CONTRATO DE OBRA No.	**SUM-002-2025**
CONTRATANTE	**MUNICIPIO DE NUEVO COLÓN (BOYACÁ)**
IDENTIFICACIÓN No.	**N.I.T. No. 800.033.062-0**
CONTRATISTA	**SOLUCIONES Y SERVICIOS INTEGRADOS W.A. S.A.S.**
IDENTIFICACIÓN	**NIT 901004953-0**
CONTRATISTA	**WILLIAM ALIRIO PORRAS PULIDO**
IDENTIFICACIÓN	**C.C. 74.417.588 DE NUEVO COLÓN**
OBJETO	**SUMINISTRAR EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE A LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE NUEVO COLÓN, DURANTE EL PRIMER SEMESTRE DE 2025.**
VALOR	**SEISCIENTOS VEINTISIETE MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL SETECIENTOS CATORCE PESOS M/CTE ($627.443.714)**
PLAZO DE EJECUCIÓN	**CIENTO UN (101) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR**

Entre los suscritos a saber, **LINA SOFÍA CASTELBLANCO CASALLAS**, mayor de edad, con cédula de ciudadanía No. 1.049.644.666 expedida en Tunja Boyacá, domiciliado en Nuevo Colón, Boyacá, en su condición de alcaldesa (E) y Representante Legal del Municipio de Nuevo Colón Boyacá, con N.I.T. 800.033.062-0, como consta en escritura pública de posesión No. 002 de fecha nueve (09) de enero de 2025, en la Notaria Segunda del Círculo de Ramiriquí, Boyacá, y de conformidad con lo establecido en el artículo 314 de la Constitución Política, y en ejercicio de las facultades conferidas en el numeral 3 literal b del artículo 11 y en el numeral 1 del artículo 30 de la Ley 80 de 1993, quien para efectos del presente contrato se denominará EL MUNICIPIO, por una parte y por la otra **SOLUCIONES Y SERVICIOS INTEGRADOS W.A. S.A.S.,** identificada con **NIT 901004953-0,** representada legalmente por WILLIAM ALIRIO PORRAS PULIDO identificado con C.C. 74.417.588 de Nuevo Colón, quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente contrato, previas las siguientes consideraciones:

I. Que mediante Resolución No. 01 de 03 de enero de 2025 la Entidad abrió el Proceso de Contratación número SASI-001-2025.
II. Que mediante Resolución No. 020 del 18 de enero de 2025 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 **SUMINISTRAR EL COMPLEMENTO ALIMENTARIO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE A LOS ESTUDIANTES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE NUEVO COLÓN, DURANTE EL PRIMER SEMESTRE DE 2025.**

CLÁUSULA 2 – ALCANCE DEL OBJETO

El Contratista deberá desarrollar el objeto del Contrato de conformidad con las especificaciones y características técnicas señaladas en los Documentos del Proceso de Contratación No. SASI-004-2024, los cuales hacen parte integral del presente contrato.

El Contratista se obliga para con la Entidad a ejecutar, a los precios cotizados en la propuesta y con sus propios medios: materiales, maquinaria, laboratorios, equipos y personal, en forma independiente y con plena autonomía técnica y administrativa, hasta su total terminación y aceptación final.

CLÁUSULA 3 – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El contratista deberá cumplir con los ciclos de menú diseñados por las profesionales en Nutrición y Dietética; conforme a la Resolución No. 335 de 2021 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos-Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar-PAE, emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar -Alimentos para Aprender.

Brindar Complemento almuerzo preparado en sitio a:

Primera infancia	20
Preescolar	59
Primaria: Primero, Segundo y Tercero	194
Primaria: Cuarto y Quinto	156
Secundaria	264
Media y Ciclos complementarios	142

Que, en el Municipio de Nuevo Colon, previamente fue inscrito a la convocatoria que realiza la Secretaria de Educación del Departamento para que las instituciones educativas, migren a jornada única, quienes se benefician con un complemento tipo almuerzo y acceden a un complemento tipo AM, para los estudiantes que cumplen con dicha jornada, este último complemento es gestionado por la Gobernación de Boyacá.

Para el municipio de Nuevo Colón se asignaron los siguientes cupos:

Preescolar	43
Primaria: Primero, Segundo y Tercero	138
Primaria: Cuarto y Quinto	123
Secundaria	199
Media y Ciclos complementarios	115

PARAGRAFO 1: En el evento que en algún grado de escolaridad establecido dentro del convenio se llegasen a presentar variaciones de cupos, encontrando mayor número de niños dentro del grado de escolaridad teniendo en cuenta el reporte mensual del sistema de matrícula, SIMAT, y en otro de los niveles de escolaridad, existieren cupos sobrantes, se podrá realizar la compensación de los mismos, entregando las raciones faltantes al grado de escolaridad que lo requiera, así mismo,

si se llegase a presentar sobrantes de cupos modalidad complemento almuerzo, y de faltar en modalidad complemento AM-PM, se podrá realizar compensación de los cupos, para lo cual el municipio establecerá en el consolidado de raciones, cuantos cupos fueron realmente entregados por grado de escolaridad y tipo de complemento, los cuales serán pagados de acuerdo al valor establecido dentro del convenio, para cada grado de escolaridad. Lo anterior sin superar el número total de cupos asignados en el municipio.

1.1.1. COMPLEMENTO ALIMENTARIO:

Complemento alimentario. Corresponde a los alimentos que deben ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por nivel educativo y clase de ración en un tiempo de comida, para complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar

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

b) Complemento Alimentario Almuerzo: corresponde al tiempo de comida del medio día, el cual puede suministrarse a través de la modalidad preparada en sitio o comida caliente transportada.

1.1.2. MODALIDAD:

Hace referencia al tipo de proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar, estableciéndose en su orden de prioridad las siguientes:

a) Preparación en Sitio: Se implementa en aquellos casos donde la infraestructura de la institución educativa cumple con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permite la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de los mismos. El comedor escolar debe presentar concepto sanitario favorable emitido por la autoridad sanitaria competente.

b) Comida caliente transportada: La modalidad de comida caliente transportada se define como la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, para su posterior transporte o traslado a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa; esta modalidad es desarrollada por personas naturales o jurídicas que cuentan con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios, en un

espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos.

c) Industrializada: Se implementa en casos donde la infraestructura de la Institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Esta modalidad es transitoria mientras la entidad territorial realiza las adecuaciones o mejoras correspondientes en el comedor escolar, con el fin de obtener el concepto sanitario favorable por la autoridad sanitaria competente.

La ración industrializada debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes según el grupo etario y debe cumplir con la minuta patrón establecida por parte del MEN de ración industrializada, considerando los productos, gramajes y frecuencias de alimentos especificados. Teniendo en cuenta el Lineamiento técnico y administrativo del Programa de Alimentación Escolar.

Cada alimento en esta modalidad se debe entregar en forma individual y en el empaque primario que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón establecida por el MEN y las demás condiciones y características exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente.

1.1.3. NECESIDAD DE RECURSO HUMANO

El operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, despacho, transporte, entrega y recepción en el comedor escolar, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos.

a. Coordinador Operativo: El operador debe designar Coordinador Operativo que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato; realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa. Cantidad: 1 Perfil: Profesional en Nutrición y Dietética y/o Ingeniería de Alimentos y/o Química de Alimentos y/o Ingeniería Industrial y/o Administración de empresas o profesiones afines. Experiencia: profesional certificada de mínimo un año a partir de la expedición de la tarjeta profesional en los casos establecidos por la Ley, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.

b. Manipulador(es) de alimentos: El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan.

Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas en la modalidad RPS.

De 1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	De 301 a 500 raciones	De 501 a 750 raciones	De 751 a 1000 raciones	De 1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

RELACIÓN DE RANGOS MANIPULADORAS VS HORAS DE PERMANENCIA DIARIA							
Numero de titulares de derecho (Rangos)							
	1 a 75	76 a 150	151 a 300	301 a 500	501 a 750	751 a 1000	1001 a 1500
4 horas (labores de manipulación)	1 a 35	76 a 110	151 a 207	301 a 396	501 a 624	751 a 874	1001 a 1209
8 horas (labores de manipulación)	36 a 75	111 a 150	208 a 300	397 a 500	625 a 750	875 a 1000	1210 a 1500

Teniendo en cuenta los rangos de titulares de derecho en las IE se estableció el tiempo de trabajo necesario para las manipuladoras de alimentos. Así mismo, dentro de cada rango se relacionó si las manipuladoras de alimentos (tabla 1) requieren 4 horas u 8 horas de trabajo para realizar sus labores diarias. El cálculo para el pago de todo el personal manipulador de alimentos, se realizó de tal manera que garantizara un valor equivalente al costo por hora de un salario mínimo legal diario vigente (SMLD), con las prestaciones de ley.

1.1.4. COMPONENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD:

Son las actividades y requisitos que debe cumplir el operador desde cuando se perfeccione el contrato y hasta el inicio de la operación. El plazo para su cumplimiento lo establecerá la entidad contratante. El operador debe:

1. Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a seis (6) meses, antes del Inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato, o concepto higiénico favorable con requerimientos. Bodega propia o en arrendamiento con concepto técnico sanitario FAVORABLE (no mayor a 6 meses) expedido por la autoridad sanitaria competente, además deberá contar con uso de suelos, con las condiciones establecidas en la Resolución 29452, constancia sobre protocolo de bioseguridad por la ARL y protocolo de bioseguridad, plano de bodega firmado por arquitecto uso de suelos,

certificado de tradición y libertad de bodega no mayor a 30 días. Se deberán presentar documentos que acrediten lo anterior.

2. Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.

3. Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga como mínimo: Objetivos. Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias. - Personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos. Hoja de vida con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes.

4. Presentar un Plan de Saneamiento Básico: Debe tener aplicabilidad para la(s) bodegas) de almacenamiento y/o planta) de producción o ensamble y para los comedores escolares atendidos, acorde a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen. El documento debe estar Impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere y debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, formatos de chequeo y responsables de los siguientes programas:

a. Programa de Limpieza y Desinfección: Debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias que se utilicen, indicando las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e Implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de las actividades. Debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar, así como el diseño e implementación de formatos de registro diario, para las actividades que deben realizar los manipuladores de alimentos, los cuales deben incluir la siguiente información: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado.

b. Programa de Desechos Sólidos: Debe relacionar la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

c. Programa de Control de Plagas: Para el caso de los comedores escolares, la obligación del operador será implementar todas las acciones de tipo

preventivo para el control Integrado de plagas y a su vez deberá articularse con la institución educativa para que esta última tome las medidas correctivas al respecto.

d. Monitoreo de calidad del Agua: Documentar las estrategias a implementar por parte del municipio para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos en caso de que el comedor escolar no cuente con agua potable. Planeación de acciones conjuntas con las entidades competentes para monitorear la calidad del agua de consumo humano en instituciones educativas, estrategias a implementar para garantizan la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos.

5. Plan de capacitación: y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación. Dicho plan no podrá ser inferior a 10 horas anuales y deberá tratar temas relacionados con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados de acuerdo con la priorización realizada. El plan de capacitación debe contener metodología, duración, profesional que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir y se deberá desarrollar de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente, contemplar cronograma con la programación de la totalidad de ecónomas contratados, personal a cargo de las capacitaciones, temas y metodología por capacitación, de tal forma que se cumplan mínimo 10 horas de capacitación al año a la totalidad del personal. El plan de capacitación debe ser presentado con la propuesta.

6. Plan de rutas: Debe especificar la periodicidad y días precisos de entrega de víveres, elementos de aseo y gas a cada uno de los comedores escolares acorde a lo requerido para la adecuada ejecución del programa bajo la modalidad ración preparada en sitio. El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionan o sustituyan.

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

1.1.5. FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA PAE

Manejo Higiénico Sanitario: El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en la Resolución 29452 de 2017, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud, y Protección Social y las demás normas que la adicionan, modifiquen o sustituyan, Resoluciones 006, 007 y 008 de 2020 (UAPA). Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades:

a. 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, mínima dos dotaciones completas al año, 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.

b. 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

Transporte:

- El transporte de materias primas debe garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad, el manejo de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como las condiciones sanitarias, según lo establecido en las Resolución 2505 de 2004 de Mintransporte y Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que las sustituyan y/o modifiquen.
- Los vehículos transportadores de alimentos deben tener concepto higiénico sanitario vigente FAVORABLE, expedido por la autoridad sanitaria competente.
- Se debe garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en el área de cargue y despacho de productos ensamblados.
- Los vehículos transportadores deben ser de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y estos deben estar en recipientes o canastillas de material sanitario.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima
- El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas para su manipulación.
- Se requiere realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, la placa del mismo, así como

la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.

Equipo, menaje y dotación: Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente. Los equipos, menaje y dotación, requeridas estarán dadas de acuerdo con la modalidad de la ración y deben ser suministrados por la Entidad Territorial.

Empaque y embalaje: Con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos:

- **a.** Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes.
- **b.** Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rulado y etiquetado (Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adiciona). En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.
- **c.** Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales que garanticen la Inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social (Resoluciones 583, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o, las normas que las modifiquen, adicionan o sustituyan).

Protocolo de muestreo: Para la operación del Programa de Alimentación Escolar es importante 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.

TIPO DE MUESTRA Y/O ANÁLISIS	DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES
Ambiente	Áreas de recepción de materia prima, de almacenamiento de materia prima, de ensamble, áreas de proceso, equipos de frio, áreas de despacho y distribución	El operador del PAE debe diseñar un cronograma de muestreo, para aprobación por la ETC con la periodicidad que se defina en el territorio, el cual incluya la rotación de cada de las áreas descritas en este ítem.

Equipo y utensilios		Equipos de producción, menaje y utensilios de cocina transportadoras, Bandas selladoras canastillas de almacenamiento de materia prima equipos medición de masas, mesones	El operador del PAL debe diseñar un cronograma de muestreo para para aprobación por la ETC con la periodicidad que se defina en el territorio, el cual incluya uno de los equipos o utensilios descritos en este ítem.
Personal manipulador de alimentos de todas las áreas		Frotis de garganta y KOH para uñas	Se debe incluir a todo el personal manipulador de alimentos
		Frotis de manos	El operador del PAE debe contemplar cronograma de muestreo con la periodicidad que se defina en territorio, el cual deberá incluir a un manipulador de cada área, a saber: Recepción y almacenamiento de materia prima cocina fría y caliente ensamble, y despacho y distribución. Lo anterior con el fin de rotar a cada manipulador hasta que se pueda tomar muestra a todos.
Alimentos* (teniendo en cuenta los volúmenes de entrega) Modalidad RI	Leche pasteurizada y derivados lácteos (Kumis, Yogurt, Bebida láctea con avena,	Almacenado o ensamblado	Se debe realizar una toma de producto por grupo intercalando con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo

	leche saborizada).		producto en forma consecutivo
	Quesos (Queso fresco y queso petit)	Almacenado o ensamblado	
	Cereales (Galletas ponqués)	Almacenado o ensamblado	
	Dulces y Postres	Almacenado o ensamblado	Se debe realizar una toma de producto por grupo intercalando con la periodicidad que se defina en territorio. Lo anterior, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutivo
	Mezcla de frutos secos	Almacenado o ensamblado	
Materias Primas/Producto terminado* (teniendo en cuenta los volúmenes de entrega) Modalidades RPS y CCT	Lácteos y otros derivados lácteos, postres lácteos	Almacenado - preparado	Se debe realizar una toma de producto por grupo con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Huevo	Almacenado - preparado	
	Carnes y derivados cárnicos	Almacenado - preparado	
	Quesos	Almacenado - preparado	
	Pulpas y néctares	Almacenado - preparado	Se debe realizar una toma de producto por grupo con la periodicidad que se defina en territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Ensaladas, fruta, jugos de fruta	Preparado	
	Producto de panadería con y sin relleno	Almacenado o manipulado	
	Postres no lácteos	Almacenado - preparado	Se debe realizar una toma de producto por grupo con la periodicidad que se defina en

			territorio, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Agua potable	Análisis completo microbiológico y fisicoquímico	La toma de muestra debe realizarse directamente de los grifos y rotarse los puntos de toma.
			Monitoreo de Cloro residual "in situ" por comedor.

Toma de muestra y contramuestra: Con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 335 de 2021 por la cual se expiden los lineamientos técnicos administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar PAE, emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender, se debe contar con un plan de muestreo microbiológica 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, por lo que es necesario establecer la toma de muestras y contramuestras en las unidades aplicativas, con la respectiva evidencia fotográfica.

Basados en estas definiciones, es necesario 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.

Las contramuestras deberán estar debidamente almacenadas acorde con la naturaleza del producto (en refrigeración, congelación o temperatura ambiente) 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 Ración preparada en sitio (RPS) y CCT, la entidad territorial es autónoma de disponer según las características propias de cada operación y 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 proteica (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. Con el fin de garantizar un óptimo funcionamiento y seguimiento al PAE es necesario establecer la toma de muestras y contramuestras en las unidades aplicativas. Por tanto, se realiza cálculo de 200 gramos de cada uno

de los alimentos servidos en caliente para la Ración Preparada en Sitio tipo - Almuerzo, en bolsas Ziploc de 10 cm x 20 cm.

CLÁUSULA 4 – PLAZO DEL CONTRATO

El plazo de ejecución del presente convenio será de **CIENTO UN (101) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR**, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previo perfeccionamiento del contrato y cumplimiento de los requisitos de ejecución.

CLÁUSULA 5 – VALOR DEL CONTRATO

El valor del Contrato es por la suma de **SEISCIENTOS VEINTISIETE MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL SETECIENTOS CATORCE PESOS M/CTE ($627.443.714),** para el año de suscripción del contrato 2025 suma que se discrimina de la siguiente manera:

COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
DESCRIPCIÓN	**Primera Infancia y Preescolar**	**Primaria 1, 2 y 3**	**Primaria 4 y 5**	**Secundaria**	**Media y Ciclo complementario**
Valor promedio ingredientes	$2.543	$2.753	$3.099	$3.514	$3.902
Personal Manipulador de alimentos	$952	$952	$952	$952	$952
Transporte carro con termoquin para garantizar cadena de frio, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos Resolución 335 de 2021	$274	$274	$274	$274	$274
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos Resolución 335 de 2021	$259	$259	$259	$259	$259
Manejo preventivo y correctivo de equipos.	$62	$62	$62	$62	$62
Gas - Combustible	$118	$118	$118	$118	$118
Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	$82	$82	$82	$82	$82
TOTAL	**$4.290**	**$4.500**	**$4.846**	**$5.261**	**$5.649**

COMPLEMENTO TIPO RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
DESCRIPCIÓN	**Primera Infancia y Preescolar**	**Primaria 1, 2 y 3**	**Primaria 4 y 5**	**Secundaria**	**Media y Ciclo complementario**
Valor promedio ingredientes	$2.773	$2.773	$3.069	$3.069	$3.289
Personal Manipulador de alimentos	$244	$244	$244	$244	$244
Transporte carro con termoquin para garantizar cadena de frio, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos Resolución 335 de 2021	$183	$183	$183	$183	$183
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos Resolución 335 de 2021	$79	$79	$79	$79	$79
Manejo preventivo y correctivo de equipos.	$16	$16	$16	$16	$16
Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	$165	$165	$165	$165	$165
TOTAL	**$3.460**	**$3.460**	**$3,756**	**$3.756**	**$3.976**
COMPLEMENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM/PM					

DESCRIPCIÓN	Primera Infancia y Preescolar	Primaria 1, 2 y 3	Primaria 4 y 5	Secundaria	Media y Ciclo complementario
Valor promedio ingredientes	$1.693	$1.793	$2.028	$2.339	$2.510
Personal Manipulador de alimentos	$594	$594	$594	$594	$594
Transporte carro con termoquin para garantizar cadena de frio, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos Resolución 335 de 2021	$183	$183	$183	$183	$183
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos Resolución 335 de 2021	$144	$144	$144	$144	$144
Manejo preventivo y correctivo de equipos.	$62	$62	$62	$62	$62
Gas - Combustible	$78	$78	$78	$78	$78
Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	$82	$82	$82	$82	$82
TOTAL	**$2.836**	**$2.936**	**$3.171**	**$3.482**	**$3.653**

Nota 1: La modalidad complemento Tipo Almuerzo Ración Transportada en caliente, solo podrá ser suministrada teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la Resolución 335 de 2021 y previa autorización del supervisor y su valor será igual al valor de la ración complemento tipo almuerzo – preparada en sitio.

COMPLEMENTO TIPO ALMUERZO PREPARADO EN SITIO			
Escolaridad alumnos	Cantidad	Valor Ración /Día	Valor Total Raciones
Primera Infancia	20	$4.290	$ 85.800,00
Preescolar	59	$4.290	$ 253.110,00
Primaria: Primero, Segundo y Tercero	194	$4.500	$ 873.000,00
Primaria: Cuarto y Quinto	156	$4.846	$ 755.976,00
Secundaria	264	$5.261	$ 1.388.904,00
Media y Ciclo complementario	142	$5.649	$ 802.158,00
VALOR TOTAL DE LAS RACIONES POR DIA			$4.158.948
COMPLEMENTO AM-PM			
Escolaridad alumnos	Cantidad	Valor Ración /Día	Valor Total Raciones
Preescolar	43	$ 2.836	$ 121.948,00
Primaria: Primero, Segundo y Tercero	138	$ 2.936	$ 405.168,00
Primaria: Cuarto y Quinto	123	$3.171	$ 390.033,00
Secundaria	199	$ 3.482	$ 692.918,00
Media y Ciclo complementario	115	$ 3.653	$ 420.095,00
VALOR TOTAL DE LAS RACIONES POR DIA			$2.030.162

VALOR TOMA DE MUESTRA Y CONTRAMUESTRA: Adicional a los valores anteriormente establecidos, se contempla un valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS CUATRO PESOS M/CTE ($2.343.604) por concepto de toma de

muestras y contramuestras las cuales deben realizarse únicamente en las instituciones Educativas Principales en la Ración Preparada en Sitio Tipo Almuerzo, a razón de ONCE MIL SEISCIENTOS DOS PESOS M/CTE ($11.602) cada una, lo anterior con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 335 de 2021 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos-Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE, emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender. Ya que se debe 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, por lo que es necesario establecer la toma de muestras y contramuestras en las unidades aplicativas, para lo cual el Municipio presentará el respectivo Informe con evidencia fotográfica a color

VALOR RACIONES POR DÍA	$6.189.110
DÍAS CALENDARIO ESCOLAR	101
VALOR TOTAL RACIONES	$625.100.110
VALOR TOMA MUESTRA Y CONTRAMUESTRA	$ 2.343.604
VALOR TOTAL	$627.443.714

CLÁUSULA 6 – ANTICIPO Y/O PAGO ANTICIPADO

N.A.

CLÁUSULA 7 – 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 No. DIS-2025000001 de fecha 3 de enero de 2025, expedido por la Secretaría de Hacienda Municipal, de la vigencia fiscal 2025.

CLÁUSULA 8 – FORMA DE PAGO

El Municipio de NUEVO COLON cancelará el valor del contrato que se suscribe, así:

a. Un primer pago equivalente al CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor del contrato, que se girará una vez se suscriba por las partes el acta de inicio y se haya presentado la fase de alistamiento del municipio y se encuentre aprobada por el equipo PAE de la gobernación de Boyacá, b) pagos parciales con el avance en la ejecución del contrato hasta llegar al ochenta por ciento (90%) del valor total del contrato, cuando haya transcurrido el 50% del plazo de ejecución del contrato, previa presentación de informe periódico junto con los soportes del caso, acreditación de estar al día en el pago de seguridad social integral y parafiscales si es el caso, sin perjuicio de los demás requisitos establecidos por la entidad para el trámite de cuentas c) Desembolso Final: Por un monto equivalente al diez por ciento (10%) del valor

total del contrato, restantes por cancelar previa presentación de los siguientes documentos:

1. Para actas parciales:

a. Acta de Pago
b. Factura o cuenta de cobro
c. Informe de Supervisión
d. Informe de actividades debidamente firmado por el supervisor de contrato y el contratista.
e. Certificado de cumplimiento o acta de recibo a satisfacción expedido por el supervisor del contrato.
f. Certificación suscrita por el representante legal o revisor fiscal, que acredite el cumplimiento del pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales, ICBF, SENA y cajas de compensación familiar de los últimos seis (6) meses, de conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 o aquella que lo modifique, adicione o complemente, cuando se trate de personas jurídicas

2. Para el pago final:

a. Acta de terminación.
b. Acta de liquidación.
c. Factura o cuenta de cobro
d. Informe de Supervisión
e. Informe de actividades debidamente firmado por el supervisor de contrato y el contratista.
f. Certificado de cumplimiento o acta de recibo a satisfacción expedido por el supervisor del contrato.
g. Certificación suscrita por el representante legal o revisor fiscal, que acredite el cumplimiento del pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales, ICBF, SENA y cajas de compensación familiar de los últimos seis (6) meses, de conformidad con el artículo 50 de la ley 789 de 2002 y 828 de 2003, y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.

De igual forma el contratista acreditara para el pago, los servicios efectivamente realizados o prestados, por medio de planillas suministradas por el supervisor del contrato con el acta de inicio que sirven como soporte en las cuentas de cobro.

El pago se efectuará una vez el supervisor reciba a satisfacción el objeto contractual de acuerdo a los parámetros establecidos y se suscriba acta de terminación y acta de Liquidación respectiva. No obstante, los pagos están sujetos a la disponibilidad del Programa Anual Mensualizado de Caja – PAC.

Nota 01. En el valor se entienden incluidos los impuestos y demás costos directos e indirectos que ocasione la ejecución del contrato.

Nota 02. Se debe anexar el consolidado de raciones entregadas durante el mes, durante los 10 primeros días de cada mes.

CLÁUSULA 9 – OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

1. Cumplir con el objeto del contrato y las especificaciones técnicas mínimas descritas en el estudio previo, pliego de condiciones y en la propuesta presentada, lo cual para todos los efectos forma parte integral del contrato.
2. Suscribir oportunamente, el Acta de Liquidación del contrato y las modificaciones si las hubiera conjuntamente con el supervisor del mismo.
3. Atender los requerimientos que efectúe la Entidad relacionados con la ejecución del contrato. Así mismo, realizar los actos necesarios y tomar las medidas conducentes para el debido y oportuno cumplimiento de las obligaciones contractuales y la ejecución del contrato.
4. El CONTRATISTA asumirá el pago de los impuestos, gravámenes y demás aportes a que hubiere lugar y que establezcan las Leyes colombianas.
5. Aportar certificación expedida por el revisor fiscal cuando exista de acuerdo con los requerimientos de la Ley o por el Representante Legal, del cumplimiento de sus obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral (sistemas de salud, pensiones y riesgos profesionales), y demás a que hubiere lugar, obligación que deberá adjuntarse al informe del supervisor y deberá ser verificada por éste.
6. Presentar los informes que le sean solicitados dentro de los tiempos requeridos y asistir a las reuniones que sean convocadas por el supervisor del contrato, para revisar el estado de ejecución, el cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista o cualquier aspecto técnico referente al mismo. Así mismo, acatar y aplicar de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el supervisor del contrato.
7. Presentar oportunamente las facturas, los soportes correspondientes y demás documentos necesarios para el pago.
8. Reparar los daños e indemnizar los perjuicios que cause a la Alcaldía de Nuevo Colón por el incumplimiento del contrato.
9. Informar oportunamente al supervisor durante la ejecución del contrato las variaciones que se presenten al régimen de imposición por IVA u otras cargas tributarias en atención a los bienes o servicios contratados o al régimen tributario del contratista.
10. Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del contrato y aquellas indicadas en la misma y por el supervisor para el cabal cumplimiento del objeto.

CLÁUSULA 10 – OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

1. Entregar al supervisor del contrato, cronograma de entrega de las Raciones.
2. El operador deberá entregar al municipio las fichas técnicas, marca de los productos, permisos, notificación o registro sanitario, y fechas de vencimiento las cuales deben estar acorde a lo estipulado por la normatividad sanitaria vigente.
3. El operador deberá entregar antes de la ejecución del contrato los protocolos de Bioseguridad y la aplicación de los mismos, acorde a las condiciones exigidas por el Municipio, con el fin de evitar la propagación contagio del COVID-19
4. El operador deberá promover estrategias para el cuidado, utilizando adecuadamente los elementos de protección personal requeridos, para salvaguardar la salud de la comunidad.
5. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.

6. Realizar el suministro de las Raciones, en vehículos que posean la documentación reglamentaria y cumplir con los requisitos específicos de transporte de alimentos, exigidos en la normatividad vigente.
7. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de Raciones en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas.
8. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.
9. Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
10. Realizar remisión de entrega de Raciones, en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una.
11. Reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN.
12. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria: de acuerdo al formato establecido para ello.
13. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, al MEN, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.
14. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado.
15. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.
16. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaria de Educación de la Entidad Territorial y/o del MEN.
17. Pagar oportunamente los salarios honorarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales al personal que el operador vincule o halla vinculado en la ejecución del contrato.
18. El operador deberá acreditar para el pago certificación de paz y salvo de estados honorarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales por todo concepto expedido por el revisor fiscal, cuando este existe de acuerdo con los requerimientos de Ley o por el Representante.
19. Garantizar el pago y presentar como soporte paz y salvos por todo concepto con los proveedores de víveres, servicios y demás involucrados en la operación del Programa de alimentación escolar, correspondiente al periodo de ejecución presentado para pago.
20. Entregar para el pago las certificaciones firmadas por los rectores de cada institución, donde certifique el número de beneficiarios. Los días de atención y el total de raciones entregadas en el periodo de pago.
21. Atender las visitas de la supervisión del Contrato o sus delegados y suministrar la información solicitada.
22. Entregar consolidado de raciones efectivamente entregadas, de acuerdo con los formatos, medios, sistemas de información y procedimientos establecidos por

el MEN para el efecto. Los informes deben contener una constancia sobre el registro de beneficiarios en el SIMAT, los cupos contratados y realmente atendidos por modalidad.

CLÁUSULA 11 – DERECHOS DEL CONTRATISTA

El Contratista tiene derecho a:

1. Recibir una remuneración por la ejecución de la obra en los términos pactados en la Cláusula 8 del presente Contrato.
2. Exigir los pagos una vez entregados todos los documentos requeridos para el mismo.

CLÁUSULA 12 – OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

La Entidad está obligada a:

1. Cumplir con las condiciones establecidas en los Documentos del Proceso de Contratación.
2. Fijar un cronograma con el Contratista para la ejecución del factor de calidad ofrecido en la etapa de selección que permita su implementación oportuna durante el desarrollo del contrato.
3. Pagar la remuneración por la ejecución de la obra en los términos pactados en la Cláusula 8 del presente Contrato.

CLÁUSULA 13 – RESPONSABILIDAD

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 14 – INDEMNIDAD

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

Se consideran como hechos imputables al contratista todas las acciones u omisiones de su personal y de sus subcontratistas y proveedores y del personal al servicio de cualquiera de ellos, los errores y defectos, mala calidad y en general cualquier incumplimiento de sus obligaciones contractuales.

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

CLÁUSULA 15 – MULTAS

Conforme a lo preceptuado en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2.011, y en virtud de lo dispuesto en el inciso 2° del artículo 17 de la Ley 1150 de 2.007, la entidad tiene la facultad de imponer las multas que hayan sido pactadas en el contrato, con el fin de

conminar al contratista a cumplir con sus obligaciones.

De tal manera que, en el contrato a suscribir, se prevé en caso de incumplimiento parcial de las obligaciones contractuales por parte del contratista, multas diarias equivalentes al uno por ciento (1%) del valor total del Contrato, sin que el total de las mismas exceda el diez por ciento (10%) del valor del Contrato. Las Multas serán impuestas por la Secretaria de Gobierno y Desarrollo Social de la Alcaldía del Municipio de NUEVO COLÓN, mediante resolución motivada que se notificará al interesado, conforme con el Código de procedimiento administrativo y de lo Contencioso Administrativo y demás normas concordantes, respetando el derecho de audiencia, además, la multa no podrá ser impuesta con posterioridad a que el contratista haya ejecutado la obligación pendiente.

CLÁUSULA 16 – CLÁUSULA PENAL

Las partes pactaran como sanción pecuniaria el diez por ciento (10%) del valor del Contrato en caso de incumplimiento total de las obligaciones contractuales por parte del contratista, el cual se considerará, como pago parcial de los perjuicios causados.

CLÁUSULA 17 – CLÁUSULAS EXCEPCIONALES

Se entienden incorporadas al Contrato las cláusulas excepcionales a que se refiere el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.

CLÁUSULA 18 – GARANTÍAS

Con el fin de asegurar el cumplimiento de las obligaciones surgidas en favor del Municipio de Nuevo Colón, con ocasión de la celebración del contrato y su liquidación, y los riesgos a los que se encuentra expuesta la Entidad, el Contratista deberá constituir por su cuenta y costo, una garantía (Decreto 1082 de 2015) a favor del Municipio de Nuevo Colón, que cubra los siguientes riesgos:

Clase de Riesgos	%	Sobre el valor	Vigencia
Cumplimiento del Contrato.	10	Del contrato	La del contrato y cuatro (04) meses más.
Responsabilidad Civil extracontractual		200 SMLMV	La del contrato.
Calidad del servicio	20	Del contrato	La del contrato y seis (06) meses más.
Salarios, prestaciones e indemnizaciones	20%	Del contrato	La del contrato y tres (3) años más

CLÁUSULA 19 – 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 20 – INEXISTENCIA DE RELACIÓN LABORAL ENTRE LA ENTIDAD Y EL CONTRATISTA

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 21 – 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 22 – 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 cuatro meses a partir del vencimiento del plazo de ejecución.

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 23 – 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 24 – LUGAR DE EJECUCIÓN Y DOMICILIO CONTRACTUAL

Las actividades previstas en el presente Contrato se deben desarrollar en las instituciones educativas y escuelas del Municipio y el domicilio contractual es el municipio de Nuevo Colón.

CLÁUSULA 25 – DOCUMENTOS

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.