CLAUSULADO ELECTRONICO CONTRATO 349-2025

MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS

PRIMERO: JUSTIFICACIÓN: Se justifica la celebración del presente contrato, en los términos indicados en el estudio previo expedido por la SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS, Igualmente se justifica la celebración en observancia del proceso **LICITACIÓN PÚBLICA LP-091-2024,** que fue adjudicada mediante Resolución No. **0101 Del 31 de Enero 2025**, adicionalmente la propuesta se ajusta a los requerimientos de la Administración Municipal y hace parte integral del presente contrato. **SEGUNDA** - DERECHOS Y DEBERES DE LAS PARTES: Serán los establecidos en los artículos 4 y 5 de la ley 80 de 1993. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El contratista se obliga para con el Municipio a: De manera integral el contratista deberá garantizar la compraventa de conformidad a las condiciones de tiempo y demás especificaciones que seguidamente se detallan:

1. **ESPECIFICACIONES DEL CONTRATO**

1.1 Descripción técnica de los tipos de raciones a operar:

ITEM	TIPO DE RACIÓN A OPERAR	DESCRIPCIÓN	UND MEDIDA	Cantidad	PRECIO UNITARIO OFERTA
1	Grupo Preescolar y Jardín	Sopa: 200 cc Proteico: 50 gr Cereal: 55 gr Energetico: 40 gr Ensalada 50 gr Jugo: 200 cc	UND	1	$6.679,82
2	1 a 5	Sopa: 200 cc Proteico: 50 gr Cereal: 70 gr Energetico: 50 gr Ensalada 65 gr Jugo: 200 cc	UND	1	$7.508,91
3	6 a 11	Sopa: 200 cc Proteico: 50 gr Huevo: 100 gr Cereal: 130 gr Energetico: 70 gr Ensalada 70 gr Jugo: 200 cc	UND	1	$8.255,77

NOTA: La cantidad de raciones aproximadas por día - entregado y servido será de (4.955) UNDS, esta cantidad puede variar de acuerdo al comportamiento y programación de la matrícula en el transcurso de la vigencia, en las instituciones educativas focalizadas.

1.2 CICLO DE MENÚ Y LISTAS DE INTERCAMBIOS

Los productos que se pretenden entregar a través de la presente modalidad cumplen con los ciclos de menú establecido por ETC de Dosquebradas, que se encuentra en el documento denominado ANEXO-CICLO MENÚ Y LISTA DE INTERCAMBIOS, el cual se anexa y forma parte integral del presente contrato.

CLAUSULADO ELECTRONICO CONTRATO 349-2025

CICLO DE MENÚ RACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA NIVEL PREESCOLAR Y JARDÍN

La educación es de todos — Mineducación

PAE

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - ALMUERZO JM/JT Nivel PREESCOLAR

ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR									
DEPARTAMENTO	RISARALDA					MUNICIPIO	DOSQUEBRADAS		
GRUPO ETNICO	RAIZAL		ROM			AFROCOLOMBIANO / PALENQUERO/A			
	SIN PERTENENCIA ETNICA		MORENA						
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA								
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO									

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 2	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 3	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 4	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 5	PORCIÓN SERVIDA
SOPA	Crema de verduras	200 cm³	Frijoles	200 cm³	Sancocho	200 cm³		200 cm³	Principio de lentejas	30 gr
ALIMENTO PROTEICO	Res sudada	40 gr	Tortilla de huevo	50 gr	Pechuga asada	40 gr	Cerdo a la plancha	40 gr	Pollo con verduras	90 gr
CEREAL	Arroz amarillo	55 gr	Arroz blanco	55 gr	Arroz blanco	55 gr	Arroz Verde	55 gr	Arroz blanco	55 gr
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Cascos de papa criolla	40 gr	Papa guisada	40 gr	Incluida en la sopa		Pure de papa con cilantro y mayonesa	40 gr	Tajada de platano maduro	40 gr
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Ensalada (Tomate, zanahoria y mango)	50 gr	Ensalada de (repollo, mango y piña)	50 gr	Ensalda de Repollo, fresa y zanahoria	50 gr	Ensalada de Tomate, repollo y maiz tierno	50 gr	Incluida en la proteina	50 gr
FRUTA	Jugo de maracuya	200 cm³	Jugo de tomate de arbol	200 cm³	Jugo de guayaba con leche	200 cm³	Jugo de mango con leche	200 cm³	Jugo de lulo	200 cm³

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 7	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 8	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 9	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 10	PORCIÓN SERVIDA
SOPA	Sopa de ajiaco	200 cm³	Principio de blanquillos	30 gr	Sopa de arroz	200 cm³			Frijoles	200 cm³
ALIMENTO PROTEICO	Pechuga al horno	40 gr	Goulash de carne con papa	80 gr	Cerdo agridulce	40 gr	Pollo en salsa de naranja	40 gr	Huevo cocido	50 gr
CEREAL	Arroz amarillo	55 gr	Arroz blanco	55 gr	Arepa frita	55 gr	Arroz blanco	55 gr	Arroz pajarito	70 gr
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa frita	40 gr	Incluida en la proteina	40 gr	Papa salada	40 gr	Yuca frita	40 gr	Incluida en la sopa y arroz	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Ensalada de repollo, piña y tomate	50 gr	Ensalada de zanahoria, piña y tomate	50 gr	Ensalada de zanahoria, tomate y fresa	50 gr	Rodajas de tomate con vinagreta de cilantro	50 gr	Ensalada de repollo, zanahoria, tomate y cilantro	50 gr
FRUTA	Jugo de mango	200 cm³	Jugo de guayaba con leche	200 cm³	Jugo de tomate de arbol	200 cm³	Jugo de mango con leche	200 cm³	Jugo de maracuya	200 cm³

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 12	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 13	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 14	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 15	PORCIÓN SERVIDA
SOPA	Crema de ahuyama	200 cm³			frijoles	200 cm³			Lentejas	200 cm³
ALIMENTO PROTEICO	Pechuga apanada	40 gr	Pechuga asada	40 gr	Carne sudada	40 gr	Cerdo en salsa de piña	40 gr	Huevo con mazorca	50 gr
CEREAL	Arroz blanco	55 gr	Pasta a la carbonara	55 gr	Arroz blanco	55 gr	Arroz Verde	55 gr	Arroz blanco	55 gr
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Incluida en la ensalada	40 gr	Cascos de papa criolla	40 gr	Arepa frita	40 gr	Papa salada	40 gr	Monedas fritas de maduro	40 gr
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA RUSA (PAPA, ZANAHORIA, ARVEJA, CILANTRO Y MAYONESA)	90 gr	Ensalada de repollo morado, mango, fresa y uva pasa	50 gr	Ensalda de zanahoria, piña mango y cilantro	50 gr	Rodajas de tomate con vinagreta de cilantro	50 gr	Pasteles de zanahoria	50 gr
FRUTA	Jugo de tomate de arbol	200 cm³	Jugo de maracuyá	200 cm³	Jugo de lulo	200 cm³	Jugo de mango con leche	200 cm³	Jugo de guayaba con leche	200 cm³

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 17	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 18	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 19	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 20	PORCIÓN SERVIDA
SOPA	Sancocho	200 cm³	Consome de pollo	200 cm³	Principio de Garbanzos	30 gr	Sopa de ajiaco	200 cm³	Principio de blanquillos	30 gr
ALIMENTO PROTEICO	Cerdo al horno	40 gr	Pollo oriental	40 gr	Res con verduras	40 gr	Pollo en salsa de naranja	40 gr	Huevo cocido	50 gr
CEREAL	Arroz amarillo	55 gr	Arroz verde	55 gr	Arroz blanco	55 gr	Arroz blanco	55 gr	Arroz blanco	55 gr
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Banano	40 gr	Maduro cocido	40 gr	Maduro al horno	40 gr	Papa frita	40 gr	Cascos de papa criolla	40 gr
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Ensalada de Repollo morado, zanahoria y fresa	50 gr	Ensalada de pepino, mango y fresa	50 gr	Ensalada de repollo, zanahoria y Piña	50 gr	Ensalada de Repollo morado, zanahoria, maiz dulce y mayonesa	50 gr	Ensalada de tomate, zanahoria y cilantro	50 gr
FRUTA	Jugo de maracuya	200 cm³	Jugo de guayaba con leche	200 cm³	Jugo de mango en leche	200 cm³	Jugo de lulo	200 cm³	Jugo de guayaba con leche	200 cm³

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		DANIELA ROSERO CEALLOS	
FIRMA		MATRICULA PROFESIONAL	[illegible]

CLAUSULADO ELECTRONICO CONTRATO 349-2025

CICLO DE MENÚ RACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA 1 A 5

PAE

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - ALMUERZO JM/JT Nivel 1 A 5 Grado

ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR:											
DEPARTAMENTO	RISARALDA						MUNICIPIO	DOSQUEBRADAS			
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		ROM			AFROCOLOMBIANO / PALENQUERO					
	DE PERTENENCIA ÉTNICA		INDÍGENA								
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA										
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO											

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 2	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 3	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 4	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 5	PORCIÓN SERVIDA
SOPA	Crema de verduras	200 cm³	Frijoles	200 cm³	Sancocho	200 cm³		200 cm³	Principio de lentejas	30 gr
ALIMENTO PROTEÍCO	Res sudada	50 gr	Tortilla de huevo	50 gr	Pechuga asada	50 gr	Cerdo a la plancha	50 gr	Pollo con verduras	100 gr
CEREAL	Arroz amarillo	70 gr	Arroz blanco	70 gr	Arroz blanco	70 gr	Arroz Verde	70 gr	Arroz blanco	70 gr
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Cascos de papa criolla	50 gr	Papa guisada	50 gr	Incluida en la sopa		Pure de papa con cilantro y mayonesa	50 gr	Tajada de platano maduro	50 gr
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Ensalada (Tomate, zanahoria y mango)	65 gr	Ensalada de (repollo, mango y piña)	65 gr	Ensalda de Repollo, fresa y zanahoria	65 gr	Ensalada de Tomate, repollo y maiz tierno	65 gr	Incluida en la proteina	65 gr
FRUTA	Jugo de maracuya	200 cm³	Jugo de tomate de arbol	200 cm³	Jugo de guayaba con leche	200 cm³	Jugo de mango con leche	200 cm³	Jugo de lulo	200 cm³

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 7	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 8	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 9	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 10	PORCIÓN SERVIDA
SOPA	Sopa de ajiaco	200 cm³	Principio de blanquillos	50 gr	Sopa de arroz	200 cm³			Frijoles	200 cm³
ALIMENTO PROTEÍCO	Pechuga al horno	50 gr	Goulash de carne con papa	100 gr	Cerdo agridulce	50 gr	Pollo en salsa de naranja	50 gr	Huevo cocido	50 gr
CEREAL	Arroz amarillo	70 gr	Arroz blanco	70 gr	Arepa frita	70 gr	Arroz blanco	70 gr	Arroz pajarito	90 gr
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa frita	50 gr	Incluida en la proteina	50 gr	Papa salada	50 gr	Yuca frita	50 gr	Incluida en la sopa y arroz	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Ensalada de repollo, piña y tomate	65 gr	Ensalada de zanahoria, piña y tomate	65 gr	Ensalada de zanahoria, tomate y fresa	65 gr	Rodajas de tomate con vinagreta de cilantro	65 gr	Ensalada de repollo, zanahoria, tomate y cilantro	65 gr
FRUTA	Jugo de mango	200 cm³	Jugo de guayaba con leche	200 cm³	Jugo de tomate de arbol	200 cm³	Jugo de mango con leche	200 cm³	Jugo de maracuya	200 cm³

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 12	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 13	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 14	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 15	PORCIÓN SERVIDA
SOPA	Crema de ahuyama	200 cm³			frijoles	200 cm³			Lentejas	200 cm³
ALIMENTO PROTEÍCO	Pechuga apanada	50 gr	Pechuga asada	50 gr	Carne sudada	50 gr	Cerdo en salsa de	50 gr	Huevo con mazorca	55 gr
CEREAL	Arroz blanco	70 gr	Pasta a la carbonara	70 gr	Arroz blanco	70 gr	Arroz Verde	70 gr	Arroz blanco	70 gr
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Incluida en la ensalada		Cascos de papa criolla	50 gr	Arepa frita	50 gr	Papa salada	50 gr	Monedas fritas de maduro	50 gr
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA RUSA (PAPA, ZANAHORIA, ARVEJA, CILANTRO Y MAYONESA)	115 gr	Ensalada de repollo morado, mango, fresa y uva pasa	65 gr	Ensalda de zanahoria, piña mango y cilantro	65 gr	Rodajas de tomate con vinagreta de cilantro	65 gr	Pasteles de zanahoria	65 gr
FRUTA	Jugo de tomate de arbol	200 cm³	Jugo de maracuyá	200 cm³	Jugo de lulo	200 cm³	Jugo de mango con leche	200 cm³	Jugo de guayaba con leche	200 cm³

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 17	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 18	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 19	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 20	PORCIÓN SERVIDA
SOPA	Sancocho	200 cm³	Consome de pollo	200 cm³	Garbanzos	200 cm³	Sopa de ajiaco	200 cm³	Principio de blanquillos	50 gr
ALIMENTO PROTEÍCO	Cerdo al horno	50 gr	Pollo oriental	50 gr	Res con verduras	50 gr	Pollo en salsa de	50 gr	Huevo cocido	50 gr
CEREAL	Arroz amarillo	70 gr	Arroz verde	70 gr	Arroz blanco	70 gr	Arroz blanco	70 gr	Arroz blanco	70 gr
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Banano	50 gr	Maduro cocido	50 gr	Maduro al horno	50 gr	Papa frita	50 gr	Cascos de papa criolla	50 gr
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Ensalada de Repollo morado, zanahoria y fresa	65 gr	Ensalada de pepino, mango y fresa	65 gr	Ensalada de repollo, zanahoria y Piña	65 gr	Ensalada de Repollomorado, zanahoria y maiz dulce	65 gr	Ensalada de tomate, zanahoria y cilantro	65 gr
FRUTA	Jugo de maracuya	200 cm³	Jugo de guayaba con leche	200 cm³	Jugo de mango en leche	200 cm³	Jugo de lulo	200 cm³	Jugo de guayaba con leche	200 cm³

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		DANIELA ROSERO CBALLOS	
FIRMA		MATRICULA PROFESIONAL	1088348883

CLAUSULADO ELECTRONICO CONTRATO 349-2025

CICLO DE MENÚ RACIÓN COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA 6 A 11

La educación es de todos | Mineducación

PAE

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - ALMUERZO JM/JT Nivel 6 a 11 Grado

Alimentos para Aprender

ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR									
DEPARTAMENTO	RISARALDA					MUNICIPIO	DOSQUEBRADAS		
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		SOM				APROCOL/ORIANO / PALENQUERO/A		
	SIN PERTENENCIA ETNICA		INDIGENA						
	COMUNIDAD / PUEBLO INDIGENA								
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO									

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 2	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 3	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 4	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 5	PORCIÓN SERVIDA
SOPA	Crema de verduras	200 cm³	Frijoles	200 cm³	Sancocho	200 cm³		200 cm³	Principio de lentejas	75 gr
ALIMENTO PROTEÍCO	Res sudada	50 gr	Tortilla de huevo	100 gr	Pechuga asada	40 gr	Cerdo a la plancha	40 gr	Pollo con verduras	120 gr
CEREAL	Arroz amarillo	130 gr	Arroz blanco	130 gr	Arroz blanco	130 gr	Arroz Verde	130 gr	Arroz blanco	130 gr
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Cascos de papa criolla	70 gr	Papa guisada	70 gr	Incluida en la sopa		Pure de papa con cilantro y mayonesa	70 gr	Tajada de platano maduro	70 gr
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Ensalada (Tomate, zanahoria y mango)	70 gr	Ensalada de (repollo, mango y piña)	70 gr	Ensalda de Repollo, fresa y zanahoria	70 gr	Ensalada de Tomate, repollo y maiz tierno	70 gr	Incluida en la proteina	70 gr
FRUTA	Jugo de maracuya	200 cm³	Jugo de tomate de arbol	200 cm³	Jugo de guayaba con leche	200 cm³	Jugo de mango con leche	200 cm³	Jugo de lulo	200 cm³

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 7	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 8	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 9	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 10	PORCIÓN SERVIDA
SOPA	Sopa de ajiaco	200 cm³	Principio de blanquillos	75 gr	Sopa de arroz	200 cm³			Frijoles	200 cm³
ALIMENTO PROTEÍCO	Pechuga al horno	50 gr	Goulash de carne con papa	140 gr	Cerdo agridulce	50 gr	Pollo en salsa de naranja	50 gr	Huevo cocido	100 gr
CEREAL	Arroz amarillo	130 gr	Arroz blanco	130 gr	Arepa frita	130 gr	Arroz blanco	130 gr	Arroz pajarito	160 gr
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Papa frita	70 gr	Incluida en la proteina	70 gr	Papa salada	70 gr	Yuca frita	70 gr	Incluida en la sopa y arroz	
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Ensalada de repollo, piña y tomate	70 gr	Ensalada de zanahoria, piña y tomate	70 gr	Ensalada de zanahoria, tomate y fresa	70 gr	Rodajas de tomate con vinagreta de cilantro	70 gr	Ensalada de repollo, zanahoria, tomate y cilantro	70 gr
FRUTA	Jugo de mango	200 cm³	Jugo de guayaba con leche	200 cm³	Jugo de tomate de arbol	200 cm³	Jugo de mango con leche	200 cm³	Jugo de maracuya	200 cm³

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 12	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 13	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 14	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 15	PORCIÓN SERVIDA
SOPA	Crema de ahuyama	200 cm³			frijoles	200 cm³			Lentejas	200 cm³
ALIMENTO PROTEÍCO	Pechuga apanada	50 gr	Pechuga asada	50 gr	Carne sudada	50 gr	Cerdo en salsa de	50 gr	Huevo con mazorca	110 gr
CEREAL	Arroz blanco	130 gr	Pasta a la carbonara	130 gr	Arroz blanco	130 gr	Arroz Verde	130 gr	Arroz blanco	130 gr
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	incluida en la ensalada		Cascos de papa criolla	70 gr	Arepa frita	70 gr	Papa salada	70 gr	Monedas fritas de maduro	70 gr
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA RUSA (PAPA, ZANAHORIA, ARVEJA, CILANTRO Y MAYONESA)	140 gr	Ensalada de repollo morado, mango, fresa y uva pasa	70 gr	Ensalda de zanahoria, piña mango y cilantro	70 gr	Rodajas de tomate con vinagreta de cilantro	70 gr	Pasteles de zanahoria	70 gr
FRUTA	Jugo de tomate de arbol	200 cm³	Jugo de maracuyá	200 cm³	Jugo de lulo	200 cm³	Jugo de mango con leche	200 cm³	Jugo de guayaba con leche	200 cm³

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 17	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 18	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 19	PORCIÓN SERVIDA	MENÚ No. 20	PORCIÓN SERVIDA
SOPA	Sancocho	200 cm³	Consome de pollo	200 cm³	Principio de garbanzos	75 gr	Sopa de ajiaco	200 cm³	Principio de blanquillos	75 gr
ALIMENTO PROTEÍCO	Cerdo al horno	50 gr	Pollo oriental	50 gr	Res con verduras	50 gr	Pollo en salsa de	50 gr	Huevo cocido	100 gr
CEREAL	Arroz amarillo	130 gr	Arroz verde	130 gr	Arroz blanco	130 gr	Arroz blanco	130 gr	Arroz blanco	130 gr
TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Banano	70 gr	Maduro cocido	70 gr	Maduro al horno	70 gr	Papa frita	70 gr	Cascos de papa criolla	70 gr
VERDURA FRÍA O CALIENTE	Ensalada de Repollo morado, zanahoria y fresa	70 gr	Ensalada de pepino, mango y fresa	70 gr	Ensalada de repollo, zanahoria y Piña	70 gr	Ensalada de Repollomorado, zanahoria y maiz dulce	70 gr	Ensalada de tomate, zanahoria y cilantro	70 gr
FRUTA	Jugo de maracuya	200 cm³	Jugo de guayaba con leche	200 cm³	Jugo de mango en leche	200 cm³	Jugo de lulo	200 cm³	Jugo de guayaba con leche	200 cm³

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS		DANIELA ROSERO CBALLOS	
FIRMA		MATRICULA PROFESIONAL	1088346883

1.3. LISTA DE INTERCAMBIOS.

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - ALMUERZO JM/JT Nivel media y ciclo compl

ALMUERZO RACIÓN PREPARADA EN SITIO				
COMPONENTE	**LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO**			
	ALIMENTO	**PESO BRUTO**	**PESO NETO**	**MEDIDA CASERA**
ALIMENTO PROTEÍCO	Carne de res	100	50	1 Trozo mediano
	Pollo	110	50	1 Trozo mediano
	Carne de cerdo	100	50	1 Trozo mediano
	Huevo	55	53	1 Trozo mediano
LEGUMINOSAS	Frijol (Variedad), garbanzo, arveja, lentejas, blanquillos	40	140	4 cucharas soperas
CEREAL	Arroz	45	90	3 cucharas soperas
	Pan	90	90	1 und grande
	Arepa	100	90	1 und grande
	Pastas alimenticias	40	90	1/2 pocillo
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Arracacha	75	65	1 und mediana
	Papa criolla	80	65	3 und medianas
	Papa variedades (r-12 , nevada, capira, otras)	75	65	1 und mediana
	Platano hartón verde	80	65	1 Trozo mediano
	Platano hatón maduro	80	65	1 trozo mediano
	Yuca	82	65	1 Trozo mediano
VERDURAS	Apio	35	25	1 trozo pequeño
	Brocoli	40	35	1 trozo mediano
	Calabaza	45	20	1 trozo pequeño
	Coliflor	40	35	1 Trozo mediano
	Maiz tierno	30	27	3 cucharas soperas
	Habichuela	30	26	3 tallos
	Repollo	26	20	2 cucharas soperas
	Remolacha	30	35	3 cucharas soperas
	Tomate chonto	50	45	3 Rodajas
	Pepino	45	35	6 Rodajas gruesas
	Zanahoria	40	35	3 cucharas soperas
	Cebolla cabezona	20	15	1 cuchara sopera
FRUTA	Banano	70	65	1 und mediana
	Lulo	100	60	2 und pequeñas
	Guayaba	80	60	1 und grande
	Guayaba agria	80	60	1 und grande
	Mango	120	60	1 und mediana
	Maracuyá	188	60	2 und medianas
	Mandarina	100	60	1 und grande
	Tomate de Arbol	70	60	1 und grande
AZÚCAR	Azúcar	8	8	1 cucharadita
GRASAS	Mantequilla	2	2	1 trozo pequeño
	Aceite	5	5	1 cucharadita
	Mayonesa	10	10	1 cucharadita
LÁCTEOS	Leche liquida	120	120	1 vaso
	Leche en polvo	15	15	1 cuchara sopera
NOMBRE NUTRICIONISTA -	**DANIELA ROSERO CEBALLOS T.P 1085346983**			

CLAUSULADO ELECTRONICO CONTRATO 349-2025

1.4. PERSONAL MÍNIMO PARA LA OPERACIÓN:

CARGO	PERFIL MINIMO REQUERIDO	No. DE PERSONAS	ACTIVIDADES PRINCIPALES A REALIZAR	TIEMPO DE PERMANENCIA
Coordinador Operación General	**Opción 1** **Idoneidad:** Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, **Experiencia general:** Mínima de dos (2) años en el ejercicio de la profesión desde la emisión de su tarjeta profesional. **Experiencia específica:** Dentro del periodo de la general, por término mínimo de un (01) año en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos. **Opción 2.** Idoneidad: Profesional Ingeniería Industrial, Administrador de Empresas, mercadeo o fianzas. **Experiencia específica:** mínimo de dos (02) año en temas relacionados con servicios de	**1**	Planeación, dirección y control de las acciones necesarias desde la competencia del operador para el cumplimiento del contrato, en los aspectos técnicos y administrativos del Programa, en el marco de la Resolución 0335 de 0335 de 2021 y sus anexos Técnicos – Administrativos.	100%

CLAUSULADO ELECTRONICO CONTRATO 349-2025

	alimentación y/o suministro de alimentos.			
Ingeniero de Alimentos	**Idoneidad:** Profesionales en ingeniería de alimentos. Experiencia general, mínima de dos (2) años en el ejercicio de la profesión. Experiencia específica mínima de un (01) año en programas de alimentación escolar o proyectos de alimentación para primera infancia.	**1**	Realizar el seguimiento de los procesos en la cadena de preparación, almacenamiento, ensamble y distribución de los productos suministrados, durante la ejecución de actividades en el proceso de cumplimiento de obligaciones contractuales.	100%
Apoyo Administrativo	**Idoneidad:** Técnicos, y/o estudiantes universitarios afines al área administrativa o alimentos. Experiencia específica, mínima de un (01) año en actividades de apoyo administrativo para la logística de bodegaje, supervisión y entrega de programas de alimentación escolar.	**2**	Enlaces de comunicación a nivel municipal en lugar de almacenamiento, distribución y sedes educativas, durante la ejecución de actividades en el proceso de cumplimiento de obligaciones contractuales.	100%
Contador	**Idoneidad:** Profesional en contaduría. Experiencia general, mínima de dos (2) años	**1**	Efectuar la revisión de libros contables, pago de seguridad social, impuestos, elaboración de nómina y demás	50%

	en el ejercicio de la profesión.		acciones que se desprendan de su profesión.	
Jefe de logística	**Idoneidad:** Tecnólogo en alimentos, procesamiento de alimentos o tecnólogo industrial. Experiencia general, mínima de dos (2) años en el ejercicio de la profesión desde la emisión de su tarjeta profesional.	**1**	Encargado de la Planeación, dirección y control de las acciones necesarias desde el rol de líder logístico, durante la ejecución de actividades en el proceso de cumplimiento de obligaciones contractuales.	100%
Manipuladora de alimentos planta	**Idoneidad:** Certificado en manipulación de alimentos. **Experiencia:** Mínimo seis (6) meses en programas de alimentación escolar y/o de primera infancia.	**8**	TALENTO HUMANO base para etapa de alistamiento para servicio de suministro en modalidad comida caliente transportada	100%
Manipuladoras Instituciones Educativas	**Idoneidad:** Certificado en manipulación de alimentos vigente.	**54**	**TALENTO HUMANO.** base para las etapas de selección, alistamiento, entrega, limpieza y desinfección para el servicio de suministro en modalidad comida caliente transportada.	**De acuerdo al ANEXO NO. 13 -** Horas Manipuladoras IE Dosquebradas

Nota: En caso de realizar un cambo durante la ejecución del contrato este deberá ser notificado y aprobado por el supervisor.

1.5. INFRAESTRUCTURA MÍNIMA:

1.5.1. SITIOS DE BODEGAJE Y ACOPIO

CLAUSULADO ELECTRONICO CONTRATO 349-2025

SITIO DE PREPARACIÓN, BODEGA Y ALMACENAMIENTO: Garantizar durante la ejecución del contrato sitio de bodega de almacenamiento y distribución de alimentos, la cual deberá reunir las especificaciones técnicas mínimas señaladas en los anexos del eje de calidad e inocuidad de la Resoluciones No. 0335 de 2021 y la Resolución 2674 de 2013 "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones" y las demás normas sanitarias vigentes durante el plazo de ejecución del contrato.

El cumplimiento del requisito se determina por los siguientes aspectos, de los cuales se deberá allegar la documentación correspondiente junto a la oferta:

1.5.2. REQUISITOS TÉCNICOS MÍNIMOS DEL SITIO:

a. La bodega o sitio de almacenamiento debe estar ubicada en el Municipios de Pereira o Dosquebradas.
b. El área mínima del sitio deberá ser igual o superior a **350 metros cuadrados**.

c. Contar con cuarto de refrigeración, con una capacidad de almacenamiento mínima de 35 metros cúbicos. **Se verifica con ficha técnica y soportes fotográficos.**

d. Contar con cuarto de congelación con una capacidad de almacenamiento mínimo de la tenencia 20 m3 para refrigeración y 20 m3 para congelación**. Se verifica con visita** realizada por la Entidad, ficha técnica y soportes fotográficos

e. 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 **CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE** con fecha de expedición no superior a **SESENTA (60)** días antes de la fecha de entrega de la oferta, el cual debe permanecer vigente durante todo el tiempo de ejecución del contrato.

f. El operador debe dar cumplimiento a los anexos técnicos contemplados en la Resolución 335 de 2021 de la UAPA frente a la modalidad a implementar y para la ración comida caliente transportada debe tener presente que 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, debe garantizar que los alimentos listos para el servido deben conservar las temperaturas y contar con procesos de cocción de los alimentos como: cereales, sopas, proteínas, tubérculos, los cuales deben ser entregados a temperaturas superior o igual a 60ºC, lo que quiere decir que debe contar con **TODOS los recipientes isotérmicos que conserven dicha temperatura, teniendo presente que:**

Para los alimentos refrigerados, ensaladas y jugos deben tener temperaturas de refrigeración (4° +/- 2°C), también deben ser transportados en recipientes que conserven dicha temperatura.

g. **No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido – EPS).**

Los equipos isotérmicos, deberán presentar las siguientes características:

- Fabricados en materiales sanitarios, resistentes y que favorezcan procesos de limpieza y desinfección.
- De fácil manejo y desplazamiento.
- Que faciliten el mantener las temperaturas de los alimentos durante el recorrido.
- La cantidad suficiente que garantice la entrega de todas las raciones en cada una de las sedes educativas.
- Los isotérmicos se verificarán en la visita de evaluación de requisitos.

1.6. EQUIPOS MÍNIMOS:

h. El operador debe contar con dos hornos combi, con la capacidad suficiente para la elaboración la totalidad de raciones diarias, garantizando las preparaciones horneadas que se tengan en el menú del municipio, la existencia del horno y capacidad se verificará en la visita de evaluación de requisitos.

i. Contar con mínimo 1 sartén basculante con la capacidad adecuada para la producción de alimentos en la totalidad de raciones diarias.

j. El proponente debe contar con todos los equipos necesarios que se encuentran dentro del anexo técnico de la resolución 335 del 2021 en el componente de calidad e inocuidad "Herramienta 01 instrumentos de soporte técnico", haciendo aclaración que estos equipos deben tener la capacidad adecuada para la cantidad de raciones, estar en excelentes condiciones y totalmente funcionales.

1.7. HORARIOS DE ENTREGA A BENEFICIARIOS:

Garantizar la entrega en los horarios de consumo los cuales deben ser los establecidos por la Entidad Territorial, teniendo en cuenta la dinámica de las instituciones educativas y la promoción de hábitos alimentarios saludables; no obstante, en caso que la institución educativa requiere cambio de horario diferente al establecido por la entidad territorial, deberá notificar por escrito a esta para su análisis y aprobación; a fin de ajustar los diferentes procedimientos, incluidas las verificaciones que se realizan a través de la supervisión del contrato.

La siguiente tabla presenta los horarios de consumo de los complementos alimenticios:

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	HORARIO SUGERIDO DE CONSUMO EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS
Complemento tipo almuerzo	11:30 a.m. a 1:00 p.m.

CLAUSULADO ELECTRONICO CONTRATO 349-2025

1.8. El operador debe dar cumplimiento a los anexos técnicos contemplados en la Resolución 0335 de 2021 de la UAPA frente a la modalidad a implementar.

2. OBLIGACIONES DE LAS PARTES:

2.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Realizar la entrega de los alimentos para la operación del Programa de Alimentación Escolar de acuerdo con la modalidad establecida **(comida caliente transportada),** en cada una de las instituciones educativas priorizadas por la Secretaría de Educación, dando cumplimiento al Lineamientos técnico administrativo del PAE y Normatividad Sanitaria Legal Vigente y en las cantidades y frecuencias establecidas por la supervisión.
2. Asistir al 100% de las reuniones convocadas por la supervisión del Programa de Alimentación Escolar y requerimientos por parte de las entidades de control.
3. Dar respuesta oportuna al 100% de los requerimientos realizados por la supervisión del Programa de Alimentación Escolar, presentando, si es el caso, planes de mejora correspondientes que deberán ser aplicados a la totalidad de la operación tanto en planta como en puntos.
4. Asegurar en todas las etapas de la operación del PAE (recepción, producción, despacho y consumo) la calidad e inocuidad de los alimentos y dar cumplimiento a lo establecido en la normatividad sanitaria legal vigente.
5. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa
6. Realizar análisis microbiológicos a los alimentos, de acuerdo al cronograma establecido por parte de la ETC el cual será suministrado al inicio de la ejecución del contrato.
7. Estar al día con el pago de las obligaciones tales como: sistemas de salud, riesgos laborales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación, pagos de honorarios, primas y liquidaciones de las manipuladoras de alimentos, operarios y demás personal involucrado en la operación del PAE.
8. Llevar a cabo la etapa de alistamiento presentando a la supervisión del PAE la ejecución de las actividades relacionadas de acuerdo a los documentos solicitados por parte de la ETC.
9. Realizar la entrega de los implementos de aseo para el desarrollo de las actividades de limpieza y desinfección derivadas de la operación del Programa.

CLAUSULADO ELECTRONICO CONTRATO 349-2025

10. Presentar de manera mensual y anticipada los cronogramas de visitas por parte del personal supervisor en punto de operación del programa, en caso de presentar cambios o modificaciones se debe informar a la supervisión del contrato.

11. Disponer de lo necesario para que el objeto del contrato se cumpla a cabalidad y se alcancen las metas establecidas en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar.

12. Informar a la menor brevedad posible, las anomalías, inconvenientes y novedades presentadas en la operación del programa.

13. Desarrollar la operación del programa en lo correspondiente al suministro de alimentos, realizando las actividades de acuerdo con el plazo establecido y especificaciones contempladas en los lineamientos técnico administrativo del Ministerio de Educación Nacional –MEN- y necesidades de la Entidad territorial certificada –ETC-

14. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los equipos utilizados además de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo y ejecución del Programa.

15. Radicar la cuenta de manera mensual teniendo en cuenta los documentos solicitados por la ETC. **Nota:** La presentación de los cobros sin el cumplimiento de las condiciones establecidas por la SEM harán que la Secretaría de Educación se abstenga de realizar los pagos correspondientes, sin embargo, el contratista seguirá obligado a cumplir con todos los alcances derivados del presente contrato.

16. Dar cumplimiento a las preparaciones y/o presentaciones establecidas por la Secretaría de Educación en los 20 ciclos de menú para la operación del PAE o modalidad de entrega de alimentos definida por la SEM y aprobada por el MEN. En el caso de requerir algún intercambio o modificación, este debe ser aprobado por la supervisión del Programa de Alimentación Escolar.

17. Asegurar que en cada institución educativa se encuentre la presencia de manipuladores de alimentos de acuerdo a cobertura y/o necesidad. Asegurar la participación de (1) representante del personal manipulador de alimentos que preferiblemente sea padre de familia en la integración del CAE.

18. Asegurar que en cada institución educativa se encuentre la totalidad de documentación solicitada por parte de la ETC.

19. Asegurar que el concepto higiénico sanitario emitido por el ente competente para las plantas de producción y vehículos transportadores de alimentos cuenten con concepto higiénico sanitario FAVORABLE y que este se mantenga con un porcentaje igual o superior al 90%.

20. Garantizar el mantenimiento, calibración y buen estado de los equipos utilizados en las plantas de producción e instituciones priorizadas por la SEM que fueron presentados en la etapa precontractual.

21. Garantizar el buen estado de la infraestructura física de las plantas de producción durante la ejecución del programa.

22. Asumir los costos por la reposición a que hubiere lugar, en el caso de pérdida o deterioro de los alimentos por cualquier circunstancia.

23. Garantizar que, en cada establecimiento educativo priorizado por la SEM, se encuentren

publicados los formatos relacionados con la información concerniente al programa- ficha de visibilidad y transparencia (en el formato del MEN), ciclos de menú actualizados (aprobados por la SEM para cada grupo de edad y modalidad), guía de atención a ETAS (documento establecido por el MEN), horario de consumo.

24. Cumplir mensualmente con mínimo el 30% y el porcentaje presentado en la oferta de las compras locales de acuerdo con lo dispuesto en la Ley 2046 de 2020; donde se entienden compras locales a pequeños productores teniendo de referente la zona, local, municipal y regional, entendiendo regional como el eje cafetero (Risaralda/Caldas y Quindío).

25. Participar de los espacios de participación que se definan por parte de la mesa técnica Nacional de Compras Locales de alimentos y participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas en las ruedas de negocios que realicen en virtud de lo establecido en la ley 2046 de 2020.

26. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los equipos y utensilios mínimos indicados en el anexo técnico de calidad e inocuidad, "instrumentos de soporte técnico" de la resolución 335 del 2021.

27. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en la minuta patrón por grupo de edad y por tipo de complemento, asegurando que en cada institución se encuentre dotada con cucharas medidoras y porcionadores que faciliten y aseguren la entrega adecuada de los alimentos.

28. El operador deberá presentar para su aprobación a la supervisión o la interventoría, un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos orgánicos e inorgánicos generados en la operación de la modalidad ración preparada en sitio. Lo anterior, con el fin de mitigar el impacto que se causa al medio ambiente, para lo cual deberá estar acorde al plan de manejo ambiental de cada institución educativa.

29. El operador deberá presentar para su aprobación a la supervisión o la interventoría, un formato de seguimiento, análisis y elaborar plan de acción al PDA – Pérdida y Desperdicios de Alimentos, el cual será presentado de forma mensual con la cuenta en formato digital editable.

30. Garantizar el buen trato, las adecuadas relaciones entre cada uno de los actores del Programa en cada una de las etapas del mismo.

31. Dotar a las manipuladoras de las instituciones educativas con un bolso transparente de fácil lavado, con capacidad suficiente para guardar sus utensilios personales y el uniforme de cambio, garantizando así la higiene y organización en su lugar de trabajo.

32. Entregar un producto especial, diferente al menú habitual, para la entrega a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE) con motivo de la celebración del Día del Niño, asegurando que sea nutritivo, atractivo y adecuado para la población infantil, con el fin de brindar una experiencia festiva y memorable.

2.2. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

CLAUSULADO ELECTRONICO CONTRATO 349-2025

1. Ejecutar el objeto del contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas y técnicas establecidas en el proceso de selección, en la propuesta y en el contrato.
2. Acatar las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta por la SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS, por conducto del Supervisor del contrato, conforme a las especificaciones descritas en el estudio previo y en el pliego de condiciones, servicio debe ser prestado de óptima calidad y oportunidad.
3. Las omisiones o ambigüedades que se puedan presentar en las especificaciones de la SECRETARIA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS no exoneran al contratista de la responsabilidad de prestar el servicio contratado con calidad y oportunidad. Si el contratista encuentra inexactitudes o incorrecciones en las especificaciones, deberá hacer corregir o aclarar la SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS estas discrepancias antes de iniciar la ejecución del contrato.
4. El Contratista no podrá subcontratar totalmente el objeto del contrato, sin autorización escrita y expresa de la SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS.En cuanto a los contratos de carácter laboral, que el contratista requiera celebrar, para la ejecución y oportuna entrega del objeto del contrato, serán por cuenta y riesgo del contratista, sin que exista ningún vínculo laboral, ni dependencia de este personal con la SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS.
5. Avisar a la SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS, dentro del día hábil siguiente de conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviviente.
6. Asumir todos los gastos que demande la ejecución del contrato, impuestos, tasas y contribuciones nacionales, departamentales y municipales derivados de la celebración, ejecución y liquidación del contrato, así como el valor de la prima de la garantía única y sus modificaciones. En el precio se encuentran incluidos todos los costos directos o indirectos derivados del contrato (El transporte, cargue, descargue y entrega de los elementos adquiridos por la SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS, estarán a cargo del contratista).
7. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral, parafiscales y contratación de aprendices, durante todo el tiempo de ejecución del contrato y acreditar estar paz y salvo cada vez que se lo requiera la SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS, por cuanto es un requisito previo para los pagos de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, con las excepciones señaladas. Dar cumplimiento a las obligaciones del Sistema de Seguridad Social (salud pensión y riesgos laborales) así como al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, y demás normas aplicables y presentar los documentos respectivos que acrediten todos los anteriores.
8. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y el Decreto 1082 de 2015.

2.3. OBLIGACIONES POR PARTE DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEL MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS:

CLAUSULADO ELECTRONICO CONTRATO 349-2025

1. Suministrar al contratista la información que les sea necesaria en desarrollo del proceso contractual.
2. Prestar la mayor colaboración necesaria al contratista para la correcta ejecución del objeto contratado.
3. Pagar al contratista el valor del contrato, de acuerdo con la forma de pago estipulada en el contrato.
4. Aprobar las garantías que en debida forma constituya el contratista.
5. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales.
6. Ejercer la supervisión general del contrato.
7. Exigir del Contratista la ejecución idónea del objeto del contrato, en condiciones de calidad y oportunidad.
8. Liquidar el contrato cuando corresponda.
9. Formular las sugerencias por escrito sobre los asuntos que estime convenientes en el desarrollo del contrato, sin perjuicio de la autonomía propia del contratista.
10. Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de las obligaciones contractuales.
11. Poner a disposición del contratista la información y/o documentación, cuando se requiera para la cabal ejecución del contrato y hasta la liquidación de este. Lo anterior, sin perjuicio de las normas de confidencialidad y reserva a que haya lugar por disposición legal.

TERCERA - IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL: Los gastos que demande el cumplimiento del contrato se imputarán con cargo a los recursos aprobados mediante autorización de vigencias futuras **CUARTA FORMA DE PAGO:** El valor del contrato es de **TRES MIL OCHOCIENTOS TRECE MILLONES DOSCIENTOS CUATRO MIL SETECIENTOS VEINTE MIL PESOS CON SESENTA Y SIETE CENTAVOS PESOS M/CTE ($3.813.204.726,67**) ,se pagará mediante actas mensuales vencidas o periódicas de acuerdo con el cuadro de servido de raciones entregadas que será verificadas por el equipo de apoyo a la supervisión y el supervisor del contrato, el contratista deberá emitir la correspondiente factura equivalente al valor total liquidado para pago, el valor de los pagos correspondiente surgirá del resultado de multiplicar el número de raciones entregadas en cada institución educativa asignada, por el valor unitario ofertado y el número de días. Lo anterior previo cumplimiento de las obligaciones derivadas del objeto del contrato y su aceptación a satisfacción por parte del municipio y certificado por el supervisor. **PARAGRAFO PRIMERO**: Para el correspondiente pago el equipo PAE verificará las certificaciones de Entrega de Raciones en los puntos de suministro y serán cotejados con el cuadro de servidor y certificación de los rectores de las instituciones educativas, en caso de discrepancia se realizarán los ajustes correspondientes. **PARAGRAFO SEGUNDO:** Para el trámite del pago se deberá tener los documentos mínimos conforme a la siguiente lista de chequeo:

ITEM	DOCUMENTO
1	Cuenta de Cobro
2	Informe de Supervisión donde se avala las raciones suministradas y acta parcial donde se confirma el valor a pagar – con los soportes de certificación del equipo PAE
3	Certificaciones Rectores por Institución Educativa
4	Pago de estampillas
5	Factura

CLAUSULADO ELECTRONICO CONTRATO 349-2025

6	Rut
7	Certificado De Seguridad Social y Aportes Parafiscales de acuerdo con los requerimientos de ley con sus debidos soportes (Tarjeta profesional Contador y antecedentes)
8	Certificado de ARL
9	Certificado pago de Seguridad social.
10	Soporte Pago Manipuladoras y del personal ofertado en físico y digital editable (Excel)
11	Certificado de Cobertura
12	Cedula Representante legal
13	Informe de ejecución de recursos
14	Compras locales en físico y digital editable (Excel)
15	Seguimiento diario de entrega de raciones
16	Remisiones diarias debidamente firmadas
17	Soporte pago de servicios públicos
18	Soporte pago de transporte
19	Registro fotográfico (Modo, tiempo y lugar)
20	Entrega elemento de aseo físico y digital con firmas de recibido correspondiente
21	Análisis microbiológicos en físico y digital
22	Plan de mejora subsanado con evidencias.
23	Entrega de dotación a manipuladores de alimentos con firma de recibido en los meses de entrega
25	Informe de novedades
26	Formato de seguimiento y plan de acción al PDA - Pérdida y Desperdicios de alimentos en físico y digital editable (Excel)

PARAGRAFO TERCERO: Todas las demoras que se presenten por inconsistencias en los soportes, falta de información, serán de responsabilidad del CONTRATISTA, quien no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. **PARAGRAFO CUARTO:** Los documentos deberán ser cargados y aprobados en el SECOP II en su totalidad, para ser avalada la cuenta siguiente. **PARAGRAFO QUINTO:** El Municipio de Dosquebradas efectuará las retenciones que en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación. **PARAGRAFO SEXTO:** Deberán ser tramitadas por el CONTRATISTA, las devoluciones o exenciones a que crea tener derecho ante la respectiva Administración de Impuestos, sin responsabilidad alguna por parte del Municipio o costo para ella. **PARAGRAFO SEPTIMO:** Todos los impuestos, retenciones y gastos que se causen por razón de la legalización y ejecución del contrato, incluidas la constitución de la garantía única de cumplimiento en caso de que se le requiera, son de cargo exclusivo del CONTRATISTA. Por lo tanto, los precios que se propongan deberán considerar tales conceptos. **QUINTA- SUPERVISIÓN**: Será ejercida por el Secretario de Educación del municipio de Dosquebradas o por quien este designe. **PARÁGRAFO - OBLIGACIONES DEL SUPERVISOR**: Las establecidas en las normas vigentes para realizar las supervisiones y el manual de contratación de la Administración Municipal. **SEXTA - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES**: El contratista, afirma bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la suscripción del presente contrato, que no se halla incurso en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades establecidas en la legislación colombiana. **SÉPTIMA - INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN, TERMINACIÓN Y CADUCIDAD**: El presente contrato se regirá

CLAUSULADO ELECTRONICO CONTRATO 349-2025

conforme los establecido en la Ley 80 de 1993 y demás normas vigentes en materia de contratación pública, la ENTIDAD en virtud de las facultades excepcionales podrá INTERPRETAR, MODIFICAR, TERMINAR UNILATERALMENTE el contrato Y DECLARAR la caducidad del mismo frente a incumplimientos del objeto contractual. **OCTAVA- CAUSALES DE TERMINACIÓN**: Son causales de terminación del presente contrato, las siguientes: 1- El cumplimiento del objeto a satisfacción. 2- El mutuo acuerdo entre las partes. 3- La Fuerza mayor o al caso fortuito que impida la ejecución del mismo. 4- El vencimiento del plazo establecido en el presente contrato. 5- El incumplimiento de las obligaciones por parte del contratista. **NOVENA- CLÁUSULA PENAL**. Si llegare a suceder el evento de incumplimiento total de las obligaciones el contratista, deberá pagar a título de cláusula penal pecuniaria, el valor correspondiente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, los que se podrán cobrar, previo requerimiento, con base en el presente documento, el cual prestará mérito ejecutivo, o se podrá hacer efectivo por parte de la entidad el amparo de cumplimiento, constituido a través de la garantía única. **DÉCIMA - CESIÓN**: El contratista sólo podrá ceder el presente contrato con previa autorización escrita de la Secretaría de Educación del Municipio. **DÉCIMA PRIMERA- SUBCONTRATOS**: El contratista sólo podrá subcontratar todo aquello que no implique la ejecución de todo el objeto del presente contrato, con autorización previa y escrita del Municipio. En el texto de los subcontratos autorizados se dejará constancia de que se entienden celebrados dentro y sin perjuicio de los términos de este contrato y bajo la exclusiva responsabilidad del contratista. El Municipio podrá ordenar la terminación del subcontrato en cualquier tiempo, sin que el contratista ni el Subcontratista tengan derecho a reclamar indemnización de perjuicios o a instaurar acciones contra el Municipio por esta causa. **DÉCIMA SEGUNDA - MULTAS**: En caso de mora o de incumplimiento parcial de las obligaciones contractuales a cargo del contratista, este autoriza expresamente, mediante el presente documento al Municipio para efectuar la tasación y cobro, previo requerimiento, de multas diarias sucesivas del uno por ciento (1%) del valor total del contrato, sin que estas sobrepasen el diez por ciento (10%) del valor total del mismo. La liquidación de las multas la efectuará el supervisor en las actas parciales de recibo y en el acta final y/o de recibo de la obra, según sea el momento en que se ocasionen, y su cobro se efectuará descontando el valor de las mismas en los pagos parciales y/o final, según sea del caso. En el evento en que no puedan ser descontadas oportunamente o no sean pagadas dentro del mes siguiente a su tasación por parte del contratista, se incluirán en la liquidación efectuada, la cual prestará mérito ejecutivo, y su cobro podrá efectuarse con cargo a la garantía de cumplimiento. De las multas tasadas, impuestas y cobradas, se informará a la Cámara de Comercio. **DÉCIMA TERCERA - LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO** El presente contrato se liquidará conforme al artículo 60 de la Ley 80 de 1993 Modificado por el Artículo 217 del Decreto Ley 019 de 2012 y artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.". de manera bilateral dentro de 4 meses siguientes a este, si no se logra la liquidación en este término la Entidad liquidara unilateralmente dentro de los 2 meses siguientes al vencimiento de éste **DÉCIMA CUARTA - SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**: Los conflictos que se sucedan durante la ejecución del objeto contractual se solucionaran preferiblemente mediante los mecanismos de conciliación y transacción. **DÉCIMA QUINTA - LEGISLACIÓN APLICABLE**: Al presente contrato le son aplicables la Ley 80 de 1.993 y demás decretos reglamentarios y complementarios vigentes al momento de su ejecución. **DÉCIMA SEXTA - PREVENCIÓN DEL LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO – SARLAFT**: EL CONTRATISTA declara, bajo la gravedad del juramente que: a) sus recursos provienen de actividades lícitas y en tal sentido exonera al MUNICIPIO DE DOSQUEBRADAS de toda responsabilidad por el origen de los mismos; y b) que no se encuentra en alguna de las listas públicas nacionales o internacionales, de personas señaladas como narcotraficantes, terrorista, sujetas a extinción de dominio, investigadas por lavado de activos o

responsables fiscales, y que no tiene medida alguna proferida en proceso de lavado de activos. **DECIMO SÉPTIMA- PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES**: Las Partes cumplirán con sus respectivas obligaciones como controladores y procesadores de datos según las leyes de Colombia y cualquier otra ley y normativa que correspondan a la protección de datos (en conjunto, las "Leyes de Protección de Datos") en lo relacionado con este Contrato. **DECIMA OCTAVA - ADICIÓN AL CONTRATO**: El presente contrato puede ser adicionado hasta en un cincuenta por ciento (50%) de la cuantía originalmente pactada, según lo estipulado en el inciso 2 del parágrafo del artículo 40 de la Ley 80 de 1993. **VIGÉSIMA – PAGO DE ESTAMPILLAS**: EL CONTRATISTA pagará el valor de las estampillas y cualquier otro tributo vigente. PARÁGRAFO: El supervisor del contrato deberá verificar el pago correspondiente con cada acta parcial. **VIGÉSIMA PRIMERA - INDEMNIDAD**: Será obligación del contratista realizar las gestiones necesarias tendientes a que en cualquier reclamación que provenga de un tercero y que tenga como causa actuación de su parte o la de sus subcontratistas o dependientes, el Municipio se vea indemne o exonerado frente a dicha reclamación. **VIGÉSIMA SEGUNDA - RELACIÓN LABORAL**: El presente contrato no genera relación laboral con el contratista y en consecuencia tampoco el pago de prestaciones sociales ni de ningún tipo de emolumentos, distintos al valor acordado en la cláusula tercera del mismo. **VIGÉSIMA TERCERA - RÉGIMEN TRIBUTARIO**: El contratista pertenece al régimen que aparece en el Registro Único Tributario (RUT) expedido por la DIAN, el cual se anexa al presente contrato. **VIGÉSIMA CUARTA - SEGURIDAD SOCIAL Y PARA FISCALES**: El contratista se obliga a afiliarse por su cuenta a una entidad promotora de salud, una administradora de fondos de pensiones y a una administradora de riesgos profesionales y responder oportunamente por el pago de la seguridad social y aportes parafiscales del personal vinculado a la ejecución del contrato, para lo cual deberá cada mes presentar el Certificado que acredite que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales y al Sistema de Seguridad Social Integral, conforme a lo establecido en el Artículo 23 Ley 1150/2007, certificado que deberá ser firmado por el Revisor Fiscal y/o contador público, quien deberá adjuntar fotocopia de la cedula, tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Junta Central de Contadores Públicos) y el representante Legal, según sea el caso. **VIGÉSIMA QUINTA - PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACIÓN Y REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO**: El presente contrato requiere para su perfeccionamiento acuerdo sobre el objeto y la contraprestación, ser suscrito por las partes; requiere además el pago de impuestos a que haya lugar, la expedición del registro presupuestal, la aprobación de las pólizas exigidas si a ello hubiere lugar y la suscripción de acta de inicio entre el contratista y por el supervisor técnico designado. Dado en Dosquebradas - Risaralda, el