de días de atención.

Nota 3: La anterior documentación deberá entregarse en las instalaciones de la Secretaría de Educación Distrital, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley General de Archivo de Colombia (Ley 594 de 2000) y sus normas complementarias. La entrega de la documentación deberá presentarse cumpliendo las siguientes características:

- Presentar la documentación en carpetas "Cuatro aletas".
- Dentro de cada carpeta no debe haber un contenido que supere los 250 folios.
- La documentación contenida en las carpetas debe ser foliada con lápiz negro en la parte superior derecha frontal de la hoja. La parte trasera de la hoja no debe ser foliada así tenga información.

Para la presentación de la Primera factura se debe realizar la creación de tercero, de acuerdo con la circular emitida por la Secretaría de Hacienda Distrital, siendo estos para:

1. Personas Jurídicas: Oficio de solicitud de creación o actualización del tercero donde relacione datos personales como: (teléfono o celular, dirección, correo electrónico y documentos anexos, firmado por el representante legal), Copia del Registro Único Tributario RUT de la empresa, Copia del Registro Presupuestal, Certificación bancaria (no mayor a 30 días), Copia de la cédula de ciudadanía del representante legal, Copia de la Cámara de Comercio (no mayor a 3 meses de vencimiento).
2. Consorcios o Uniones Temporales: Oficio de solicitud de creación o actualización del tercero donde relacione datos personales como: teléfono o celular, dirección, correo electrónico y documentos anexos, firmada por el representante legal, Copia del Registro Único Tributario RUT del consorcio y de los consorciados, Copia del Registro Presupuestal, Certificación bancaria (no mayor a 30 días), Copia de la cédula de ciudadanía del representante legal.

Para la creación de terceros, debe presentar dos ejemplares iguales de los documentos, este trámite es personal o a través del enlace autorizado, el horario de atención de la ventanilla de pagaduría es de 8:00am a 12:00m. Si

MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

va a registrar su tercero por primera vez, debe presentar los documentos al menos cinco (5) día antes de radicar su primera cuenta.

Una vez radicados los documentos requeridos para el pago por parte del contratista, el supervisor procederá a su revisión. Para lo cual, podrá realizar las observaciones que considere procedentes. De requerirse devolución de la cuenta con los respectivos soportes, el supervisor la realizará de manera escrita.

El cumplimiento de cualquiera de las obligaciones contractuales no estará supeditado en ningún caso al giro de los recursos por parte del Distrito de Cartagena, el cual entenderá haber adjudicado el contrato a un proponente que haya acreditado tener la capacidad económica, financiera y técnica necesaria para ejecutarlo cumplidamente.

Para el pago el contratista deberá acreditar el cumplimiento de lo establecido en el artículo 50 de la ley 789 de 2002, la ley 828 de 2003 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes.

Las cuentas emitidas por el operador deberán ser radicadas en físico en la Secretaría de Educación, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la Entidad, dentro de los tiempos establecidos. Una vez que la secretaria de Hacienda determine que la información suministrada para el pago es correcta, es decir, una vez radicada la cuenta publique la leyenda “información correcta”, el supervisor de la operación emitirá certificado a satisfacción. Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompaña de los documentos requeridos para el pago, el término para este efecto sólo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten en debida forma o se haya aportado el último de los documentos exigidos para él pago. Los retardos que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y este no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

Nota: Los pagos de cada uno de los ítems anteriores se efectuarán dentro del plazo establecido anteriormente, para lo cual la entidad adelantará los trámites pertinentes. En caso de que el contratista no presente la cuenta de cobro a tiempo o acumule dos o más cuentas de cobro sin presentar, el mismo deberá esperar 20 días calendario por cada mes de facturación para el correspondiente pago, una vez que el supervisor de la entidad emita certificación de cumplimiento a satisfacción.

El pago al contratista depende de la oportunidad y calidad en la presentación de los documentos e información señalados. Por tanto, el contratista deberá tener en cuenta que la presentación deficiente y/o tardía podrá conllevar a una demora en el pago. Por esta falta, el Distrito no asumirá responsabilidad, ni obligaciones adicionales a las descritas en el presente documento.

Se entiende por recibo a “ENTERA SATISFACCIÓN” cuando los bienes cumplan con todas las especificaciones técnicas en los plazos previstos y la Secretaría de Hacienda arroje información correcta. situación que generará la expedición y suscripción del “formato de recibo a satisfacción” por parte del supervisor.

Una vez sea aprobado el informe técnico, financiero y administrativo (anteriormente descrito) por parte del supervisor del contrato para el respectivo pago, el contratista mes a mes debe entregar los documentos originales en físico y copias digitales de acuerdo con las indicaciones dadas por el supervisor.

Al finalizar la ejecución y para el trámite del último pago, el contratista deberá presentar a la supervisión, un informe final que consolide la información solicitada en los informes de las entregas durante el plazo de la operación.

El Distrito no reconocerá ningún reajuste realizado por el contratista en relación con los costos, gastos o actividades adicionales que aquel requería para la ejecución del contrato.

Nota: El último pago estará sujeto a la presentación del informe de recibido final a satisfacción por parte del supervisor, en el que certificará que el operador se encuentra a paz y salvo con los pagos de nómina y seguridad social integral, cumplimiento integral de las obligaciones del contratista, descuentos por inejecuciones y relación detallada de los informes y planes de mejoramiento realizados.

CLÁUSULA 8. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA: Sin perjuicio de las demás obligaciones que se desprendan de la Constitución Política de la República de Colombia, del Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, de las normas particulares que correspondan a la naturaleza del contrato a celebrar, las definidas en este estudio, las consignadas específicamente en el contenido del contrato y particularmente las contenidas en el artículo 2.3.10.4.6 del Decreto 1852 de 2015

MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

«Funciones de los Operadores del PAE» expedidos por el Ministerio de Educación Nacional, así como aquellas descritas en la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021.

1. Conocer a cabalidad las especificaciones técnicas para realizar la ejecución con eficiencia y eficacia.
2. Abstenerse de incurrir en prácticas indignas, discriminatorias o lesivas del régimen laboral vigente.
3. Previo al inicio de la ejecución del contrato se deberá contar con la totalidad de la documentación requerida y aquella solicitada para la fase de alistamiento.
4. Cumplir el objeto y las obligaciones como condición de entrega, teniendo en cuenta lo señalado en el contrato.
5. Dar cumplimiento y acreditar el pago de sus obligaciones frente al sistema de seguridad social integral y parafiscales para lo cual deberá realizar los aportes a que se refiere el artículo 50 de la ley 789 de 2002, en lo relacionado con los sistemas de salud, pensión, riesgos laborales y aportes a Caja de compensación familiar, SENA e ICBF, de conformidad con las normas y reglamentos que rigen la materia.
6. Cumplir como condición de pago con el pago de salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del objeto y las obligaciones, lo mismo que el pago de honorarios, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para su ejecución. Es entendido que todos estos gastos han sido estimados por el contratista en el valor del contrato.
7. Suministrar al supervisor toda la información que le sea solicitada para verificar el correcto y oportuno cumplimiento de las obligaciones que contrae, de acuerdo con los artículos 4º y 5º de la Ley 80 de 1993.
8. Acatar y aplicar de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el supervisor.
9. Asistir a las reuniones que sean convocadas por el supervisor, para revisar el estado de ejecución y el cumplimiento de las obligaciones.
10. Presentar los informes mensuales de ejecución y aquellos que le sean solicitados por el supervisor.
11. Presentar oportunamente las facturas de compras de los productos de materias primas, con los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago, utilizando cada uno de los formatos establecidos por la UApA.
12. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales del valor destinado para alimentos, las cuales deben ser mínimo del treinta por ciento (30 %), con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local. Aspectos que serán validados por el supervisor designado por la Entidad en cualquier momento durante la ejecución del contrato, para lo cual, el futuro contratista deberá tener a disposición los soportes necesarios para acreditar la obligación. Obligación que se verificará a través de la Factura y los documentos que soporten que esas compras fueron realizadas a locales.
13. Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la ley y enviar soportes de las compras realizadas por estos medios a la entidad.
14. Contar con la capacidad financiera y administrativa suficiente para pagar contra entrega a los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, en tanto este ingreso constituye su principal fuente de sustento, independiente del trámite de pago al contratista por parte de la Entidad.
15. Suministrar Listado de Proveedores con la documentación legal correspondiente, indicando su domicilio, dirección y teléfonos que permitan verificar la calidad e inocuidad de los productos.
16. Contratar dentro de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al veinte por ciento (20 %) de este grupo, necesarios para el cabal cumplimiento de la operación, para lo cual debe tener en cuenta: Priorizar a aquellos padres que sean cabeza de familia. Que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva de la asociación de padres de familia.
17. Entregar informe financiero y contable en el cual dé cuenta de sus movimientos contables en la operación del programa dado que los recursos asignados son de naturaleza pública, así mismo suministra de manera oportuna información adicional contable solicitada por la Entidad.
18. Entregar mensualmente a la Supervisión del Programa, los Análisis Microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública que hacen parte del Complemento Alimentario, como análisis de Liberación 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.

MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

19. Entregar bimensualmente a la Supervisión del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes Cárnicos o proteicos (Carnes y/o Pechuga de Pollo y/o Atún en lomo).
20. Entregar mensualmente a la Supervisión del Programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a la ración Preparada en Sitio, a los alimentos considerados de alto riesgo en salud Pública, de acuerdo con la clasificación establecida en la Resolución 719 de 2015, proferida por el Ministerio de Salud y Protección Social, y demás normas que la sustituyan adicionen o modifiquen.
21. Presentar un plan de muestreo por localidad a consideración de la supervisión.
22. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios conforme a lo establecido en la normatividad vigente.
23. Dar cumplimiento al plan de capacitaciones y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa.
24. Mantener un registro detallado mes a mes y actualizado de todos los titulares de derecho del programa.
25. Informar al Distrito dentro de las 24 horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancia que puede afectar directamente en la ejecución del contrato o que ponga en riesgo los intereses legítimos de las niñas, niños y adolescentes beneficiarios del Programa.
26. Contar con el personal idóneo y competente para la prestación del servicio debidamente capacitado – Manipuladores de Alimentos deberán contar con los elementos, tales como: Bata, Delantal, Gorro, Tapa Bocas, Zapatos Cerrados Antideslizante, de color claro, conforme a la labor a desempeñar y conforme a lo regulado por la Resolución 2674 del 2013, establecido en los lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE – den la Resolución 335 de 2021.
27. Dar cumplimiento a la entrega de los resultados microbiológicos mensuales, realizados en 20 Instituciones educativas rotativas y los resultados de las pruebas mensuales en la bodega.
28. Dar cumplimiento al procedimiento de toma y custodia de las muestras y contra muestra en cada institución educativa diaria.
29. Presentar plan de mejora frente a las inconformidades evidenciadas por el equipo de apoyo a la supervisión en las diferentes áreas y procesos de operación en un término no menor a cinco (5) días hábiles.
30. Presentar las evidencias de la subsanación y/o cumplimiento de los planes de mejora en los términos establecidos.
31. Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales cumplan con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente, 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 operación del PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario.
32. 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.
33. Entregar durante la ejecución, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulados establecidas en la Resolución 5109 de 2005 emanada del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la sustituyan, adicionen o modifiquen.
34. Cumplir con lo establecido con la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.
35. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del objeto y las obligaciones, cuando con ellos se cause perjuicio a la administración o a terceros, en los términos del artículo 52 de la ley 80 de 1993.
36. Pagar al Distrito todas las sumas y costos que la misma deba asumir, por razón de la acción que contra ella inicien terceros que hayan sufrido daños por causa del contratista, durante la ejecución del objeto y las obligaciones contractuales.
37. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause por el incumplimiento del objeto y las obligaciones del contrato.
38. Utilizar de manera racional el agua y la energía, así como manejar adecuadamente los materiales, residuos sólidos y desechos que se manipulen, en ejercicio de las actividades derivadas de la ejecución del contrato.
39. Cumplir con los requisitos, directrices y actividades necesarias para el mejoramiento y sostenibilidad

MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

del Sistema Integrado de Gestión de Calidad de la entidad.
Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del objeto y las obligaciones del contrato

CLÁUSULA 9. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA. Además de las contenidas en la ley, las que se desprendan de la naturaleza del contrato y los anexos técnicos de la Resolución 335 de 2021 el contratista se obliga a:

1. Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos – administrativos, condiciones de operación y estándares niminos del programa fijados por el Ministerio de Educación Nacional.
2. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las autoridades en la materia.
3. Planear organizar y ejecutar el suministro diario de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.
4. Dar cumplimiento al plan de capacitaciones y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa.
5. Suministrar la alimentación escolar a los estudiantes de las Instituciones educativas señaladas por el Distrito, cumpliendo con las características técnicas exigidas que deben corresponder a lo determinado en los Ciclos de Menús propuestos por la entidad, derivados de la Minuta Patrón señalada en la Resolución 335 del 2021 – Anexo Alimentación saludable y sostenible en el PAE, proferida por la UApA, con las condiciones de higiene, salubridad, limpieza y seguridad legalmente establecidas.
6. Prestar los servicios derivados del suministro de alimentos de acuerdo con las especificaciones técnicas contratadas.
7. Contar durante la ejecución con los permisos y licencias para la debida y correcta ejecución del contrato.
8. Cumplir con las normas sanitarias sobre el transporte, conservación, empaque y suministro de alimentos.
9. Cumplir con las normas de la Ley 9 de 1979, el Decreto 019 de 2012 y Resolución 2674 de 2013 y las buenas prácticas de manufactura (BPM).
10. Minimizar los riesgos de enfermedad e intoxicaciones de los usuarios, que pueden ser ocasionadas o transmitidas a través de los alimentos consumidos en los servicios de alimentación.
11. Las materias primas procesadas y los productos conservados y enlatados deberán como condición de entrega cumplir la norma ICONTEC 512-1 (4ta edición) sobre rotulado y contar con el respectivo Registro Sanitario otorgado por el INVIMA; además proceder de establecimientos debidamente certificados por la autoridad sanitaria competente, con base en la siguiente normatividad: Resolución 5109 de 2005 mediante el cual se establece el Reglamento técnico sobre requisitos de Rotulado y Etiquetado de Alimento. La materia prima procesada y los productos conservados y enlatados deberán cumplir la norma ICONTEC 512-1 (4ta edición) sobre rotulado y contar con el respectivo Registro Sanitario otorgado por el INVIMA; además proceder de establecimientos debidamente certificados por la autoridad sanitaria competente. Decreto 019 de 2012 y Resolución 2674 de 2013, Ley 09/79, Decreto reglamentario 2437 de 1983, 2473 de 1987, y los demás que los modifiquen, sustituyan o adicionen.
12. Suministrar el personal requerido para la prestación del servicio, que cumpla con los requisitos exigidos. En ausencia de alguno de ellos, reemplazarlo con otro que reúna las mismas o mejores capacidades y condiciones para el cumplimiento del servicio, lo cual debe ser informado al supervisor.
13. Asumir todos los gastos que implique el servicio contratado.
14. Proveer los vehículos técnicamente adecuados para el transporte de los alimentos.
15. Suministrar los insumos, equipos, herramientas, materiales, o cualquier otro elemento o material necesario para la normal operación del servicio y suministro de la alimentación de conformidad con lo establecido en la normatividad vigente.
16. Entregar al supervisor los documentos requeridos en el anexo técnico.
17. Designar un coordinador operativo permanente de servicio a disposición del supervisor, diferente de los encargados de la logística, control, verificación y cumplimiento de los alimentos, que sirva de enlace con la supervisión designada por el Distrito, el cual realizará actividades de planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa.
18. Garantizar que el personal cuente con todas las pruebas de laboratorio requeridas para la manipulación de alimentos.
19. Presentar mensualmente las Certificaciones de los servicios prestados por cada una de las Instituciones, debidamente diligenciadas y firmadas por los rectores o directivos docentes que controlaron el suministro de los alimentos.

MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

20. Presentar mensualmente debidamente diligenciada, los documentos y evidencias sobre el suministro y consumo de alimentos.
21. Garantizar que el comportamiento de sus trabajadores se ajuste a los buenos modales, el decoro y respeto debido a los beneficiarios del servicio, y personal del contratista. Por lo tanto, todo personal designado para la prestación del servicio debe disponer de excelentes relaciones humanas, experiencia y el perfil exigido.
22. Dotar el personal, coordinadores y/o supervisores que prestan el servicio, de carnet de identificación y uniformes, y demás indumentaria para la labor que ejecutan.
23. Dar curso a las directrices impartidas por el supervisor.
24. Respetar la legislación laboral vigente, con el personal que se utiliza en la ejecución del contrato.
25. Certificar los pagos de salarios u honorarios realizados a los trabajadores.
26. Realizar a los trabajadores únicamente los descuentos contemplados en la legislación laboral como obligatorios, en caso de realizar descuentos diferentes a los establecidos, anexar la autorización del trabajador para los mismos, garantizando siempre el respeto por la parte inembargable del salario.
27. Cumplir con las normas de seguridad industrial para la actividad contratada.
28. Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos 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.
29. Todos los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben ser de material permitido por la normatividad y estar destinados únicamente para la preparación o ensamble del complemento alimentario y siempre deberán someterse a procesos de limpieza y desinfección antes, durante y después de su uso.
30. Acorde con la normatividad, los alimentos listos para ser servidos se entregarán a temperatura de refrigeración (4° +/- 2°C), si las características de conservación de estos lo requieren y/o superior o igual a 60ºC para los alimentos que han sido cocidos.
31. Los alimentos deben ser procesados y/o ensamblados de acuerdo con su naturaleza y aplicar los procedimientos que sean requeridos, de tal forma que se garantice su calidad e inocuidad.
32. Los alimentos crudos deben estar separados de los alimentos cocidos o listos para el consumo, con el fin de evitar contaminación cruzada, así como estar debidamente protegidos y rotulados.
33. El proceso de descongelación debe ser realizado de forma controlada, es decir trasladar los alimentos de congelación a refrigeración con el fin de subir gradualmente la temperatura del alimento, evitando un choque térmico y por ende el crecimiento microbiano. Por lo anterior, solamente debe descongelarse la cantidad de alimento que se va a preparar para evitar el deterioro del mismo; los alimentos que han sido descongelados, no se podrán volver a congelar.
34. Realizar procesos de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustancias permitidas.
35. Se debe garantizar un tiempo mínimo de exposición al momento de manipulación de alimentos de alto riesgo, previo a su tratamiento térmico o ensamble.
36. Las frutas y vegetales deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse antes de su manipulación.
37. Las ensaladas deben ser preparadas en el área destinada para tal fin, almacenándose y conservándose a las temperaturas de refrigeración establecidas en la legislación sanitaria vigente, en recipientes o bolsas debidamente protegidas hasta el momento de ser servidos.
38. Al manipular o servir los alimentos, se deben usar: cucharas, trinches, tenedores, guantes y demás elementos que se requieran a fin de evitar el contacto directo de las manos con estos.
39. Realizar inspección previa a las condiciones de los materiales de empaque a utilizar en el ensamble de garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.
40. Contar con un plan de muestreo microbiológico en las modalidades donde se realiza una constante manipulación de alimentos, como también al personal manipulador, a las superficies y ambientes que están en permanente contacto con los alimentos, todo esto buscando mejorar y asegurar un óptimo sistema de calidad e inocuidad en el PAE. El protocolo de muestreo deberá incluir:

Modalidad de entrega	Análisis de laboratorio	Frecuencia
RI Y APS	ITEM 1. ANALISIS MICROBIOLOGICO PRODUCTOS LÁCTEOS (YOGURT, KUMIS, LECHES SABORIZADAS)	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega
RI Y APS	ITEM 2. ANALISIS MICROBIOLOGICO PARA BEBIDAS PASTEURIZADAS (UHT)	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega
A RI	ITEM 3. ANALISIS MICROBIOLOGICO SEGÚN NORMA INVIMA PARA GALLETAS Y BISCOCHOS	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega

MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

A RI	ITEM 4. ANALISIS MICROBIOLOGICO PARA PAN SEGÚN NORMA INVIMA	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega
A RI	ITEM 5. ANALISIS MICROBIOLOGICO SEGÚN NORMA INVIMA PARA BOCADILLO	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega
A RI	ITEM 6. ANALISIS MICROBIOLOGICO SEGÚN NORMA INVIMA PARA PANELITAS DE LECHE	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega

Modalidad de entrega	**Análisis de laboratorio**	**Frecuencia**
Descripción		
B APS	ITEM 9. ANALISIS MICROBIOLOGICO PARA ALIMENTOS PARA RESTAURANTE (muestra realizada en el momento de preparación de los alimentos)	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega.
B APS	ITEM 10. ANALISIS MICROBIOLOGICO PRODUCTOS LISTOS PARA EL CONSUMO SEGÚN NORMA INVIMA	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega
B APS	ITEM 11. ANALISIS MICROBIOLOGICO DE PULPA DE FRUTA SEGÚN RES. 3929 DE 2013	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega
B APS	ITEM 12. ANALISIS MICROBIOLOGICO DE ENSALADA CRUDA SEGÚN NORMA INVIMA	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega
B APS	ITEM 13. ANALISIS MICROBIOLOGICO CÁRNICOS COCIDOS SEGÚN NORMA INVIMA	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega
B APS	ITEM 18. ANALISIS MICROBIOLOGICO PARA PRODUCTOS DE LA PESCA PRECOCIDOS	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega
B APS	ITEM 19. ANALISIS MICROBIOLOGICO AGUA EN LAS IE	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes.
RI Y APS	LC A PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Mensual para un total de 20 I.E. las cuales serán rotativas en las 207 sedes y una en la bodega

Nota 1: Se requiere para la toma de muestras microbiológicas tener en cuenta las siguientes descripciones adicionales:

- Para la modalidad APS se requieren muestras de alimentos en crudo no menor a 120 g por grupo de alimento; para alimentos cocidos y bebidas no menor de 110g.
- Para Modalidad RI se requieren muestras de alimentos en cantidad (Unidad) igual a la presentación original de empaque de los alimentos.

Nota 2: Los exámenes anteriormente mencionados deberán ser remitidos a la Entidad territorial directamente del laboratorio quien realiza la toma de muestra y sus análisis.

41. En el evento de alertas por presuntas Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), éstas deberán surtir el proceso de notificación al equipo PAE territorial, a la Entidad Territorial de Salud correspondiente y a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender - UApA con el fin de facilitar y brindar toda la información requerida para el debido proceso ante las autoridades de salud. Sin embargo, el operador debe realizar los análisis microbiológicos a los alimentos implicados, y estos análisis deberán estar alienados con la naturaleza del producto, así como con la legislación sanitaria vigente, con el fin de identificar posibles patógenos, y el resultado debe compararse con los rangos establecidos para cada parámetro, como el valor de referencia enmarcado en la normatividad para cada una de las pruebas.

42. Deberá guardar diariamente las contra muestras de los alimentos entregados en el PAE, en una cantidad necesaria para realizar los análisis microbiológicos y/o bromatológicos requeridos en caso de enfermedad transmitida por alimentos o para realizar controles de calidad e inocuidad, por lote de alimentos, mínimo 100 g de alimento.

43. Deberá seguir el siguiente protocolo para la toma de muestra y contramuestra, así:

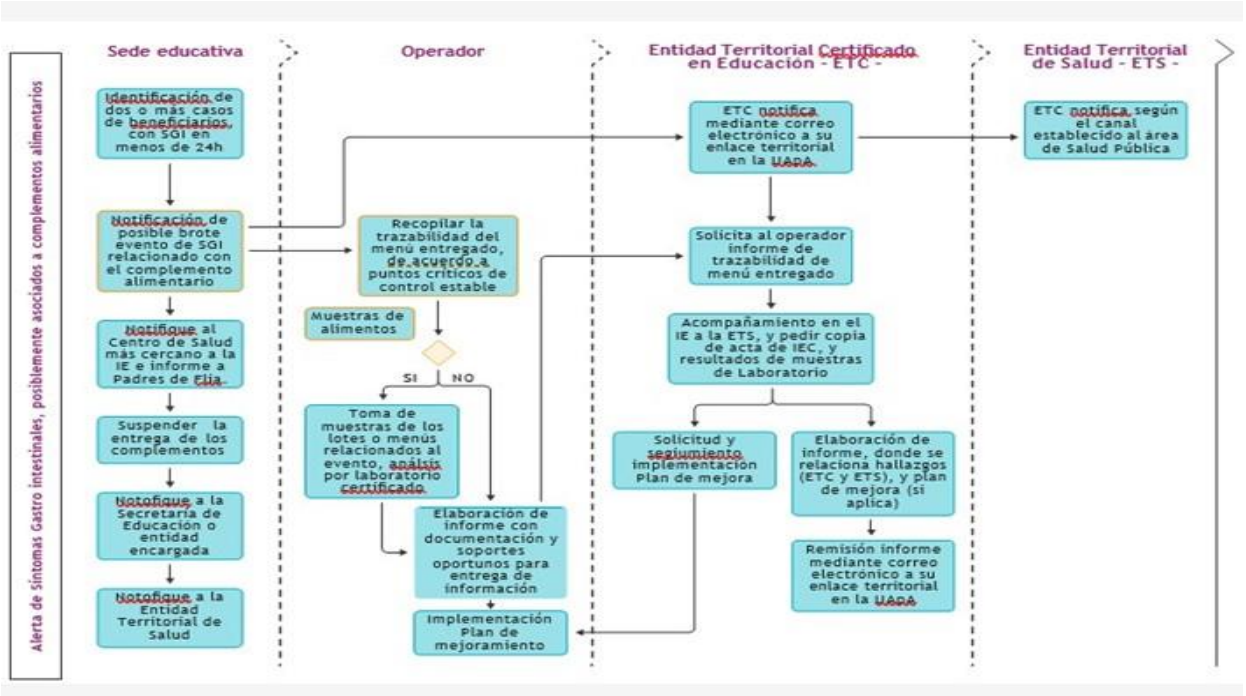
MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

Las contramuestras deberán estar debidamente almacenadas acorde con la naturaleza del producto (en refrigeración, congelación) mínimo por 72 horas, rotuladas con fecha, hora de despacho o distribución, lote, tipo de menú y persona responsable del proceso. Para la modalidad de Raciones para preparado en sitio (RPS), el operador debe realizar muestras según las características de los alimentos que componen los diferentes tipos de menú, teniendo en cuenta el criterio de riesgo de cada preparación, el número y cantidad de contramuestras priorizando los siguientes alimentos: alimento proteico (queso, huevo, carne de res y cerdo, pollo, pescado, etc.), ensaladas, jugos de fruta, todo tipo de salsas elaboradas con leche.

Si la preparación lleva dentro de sus ingredientes, productos de alto riesgo como leche, crema de leche, mayonesa, huevo, entre otros, es necesario tomar la contra muestra de esta preparación.

De acuerdo con lo establecido en el manual de prevención y manejo de eventos por enfermedades transmitidas por alimentos en establecimientos educativos del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se presentan las acciones a ejecutar por parte de cada uno de los actores en un evento de ETA:



44. Suministrar al supervisor designado y a los funcionarios que éste designe, toda la información requerida para el ejercicio oportuno de su gestión.
45. Hacer uso adecuado, exclusivo y confidencial de la información suministrada por el Distrito.
46. Las demás que le asigne el supervisor, mediante comunicación escrita y que correspondan a la naturaleza del servicio contratado y las demás establecidas por la Resolución 335 de 2021 y/ las que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

CLÁUSULA 10. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

La Entidad está obligada a:

1. Prestar la colaboración que sea necesaria para asegurar que se cumpla el objeto del Contrato, brindando la información que posea y que sea indispensable para el desarrollo del objeto señalado.
2. Designar funcionario y/o funcionarios encargados de efectuar la vigilancia y control de este Contrato, y supervisar el cumplimiento de las obligaciones contractuales.
3. Realizar las acciones necesarias para el reconocimiento y cobro de sanciones o garantías a que hubiere lugar durante la ejecución del Contrato.
4. Velar por la prestación del servicio con la calidad requerida en el Contrato.

MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

5. Consultar las listas de lavados de activos y verificar que no presenten incumplimiento de pago en las obligaciones adquiridas.
6. Verificar que **EL CONTRATISTA**, durante la ejecución del Contrato cumpla con sus obligaciones derivadas del Código Sustantivo del Trabajo relativas al personal que labora en el Establecimiento Educativo.
7. Aprobar las garantías constituidas por **EL CONTRATISTA**, siempre y cuando sea expedida de conformidad con las condiciones establecidas en el Contrato.
8. Dar respuesta oportuna a las solicitudes de **EL CONTRATISTA.**
9. Pagar el valor del Contrato en los términos pactados en la forma de pago.
10. Iniciar las actuaciones administrativas correspondientes contra **EL CONTRATISTA** que incumpla las obligaciones contraídas en el presente documento.
11. Las demás que se deriven del objeto o de la naturaleza, inherentes al Contrato, y su régimen.

CLÁUSULA 11. SUPERVISIÓN

El Director Administrativo de Cobertura Educativa será quien ejercerá el control y vigilancia de la negociacióncon el equipo de apoyo a la supervisión, y se encargará de verificar que éste se desarrolle de acuerdo con las especificaciones, alcances y normas señaladas en los estudios previos, sin que este control y vigilancia releve al contratista de su responsabilidad.

El supervisor ejercerá un control integral sobre la negociación, para lo cual podrá, en cualquier momento exigir al proponente la información que considere necesaria, así como la adopción de medidas para mantener, durante el desarrollo y ejecución del contrato y de la negociación, las condiciones técnicas, económicas y financieras existentes al momento de la celebración de este.

Además de las actividades generales antes mencionadas, el Supervisor apoyará, asistirá y asesorará al DISTRITO en todos los asuntos de orden técnico, económico y jurídico que se susciten durante la ejecución del contrato y de la negociación, hasta su recibo definitivo y liquidación. Así mismo, el Supervisor está autorizado para ordenarle por escrito al contratista la corrección en el menor tiempo posible de los desajustes que pudieren presentarse y determinar los mecanismos y procedimientos pertinentes para prever o solucionar rápida y eficazmente las diferencias que llegaren a surgir durante la ejecución del contrato y de la negociación.

El contratista deberá acatar las órdenes que le imparta por escrito el Supervisor, no obstante,sino estuviese de acuerdo con las mismas, así deberá manifestarlo a éstos por escrito, antes de proceder a ejecutarlas; en caso contrario responderá solidariamente con ellos si del cumplimiento de dichas órdenes se derivan perjuicios para el DISTRITO.

Ante las sospechas fundadas por parte de la supervisión o el equipo de apoyo a la supervisión, de que ciertos alimentos representan un riesgo grave para la salud de los niños beneficiarios del programa, o el no cumplimiento de las calidades exigidas para cada uno de ellos, dará lugar al retiro inmediato de todo el lote de alimentos que se advierta no cumple. En caso de que el operador haga caso omiso al requerimiento se entenderá como no entregado. Si las circunstancias de tiempo y lugar lo permiten podrá realizarse la reposición de estos alimentos y subsanar la entrega.

Nota: Cuando a través de pruebas organolépticas se evidencie un potencial peligro o riesgo para la salud de los consumidores, la falta de prueba científica no deberá utilizarse como razón para no tomar medidas tempranas que mitiguen el riesgo.

Dentro de las funciones principales de quien ejerza la vigilancia y coordinación están las de:

1. Velar por el cabal cumplimiento del objeto del contrato.
2. Facilitar los medios necesarios para el buen desarrollo del contrato.
3. Dar el visto bueno a los informes que sobre la ejecución del mismo presente el contratista.
4. Requerir al contratista sobre el cumplimiento y obligaciones en los términos estipulados del contrato, en los pliegos de condiciones y en su oferta.
5. Informar a la Entidad, respecto a las demoras o incumplimiento de las obligaciones del contratista.
6. Solicitar la suscripción de contratos adicionales, prórrogas o modificatorios, previa la debida y detallada sustentación.
7. En caso de que se presenten situaciones en que se requieran conceptos jurídicos especializados, de los cuales no tenga el suficiente conocimiento, así lo hará saber a la Oficina Asesora Jurídica de la Alcaldía

MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

Mayor, con miras a lograr la mejor decisión para las partes.

8. Estudiar las situaciones particulares e imprevistas que se presenten en desarrollo del contrato, conceptuar sobre su desarrollo general y los requerimientos para su mejor ejecución, manteniendo siempre el equilibrio contractual.
9. Proyectar y tramitar el acta final del contrato.
10. Revisar y aprobar la cuenta que presente el contratista de acuerdo con lo estipulado en el contrato.
11. Verificar que el contratista cumpla con la obligación establecida en el contrato en cuanto a su obligación de afiliación al sistema de seguridad social integral previsto en la Ley 100 de 1993;
12. Las demás que se deriven de la naturaleza del contrato e inherentes al cumplimiento de su objeto.
13. Las demás que le asigne el supervisor, mediante comunicación escrita y que correspondan a la naturaleza del servicio contratado y las demás establecidas por la Resolución 335 de 2021 y/o las que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

CLÁUSULA 12. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

El Contratista es responsable por el cumplimiento de las obligaciones pactadas en el contrato. Además, responderá por los daños generados a la Entidad en la ejecución del contrato, causados por sus Contratistas o empleados, y de sus subcontratistas.

CLÁUSULA 13. INDEMNIDAD

El Contratista se obliga a indemnizar al **DISTRITO DE CARTAGENA** con ocasión de la violación o el incumplimiento de las obligaciones previstas en el presente Contrato.

El Contratista se obliga a mantener indemne a la Entidad Estatal contratante de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que tengan como causa sus actuaciones hasta por el monto del daño o perjuicio causado y hasta por el valor del presente Contrato.

El Contratista mantendrá indemne a la Entidad Estatal contratante por cualquier obligación de carácter laboral, o relacionadas que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que el Contratista asume frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas del presente Contrato.

CLÁUSULA 14. PENALIZACIONES

1. SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA DE FASE DE ALISTAMIENTO

El no cumplimiento en la entrega de los documentos y actividades que hacen parte de la fase de alistamiento dará lugar a la aplicación de descuentos del 1% del valor del contrato por cada día de retraso en la entrega a satisfacción de la totalidad del plan de alistamiento. Sin que estos puedan llegar a exceder el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato.

2. SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO EN LA EJECUCIÓN

Las partes acuerdan que en caso de no entrega, mora o retardo en el cumplimiento de cualquiera de las obligaciones señaladas en el contrato, a cargo del contratista, el Distrito podrá imponerle descuentos del 1% del valor diario del contrato por cada día de no entrega o mora por oportunidad o por calidad de las mismas.

Dicho valor se descontará por cada institución o sede educativa en la que se establezca la no entrega, el atraso o retardo en las entregas, sin que el porcentaje de descuento por ciclo de entrega pueda llegar a exceder el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato. El contratista autoriza desde ya para que en caso de que el Distrito le imponga descuentos, el valor de los descuentos impuestos se descontará de los saldos a su favor. Lo anterior salvo en el caso en que el contratista demuestre que su tardanza,

MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

no entrega o mora obedeció a hechos constitutivos de caso fortuito o fuerza mayor debidamente comprobados.

Se impondrán las sanciones siguiendo la siguiente formula:

1. Paso número uno: El valor diario de la operación será el producto de la totalidad de las raciones programadas para el día, por el valor de la ración alimentaria (RI y/o APS)

$$VC = \sum RP * VUR$$

VC: Valor diario de operación
RP: Raciones Programadas
VUR: Valor unitario por ración

1. Paso número dos: El producto del valor diario de operación por el (1%) uno por ciento establecido por cada día de atraso o retardo.

$$VPD = VC * 1\%$$

VC: Valor diario de operación
VPD: Valor de la penalidad Diaria

4. Paso número tres: El producto de las Instituciones Educativas no entregadas por el valor de la penalidad diaria corresponderá al valor total diario de descuento.

$$VTP = \sum VPD * RNE * n\ DIAS = (VPD \sum RNE) * n\ DIAS$$

VPD: Valor de la penalidad Diaria
RNE: Numero de IE no entregadas
VTP: Valor total de la penalidad
n DÍAS: Días en los que se incurrió el incumplimiento

Adicional a lo anterior, se ha determinado la imposición de descuentos con ocasión de hechos relacionados con la calidad del programa a fin de requerir al contratista al correcto y oportuno cumplimiento de sus obligaciones, eventos que se incluyen a continuación:

CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO	Se impondrá descuento cada vez que se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades: 1.Descuento de 15 SMMLV, cada vez que se evidencie que la bodega de almacenamiento, embalaje o producción del operador presenta concepto higiénico sanitario desfavorable o aplicación de medida sanitaria. Se confirmará si la bodega es visitada por el ente de vigilancia (Entidad Territorial en salud - INVIMA-DADIS) y como resultado de esta obtiene concepto higiénico sanitario desfavorable y/o aplicación de medida sanitaria. 2.Descuento de 10 SMMLV, cada vez que se evidencie concepto higiénico sanitario desfavorable y/o aplicación de medida sanitaria, en el área de almacenamiento y preparación de cualquier Institución o sede educativa priorizadas con el programa.

MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

PLANES DE MEJORA	Se aplicará deducciones del 0,1% del valor total del contrato por cada día de mora o retardo en la entrega del plan de mejora en los siguientes casos: 1. Incumplimiento en los tiempos establecidos por el **contratista** para la entrega de los planes de mejora, el cual deberá ser respondido en un término no mayor a 5 días hábiles. Se probará cuando sea requerido y el operador no cumpla con los tiempos de respuesta establecidos. 2. Incumplimiento en la implementación de los planes de mejora propuestos por el operador. Se evidenciará cuando el operador no implemente un plan de mejora dentro de los tiempos establecidos por el mismo.
CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS.	Se impondrá descuento cada vez que se evidencie al menos una de las siguientes no conformidades: 1. Hallazgo de frutas y verduras en proceso de descomposición o deterioro en el área de almacenamiento o cocina de las instituciones educativas o sedes priorizadas, sin que se evidencie la reposición antes de la entrega al beneficiario. Se impondrá, descuento equivalente al 1% del valor total correspondiente al número de raciones a entregar en esa institución educativa. 2. Hallazgo de un alimento con contaminación física, química o biológica en almacenamiento, ensamble, transporte, bodegas, plantas o sedes educativas priorizadas y que no se evidencie la reposición antes de la entrega al beneficiario. Se aplicará un descuento del 50% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio a la sede educativa. 3. Hallazgo de al menos un alimento con fecha de vencimiento expirada evidenciado en almacenamiento, ensamble, transporte, bodegas, plantas o sedes educativas y que no se evidencie la reposición antes de la entrega al beneficiario. Se establece descuento de cinco (5) veces el costo de la ración por cada beneficiario afectado, cada vez que se evidencie al menos uno. 1. Cuando se evidencien resultados de pruebas de esterilidad comercial no satisfactorias en los productos UHT o la presencia de microorganismos o de algún agente patógeno en por lo menos una muestra de alguno de los componentes de la ración industrializada y/o ración para preparar en sitio. Se confirmará con la muestra realizada por laboratorio certificado, y se descontará el 100% del valor total de los cupos asignados para un (1) día de prestación de servicio a la sede educativa. La no entrega de los resultados y/o no ejecución del plan de muestreo requerido, acarreará un descuento del 0,1% del valor total de la factura del mes en el que no se presentaron los resultados o no se ejecutó el plan de muestreo.
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS	Cada vez que se evidencie al menos una enfermedad transmitida por alimentos en cualquiera de las sedes educativas y se compruebe mediante resultados del muestreo microbiológico que ello se presentó por mala manipulación de alimentos en cualquiera de los procesos a cargo del contratista, se realizará descuento por 10 SMMLV.
COMPONENTE NUTRICIONAL	Se aplicarán deducciones del 0,1% del valor total diaria del contrato por cada uno de los siguientes casos: 1. Incumplimiento en los gramajes de la porción servida en las Raciones preparadas en sitio y/o Ración Industrializada. Se identificará el incumplimiento por el equipo de apoyo a la supervisión a través de actas de visita en cada Institución Educativa y sus sedes. 2. Incumplimiento del menú planeado dentro del ciclo establecido. Se evidencia cuando se realizan cambios no aprobados por la supervisión y que además incumplen con la lista de intercambios establecidos por el Distrito. 3. Se evidencie por parte del equipo de apoyo a la supervisión un número de intercambios de alimentos o componentes superior a los definidos por la Secretaría de Educación Distrital. 4. Se evidencie por parte del equipo de apoyo a la supervisión cambio en la modalidad de atención, sin justificación o sin autorización previa de la Entidad.
COMPRAS PÚBLICAS	Se impondrá descuentos de 10 SMLMV, cada vez que se evidencie lo siguientes hallazgos: 1. Incumplimiento en los aspectos relacionados con la vinculación del personal administrativo, operativo y manipulador de alimentos, para la implementación del Programa. Se demostrará cuando el Distrito no cumpla con los perfiles y cantidad del personal

MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

	requerido, cuando no se realice el pago oportuno de honorarios, aportes al SGSSI. 2. Incumplimiento en la no vinculación del 20% de manipuladoras que pertenezcan a los padres de familia usuarios del programa, se recomienda priorizar aquellos padres que sean cabeza de familia.
PERSONAL	Se impondrá descuentos de 10 SMLMV, cada vez que se evidencie lo siguientes hallazgos: 1. Incumplimiento en los aspectos relacionados con la vinculación del personal administrativo, operativo y manipulador de alimentos, para la implementación del Programa. Se demostrará cuando el Distrito no cumpla con los perfiles y cantidad del personal requerido, cuando no se realice el pago oportuno de honorarios, aportes al SGSSI. 2. Incumplimiento en la no vinculación del 20% de manipuladoras que pertenezcan a los padres de familia usuarios del programa, se recomienda priorizar aquellos padres que sean cabeza de familia.

PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE DESCUENTOS DIRECTOS

El procedimiento para la aplicación de descuentos directos iniciará con la notificación del informe con soportes emitido por parte del supervisor, en el cual se precisan las observaciones respecto a las no conformidades evidenciadas. Se realizará requerimiento al contratista para que emita respuesta en un término no mayor a 10 días calendario. Una vez allegue la respectiva respuesta, el Distrito procederá a remitir al contratista dentro de los 30 días calendario siguientes, la notificación de los descuentos evidenciados y comprobados, el cual se descontará en la siguiente factura. Si el contratista no emite respuesta dentro del término dispuesto, el Distrito procederá con la realización de los descuentos.

CLÁUSULA 15. CLÁUSULAS EXCEPCIONALES

En el presente Contrato se entienden incorporadas las cláusulas excepcionales contenidas en los artículos 14 a 18 de la Ley 80 de 1993, las que se aplicaran de conformidad con dicho régimen.

CLÁUSULA 16. GARANTÍAS

18.1. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

Para cubrir cualquier hecho constitutivo de incumplimiento, el contratista deberá presentar la garantía de cumplimiento en original a la Entidad dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes contados a partir de la firma del contrato y requerirá la aprobación de la Entidad. Esta garantía tendrá las siguientes características:

<table>
<tr><th>Característica</th><th>Condición</th></tr>
<tr><td>Clase</td><td>Cualquiera de las clases permitidas por el artículo 2.2.1.2.3.1.2 del Decreto 1082 de 2015, a saber: (i) Contrato de seguro contenido en una póliza para Entidades Estatales, (ii) Patrimonio autónomo, (iii) Garantía Bancaria.</td></tr>
<tr><td>Asegurado/ beneficiario</td><td>DISTRITO DE CARTAGENA DE INDIAS identificada con NIT 890.480.184-4</td></tr>
<tr><td>Amparos, vigencia y valores asegurados</td><td>
<table>
<tr><th>Amparo</th><th>Vigencia</th><th>Valor Asegurado</th></tr>
<tr><td>Cumplimiento general del contrato y el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria que se le impongan</td><td>Hasta la liquidación del contrato</td><td>Veinte (20 %) del valor total del contrato</td></tr>
<tr><td>Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales del personal que el Contratista haya de utilizar en el territorio nacional para la ejecución del contrato</td><td>Plazo del contrato y tres (3) años más</td><td>Cinco (5 %) del valor total del contrato</td></tr>
<tr><td>Calidad del servicio por los perjuicios derivados de la deficiente calidad del servicio prestado.</td><td>Hasta la liquidación del contrato</td><td>Quince (15 %) del valor total del contrato</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Tomador</td><td>• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.
• No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una Unión Temporal o Consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes.
• Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes del Contratista, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.</td></tr>
<tr><td>Información necesaria dentro de la póliza</td><td>• Número y año del contrato
• Objeto del contrato
• Firma del representante legal del Contratista</td></tr>
</table>

MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

	• En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es $14.980.420,20 aproximar a $14.980.421

El contratista está obligado a restablecer el valor de la garantía cuando esta se vea reducida por razón de las reclamaciones que efectúe la Entidad, así como, a ampliar las garantías en los eventos de adición y/o prórroga del contrato. El no restablecimiento de la garantía por parte del contratista o su no adición o prórroga, según el caso, constituye causal de incumplimiento del contrato y se iniciarán los procesos sancionatorios a que haya lugar.

18.2. GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL

El contratista deberá contratar un seguro que ampare la responsabilidad civil extracontractual de la Entidad con las siguientes características:

Característica	Condición
Clase	Contrato de seguro contenido en una póliza
Asegurados	**DISTRITO DE CARTAGENA DE INDIAS** identificada con NIT 890.480.184-4
Tomador	• Para las personas jurídicas: la garantía deberá tomarse con el nombre o razón social y tipo societario que figura en el Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio respectiva, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera. • No se aceptan garantías a nombre del representante legal o de alguno de los integrantes del consorcio. Cuando el contratista sea una unión temporal o consorcio, se debe incluir razón social, NIT y porcentaje de participación de cada uno de los integrantes. • Para el Contratista conformado por una estructura plural (unión temporal, consorcio): la garantía deberá ser otorgada por todos los integrantes de la estructura plural, para lo cual se deberá relacionar claramente los integrantes, su identificación y porcentaje de participación, quienes para todos los efectos serán los otorgantes de la misma.
Valor	El cinco por ciento (5%) del valor del contrato cuando este sea superior a diez mil (10.000) SMMLV, caso en el cual el valor asegurado debe ser máximo setenta y cinco mil (75.000) SMMLV .
Vigencia	Igual al período de ejecución del contrato.
Beneficiarios	Terceros afectados y **DISTRITO DE CARTAGENA DE INDIAS** identificada con NIT 890.480.184-4
Amparos	Responsabilidad Civil Extracontractual de la Entidad, derivada de las actuaciones, hechos u omisiones del Contratista o Subcontratistas autorizados. El seguro de responsabilidad civil extracontractual debe contener como mínimo los amparos descritos en el numeral 3º del artículo 2.2.1.2.3.2.9 del Decreto 1082 de 2015.
Información necesaria dentro de la póliza	• Número y año del contrato • Objeto del contrato • Firma del representante legal del Contratista • En caso de no usar centavos, los valores deben aproximarse al mayor Ej. Cumplimiento si el valor a asegurar es $14.980.420,20 aproximar a $14.980.421

En esta póliza solamente se podrán pactar deducibles con un tope máximo del diez por ciento (10%) del valor de cada pérdida sin que en ningún caso puedan ser superiores a dos mil (2.000) SMMLV.

Este seguro deberá constituirse y presentarse para aprobación de la Entidad, dentro del mismo término establecido para la garantía única de cumplimiento.

Las franquicias, coaseguros obligatorios y demás formas de estipulación que conlleven asunción de parte de la pérdida por la Entidad asegurada no serán admisibles.

El contratista deberá anexar el comprobante de pago de la prima del seguro de responsabilidad civil extracontractual.

CLÁUSULA 17. INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA

El Contratista es independiente de la Entidad, y, en consecuencia, el Contratista no es su representante, agente o mandatario. El Contratista no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre de la Entidad, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.

CLÁUSULA 18. INEXISTENCIA DE RELACIÓN LABORAL ENTRE LA ENTIDAD Y EL CONTRATISTA

MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

El Contratista ejecutará el presente Contrato con sus propios medios y con plena autonomía técnica y administrativa y el personal que vincule durante la ejecución del contrato será de su libre escogencia, debiendo cumplir con todos los requisitos exigidos en los documentos del Proceso de Contratación. Entre el Contratista, el personal que éste contrate y la Entidad no existe, ni existirá vínculo laboral alguno. En consecuencia, el Contratista responderá de manera exclusiva por el pago de honorarios, salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral y contractual a que haya lugar. Así mismo, el Contratista deberá verificar y/o cumplir con la afiliación de dicho personal al Sistema de Seguridad Social integral (salud, pensiones y riesgos laborales) y a la Caja de Compensación Familiar, ICBF y SENA, cuando haya lugar, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley.

El Contratista solo podrá subcontratar con la autorización previa y expresa de la Entidad. El empleo de tales subcontratistas no relevará al Contratista de las responsabilidades que asume por las labores de la construcción y por las demás obligaciones emanadas del presente Contrato. La Entidad no adquirirá relación alguna con los subcontratistas y la responsabilidad de los trabajos que éstos ejecuten seguirá a cargo del Contratista. La Entidad podrá exigir al Contratista la terminación del subcontrato en cualquier tiempo y el cumplimiento inmediato y directo de sus obligaciones o el cambio de los subcontratistas cuando, a su juicio, este (os) no cumpla(n) con las calidades mínimas necesarias para la ejecución de la(s) labor(es) subcontratada(s).

CLÁUSULA 19. CESIÓN

El Contratista no podrá ceder los derechos y obligaciones emanados del Contrato, sin el consentimiento previo y expreso de la Entidad, pudiendo esta reservarse las razones que tenga para negar la cesión. La cesión se efectuará de conformidad con lo establecido en el artículo 893 del Código de Comercio en concordancia con las demás disposiciones vigentes sobre la materia.

CLÁUSULA 20. LIQUIDACIÓN

El contrato será objeto de liquidación de acuerdo con lo establecido en las normas que regulan la materia. El término para la liquidación del contrato será de igualmente el allí establecido.

Para la liquidación se exigirá al Contratista la ampliación de la garantía, si es del caso, a fin de avalar las obligaciones que éste deba cumplir con posterioridad a la extinción del presente contrato.

Si el Contratista no se presenta para efectos de la liquidación del contrato o las partes no llegan a ningún acuerdo, la Entidad procederá a su liquidación, por medio de resolución motivada susceptible del recurso de reposición. Así mismo, y de conformidad con lo previsto por el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, si el Contratista deja salvedades en la liquidación bilateral, la Entidad podrá liquidar unilateralmente, caso en el cual, esta solo procederá en relación con los aspectos que no hayan sido objeto de acuerdo, siempre que la liquidación unilateral pueda contener decisiones nuevas frente a la liquidación acordada o que no hayan sido respondidas por la Entidad con anterioridad a la liquidación.

CLÁUSULA 21. SUSCRIPCIÓN, PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN

Para la suscripción se requiere que el Contratista se encuentre al día en los pagos al Sistema de Seguridad Social Integral y con los aportes parafiscales, si es del caso. Para el perfeccionamiento se requiere la firma de las partes. Para su ejecución, la aprobación de las garantías, y el Registro Presupuestal correspondiente.

CLÁUSULA 22. LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL

Las actividades previstas en el presente Contrato se deben desarrollar en el **DISTRITO DE CARTAGENA** y el domicilio contractual será la misma misma ciudad.

CLÁUSULA 23. DOCUMENTOS

MINUTA DEL CONTRATO

LICITACIÓN PÚBLICA LP-SED-004-2024

Los documentos que a continuación se relacionan, hacen parte integral del presente Contrato los cuales determinan, regulan, complementan y adicionan lo aquí pactado, y en consecuencia producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales:

1. Estudios y documentos previos.
2. Pliego de condiciones, Adendas, Anexos, Formatos, Matrices, Formularios.
3. Propuesta presentada por el Contratista.
4. Las garantías debidamente aprobadas.
5. Toda la correspondencia que se surta entre las partes durante el término de ejecución del Contrato.