N.º CONTRATO	**0758-2025**
CONTRATANTE	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN (META)
NIT No.	800.079.035-1
CONTRATISTA	INVERSIONES NUTRIR SAS.
NIT No.	901.034.517-0
REP. LEGAL	JAVIER FELIPE MÉNDEZ RODRÍGUEZ
C.C.	1.121.847.676 de Villavicencio
OBJETO	SUMINISTRAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA, PREPARADA EN SITIO y/o COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN- META.
VALOR	DOS MIL TRESCIENTOS SESENTA Y TRES MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS CON CINCUENTA CENTAVOS ($2.363.478.568,50 M/CTE)
PLAZO	**TREINTA (30) DIAS CALENDARIO ESCOLAR VIGENCIA 2025,** contados desde la firma del Acta de Inicio.

Entre los suscritos, a saber: **LUIS CESAR PEREZ GAITAN**, mayor de edad, vecino de Puerto Gaitán, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.122.120.037 expedida en Acacías-Meta, en su calidad de ALCALDE, elegido por voto popular, para el periodo constitucional 2024 – 2027, según Acta de la Comisión Escrutadora y como tal representante legal del mismo, de conformidad con lo establecido en el artículo 314 de la Constitución Política, y posesionado ante la Notaria Única de Puerto Gaitán, Meta, según Acta de Posesión No. 010 de fecha 29 de diciembre de 2023, facultado para suscribir el presente contrato de conformidad con la competencia otorgada por la Ley 80 de 1993, artículo 11º, numeral 3º, literal B, la Ley 1150 del año 2007, Decreto 1082 de 2015, y quien en adelante se denominará El **MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN** con NIT N° 800.079.035-1, por una parte; y por la otra, **INVERSIONES NUTRIR SAS**, identificada con Nit. **901.034.517-0,** representada legalmente por Javier Felipe Méndez Rodríguez, identificado con cedula de ciudadanía No. 1.121.847.676 de Villavicencio, con domicilio en Km 4 Lote 2 Vereda Suria del Municipio de Villavicencio (Meta), con celular 3125092027 -3229030022, correo electrónico nutrigaitanadmon2025@gmail.com - inversionesnutrirsas@gmail.com . **EL CONTRATISTA**, quien manifiesta bajo la gravedad de juramento que no se encuentra incurso en causal de alguna inhabilidad o de incompatibilidad para contratar; hemos convenido celebrar el presente CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: **I.** Que la Secretaría de Educación, Desarrollo Económico y Turismo presentó estudio previo cuyo objeto es **"SUMINISTRAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA, PREPARADA EN SITIO y/o COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN- META"**, para seleccionar la persona natural o jurídica, consorcio o unión temporal que lo desarrolle. **II.** Que el Almacenista municipal certificó que para el proceso de contratación cuyo objeto es **"SUMINISTRAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA, PREPARADA EN SITIO y/o COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN- META"**, se encuentra incluido dentro del Plan Anual de Adquisiciones de la vigencia 2025 bajo el Certificado N.º **2025000863** del trece (13) de mayo de 2025.**III.** Que el presupuesto oficial, Estudio de Mercado, Análisis del Sector y las especificaciones técnicas fueron elaboradas por la Secretaría de Educación, Desarrollo Económico y

Turismo. **IV.** Que, para dar aplicabilidad al principio de selección objetiva, publicidad y transparencia en materia de contratación estatal, el proceso de **LICITACIÒN PÙBLICA LP-SEDET-002-2025**, se publicó toda y cada una de sus etapas selectivas en el portal único de contratación SECOP II. **V.** Que para la suscripción del presente contrato se cuenta con la Disponibilidad Presupuestal No. **2025000169 – 13025 SPGR** del 13 de mayo de 2025, por valor de **DOS MIL TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS NUEVE PESOS CON VEINTE CENTAVOS ($2.365.934.509,20) M/CTE**, y el rubro presupuestal 1-SGRP-16-2201-2025505680015- 2201079 y el concepto SERVICIO DE APOYO FINANCIERO A ENTIDADES TERRITORIALES PARA LA EJECUCIÒN DE ESTRATEGIAS DE PERMANENCIA CON ALIMENTACION ESCOLAR. **VI.** Que, mediante resolución 0472 del veinticuatro (24) de junio del 2025, se adjudicó el proceso. **VII.** Por lo anterior, las partes citadas anteriormente hemos convenido celebrar el presente CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS, de conformidad con el Código Civil, el Código de Comercio, las normas internacionales y nacionales que regulen la materia, los principios aplicables de las Leyes 80 de 1993 y 1150 de 2007, sus decretos reglamentarios, así como el manual de contratación y las siguientes

CLÁUSULAS

CLAUSULA PRIMERA- OBJETO DEL CONTRATO: El objeto del contrato es **"SUMINISTRAR COMPLEMENTO ALIMENTARIO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA, PREPARADA EN SITIO y/o COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA DENTRO DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) A ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS URBANAS Y RURALES DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN-META" CLAUSULA SEGUNDA - DEFINICIONES:** Las expresiones utilizadas en el presente Contrato con mayúscula inicial deben ser entendidas con el significado que se asigna a continuación. Los términos definidos son utilizados en singular y en plural de acuerdo con el contexto en el cual son utilizados. Otros términos utilizados con mayúscula inicial deben ser entendidos de acuerdo con la definición contenida en el Decreto 1082 de 2015 y de acuerdo al significado establecido en los Pliegos de Condiciones. Los términos no definidos en los documentos referenciados o en la presente cláusula, deben entenderse de acuerdo con su significado natural y obvio:

DEFINICIONES	
ANEXO TÉCNICO	Es el documento anexo al presente Contrato en el que se describen las especificaciones técnicas para el desarrollo del objeto contractual.
CONTRATANTE	MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN – META
CONTRATISTA	**INVERSIONES NUTRIR SAS**, identificada con Nit. **901.034.517-0,** representada legalmente por Javier Felipe Méndez Rodríguez, identificado con cedula de ciudadanía No. 1.121.847.676 de Villavicencio.
CONTRATO	Es el presente acuerdo de voluntades.

CLAUSULA TERCERA - ALCANCE DEL OBJETO DEL CONTRATO: La prestación del servicio tiene como especificaciones técnicas las señaladas en el estudio previo, pliego de condiciones definitivo, sus respectivos anexos y adendas. Estos Documentos del Proceso forman parte del presente Contrato y definen igualmente las actividades, alcance y obligaciones del Contrato. El Contratista se obliga a cumplir con las Especificaciones técnicas y la oferta económica presentada, el Municipio de Puerto Gaitán requiere que la ejecución del presente contrato de servicio, que la misma se realice conforme al cumplimiento de las normas, leyes, documentos, especificaciones vigentes y/o aplicables de acuerdo a las actividades en desarrollo.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO:

a. POBLACION BENEFICIARIA: En el Municipio de Puerto Gaitán en el área urbana y área rural funcionan 21 Sedes Educativas que atienden población no indígena, de las cuales, 5 Sedes Educativas se encuentran ubicadas en el área urbana y 16 Sedes Educativas se encuentran ubicadas en el área rural. Las 21 Sedes Educativas están agrupadas en 2 Instituciones Educativas en el área urbana y en el área rural en 1 Institución Educativa y 2 Centros Educativos.

En consecuencia, se relacionan las sedes educativas priorizadas para la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE con corte de matrícula del SIMAT del 18 de agosto de 2024, toda vez que a la fecha de estructuración del proyecto, la matricula se encuentra en proceso de consolidación y no ha llegado a los techos máximos de atención y contando con las siguientes condiciones:

- La cantidad de complementos alimentarios a atender en el programa puede disminuir o aumentar entre sedes educativas priorizadas durante su ejecución de acuerdo con las novedades de matrícula oficial, las necesidades del programa, requerimientos por parte de los Rectores, y demás que la secretaria de Educación crea pertinente. Teniendo claro que se mantendrá en todo momento la cobertura total determinada.
- De acuerdo con la movilidad de la población escolar, determinada por factores sociales, familiares, migración y otros, ocasionada por orden público, la persona natural o jurídica responsable de ejecutar el programa en la modalidad complemento alimentario industrializado, deberá cumplir con la reasignación de cupos entre instituciones, centros y sedes educativos, que indique secretaria de Educación Municipal.

- *Complemento Alimentario Almuerzo – Comida Caliente Transportada*

ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS	NIVEL ESCOLARIDAD DE PRIMARIA						TOTAL PRIMARIA	NIVEL DE ESCOLARIDAD SECUNDARIA						TOTAL SECUNDARIA	Total
	0	1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11		
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	**0**	**0**	**0**	**383**	**339**	**307**	**1.061**	**382**	**306**	**0**	**0**	**0**	**0**	**688**	**1.749**
SEDE AUGUSTO CÉSPEDES ACOSTA				116	94	100	310							0	310
SEDE CAMILO TORRES				267	245	207	719							0	719
SEDE PRINCIPAL JORGE ELIECER GAITAN							0	382	306					688	688
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	**0**	**0**	**230**	**204**	**261**	**272**	967	**319**	**275**	**0**	**0**	**0**	**0**	**594**	**1561**
SEDE LUIS ANTONIO PEREZ SANCHEZ			230	204			434							0	434
SEDE PRINCIPAL LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO					261	272	533	319	275					594	1127
TOTALES	0	0	230	587	600	579	1.996	701	581	0	0	0	0	1.282	3.278

- *Complemento Alimentario – Ración Industrializada*

ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS	NIVEL ESCOLARIDAD DE PRIMARIA						TOTAL PRIMARIA	NIVEL DE ESCOLARIDAD SECUNDARIA						TOTAL SECUNDARIA	Total
	0	1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11		
CENTRO EDUCATIVO HORIZONTES	100	151	138	137	117	104	747	65	59	56	62	0	0	242	989
SEDE FUNDACIONES		3	2	3	5	2	15	13	10	11	13			47	62
SEDE HORIZONTES		5	3	3	4	1	16							0	16
SEDE LA PRIMAVERA	19	31	26	19	22	19	136							0	136
SEDE MURUJUY	3	2	3	6	2	1	17	4		2	1			7	24
SEDE PRINCIPAL LA CRISTALINA	69	87	81	88	66	64	455	48	49	43	48			188	643
SEDE SANTA BARBARA	9	23	23	18	18	17	108							0	108
CENTRO EDUCATIVO SAN MIGUEL	51	78	77	88	68	47	409	64	45	34	33	0	0	176	585
SEDE CARIMAGUA	4	12	11	14	10	10	61							0	61
SEDE GENERAL SANTANDER	7	12	10	14	11	4	58							0	58
SEDE GREGORIO GARAVITO	3	7	10	9	11	5	45							0	45
SEDE LA SABANA		11	11	16	11	8	56	17	19	9	13			58	114

SEDE PRINCIPAL SAN MIGUEL	37	36	35	36	25	20	189	47	26	25	20			118	307
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	**225**	**422**	**382**	**0**	**0**	**0**	**1.029**	**0**	**0**	**322**	**223**	**252**	**171**	**968**	**1.997**
SEDE AUGUSTO CÉSPEDES ACOSTA	87	122	117				326							0	326
SEDE CAMILO TORRES	138	300	265				703							0	703
SEDE PRINCIPAL JORGE ELIECER GAITAN							0			322	223	252	171	968	968
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	**177**	**240**	**0**	**0**	**0**	**0**	**417**	**0**	**0**	**194**	**148**	**109**	**58**	**509**	**926**
SEDE LUIS ANTONIO PEREZ SANCHEZ	177	240					417							0	417
SEDE PRINCIPAL LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO							0			194	148	109	58	509	509
INSTITUCION EDUCATIVA RUBIALES	**69**	**128**	**115**	**98**	**101**	**80**	**591**	**136**	**103**	**68**	**40**	**29**	**25**	**401**	**992**
SEDE ALTO TILLAVA	4	12	7	8	9	9	49	15	8	8	4			35	84
SEDE PRINCIPAL RUBIALES	21	58	31	36	22	25	193	50	57	28	34	29	25	223	416
SEDE PUERTO TRIUNFO	37	42	65	41	59	37	281	68	37	28				133	414
SEDE PUERTO TRUJILLO	3		2	4	2	4	15	3	1	4	2			10	25
SEDE SANTA HELENA	4	16	10	9	9	5	53							0	53
TOTALES	**622**	**1.019**	**712**	**323**	**286**	**231**	**3.193**	**265**	**207**	**674**	**506**	**390**	**254**	**2.296**	**5.489**

Por ende, el municipio de puerto Gaitán, requiere la necesidad de brindar el programa de alimentación a ocho Mil Setecientos Sesenta y Siete (8.767), titulares de derecho que se encuentran en su territorio, como se demuestra en la tabla anterior.

Nota 1: El Municipio podrá durante la ejecución del contrato, incluir nuevos servicios o aumentar el número de los ya requeridos, teniendo en cuenta las necesidades de la Entidad, siempre y cuando exista amparo presupuestal, previa información que en forma oportuna se le dé a conocer al contratista por parte del Supervisor del contrato, así las cosas, el Municipio solo pagará el valor de los servicios efectivamente prestados.

b.MINUTA PATRÓN: es una guía de obligatorio cumplimiento para la implementación del PAE que establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos. Las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal, el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo con el tipo de complemento y a la modalidad.

La información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis de energía y nutrientes de los menús del ciclo y el peso servido para el proceso de supervisión y/o interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida.

La UApA establece las minutas patrón para cada complemento alimentario según los grupos de edad definidos de acuerdo con la Resolución 3803 de 2016 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, determinando los macronutrientes:

Tabla 1. Distribución de macronutrientes, según modalidad de suministro

Modalidad de suministro	Distribución de macronutrientes		
	Proteínas	Grasas	Carbohidratos
Preparada en Sitio / Comida Caliente Transportada	**14%**	**30%**	**56%**
Industrializada	**10%**	**25%**	**65%**

Fuente: Construcción UAPA, a partir de la Resolución 3803 de 2016
Calculado con base en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población colombiana – RIEN Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Para las modalidades de atención, se estandarizo los gramajes establecidos en los rangos por componentes de alimentos de las minutas patrón para la modalidad de suministro y nivel de escolaridad, detallada a continuación:

Tabla 15. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primaria: cuarto y quinto

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 63 g	40 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	17 g	50 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 46 g	90 g - 105 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de ceral	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 95 g	50 g - 95 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 65 g	Mínimo 65 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm^3 (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Tabla 16. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel secundariaa

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 78 g	50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	25 g	75 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	56 g - 60 g	125 g - 135 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de ceral	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	65 g - 110 g	65 g - 110 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 70 g	Mínimo 70 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche liquida) - 35 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	70 cm^3 (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	764	28,3	24,7	103,4	187	5,1	237
Recomendaciones diarias (nivel secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	17%	53%	16%

Tabla 18. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada

Componente	Grupo de alimentos	Frecuencia	Rango de peso neto*				
			Nivel preescolar	Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro	Nivel primaria grados: 4to y 5to	Nivel secundaria	Nivel media y ciclo complementario
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	Bebida 180 cm³ 15 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm³ 20 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm³ 25 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm³ 35 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm³ 45 g (queso en caso de suministrarlo)
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 95 g	32 g - 120 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (fruta)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	12 g - 40 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g

Nota 2: *Minuta Patrón Mejorada Complemento Alimentario Ración Industrializada del Municipio de Puerto Gaitán:* como exigencia de obligatorio cumplimiento para garantizar la calidad e inocuidad de los productos a suministrar y con mayor cuidado el componente Lácteos, sin importar donde se encuentre ubicado el consumidor final por el derecho de responsabilidad social y comercial frente a la distribución del producto. Se analiza que dada las condiciones geográficas, vías de acceso y distancias de las sedes educativas focalizadas en el Programa de Alimentación Escolar PAE, se hace necesario que el empaque de las bebidas sea en TETRA PAK, debido a que en experiencias anteriores se analiza que en el proceso de transporte del producto y debido al material plástico de la bolsa en la cual normalmente se suministra la leche o bebida láctea es muy delicada y que por cualquier golpe se puede presentar fisura indetectable a la vista, pero que provoca directo contacto con el ambiente provocando oxidación y la inflación de la bolsa fermentando el alimento.

Novedad presentada: Al implementar las minutas por los cinco niveles de escolaridad, los beneficiarios manifiestan quedar insatisfechos con el complemento alimentario toda vez que los gramajes no corresponden a la edad que tienen, este fenómeno se presenta debido a que en el en el municipio de Puerto Gaitán en gran porcentaje en el área rural y urbana se cuenta con niños en condición en extraedad. De acuerdo con el reporte de cobertura en cifras con corte a noviembre de 2023, emitido por el Ministerio de Educación Nacional, el municipio cuenta con 2.040 niños en condición de extraedad de los grados de 0 a 11, equivalente al 14,2% de la matricula oficial de municipio.

El anexo técnico alimentación saludable y sostenible de la Resolución 335 de 2024, establece:

(...) "*La Entidad Territorial en el marco de su autonomía administrativa y luego de una análisis técnico, operativo y financiero, así como de contexto de la población atendida, podrá aumentar el aporte nutricional sin que se genere afectación en la cobertura y días de atención, para lo cual deberá demostrar que el aumento que se establezca es la mejor opción de acuerdo con su dinámica territorial y los recursos asignados y disponibles* (...)".

Por lo anteriormente expuesto, manteniendo la coherencia y reglamentación establecida en los lineamientos técnico-administrativos del PAE regulados mediante resolución 335 de 2021, y con el fin de garantizar un servicio idóneo y de calidad, se implementarán las dos minutas patrón de mayor nivel de escolaridad para primaria y secundaria – media, generando un valor agregado para los niveles inferiores.

c.CRITERIOS DE PRIORIZACIÓN DE SEDES Y GRADOS: Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria; ejercicio técnico que debe adelantarse por el área de cobertura y el equipo PAE de las Entidades Territoriales Certificadas, y validado por el Comité Territorial de Planeación y Seguimiento del PAE, determinando las sedes y grados donde se implementará el Programa de Alimentación Escolar y el número de raciones asignado a cada establecimiento y sede. Para lo anterior, se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

- Primero: Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.
- Segundo: Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.
- Tercero: Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.
- Cuarto: Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

d.CICLOS DEL MENÚ: Se relacionan Ciclos de menú estructurados por nutricionista dietista de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón de la Resolución N° 335 de 2021 por modalidad de atención ración industrializada y Comida Caliente Transportada para beneficiarios en calidad de externos, teniendo presente los ciclos por nivel de escolaridad, se anexan al presente estudio los documentos soporte. A continuación, se relaciona la cantidad de cobertura de atención por modalidad y nivel de escolaridad:

Los ciclos de menús anexos tienen reserva confidencial y solo están autorizados por la Entidad Territorial de Puerto Gaitán para el uso del presente proceso, se anexan para que dentro de la estructuración de costos contemplen el componente de alimentos. *Se prohíbe su uso sin autorización.*

e.MATERIAL PUBLICITARIO : El contratista, una vez reciba de la Entidad Territorial el ciclo de menús, lo debe entregar en la etapa de alistamiento a la Supervisión y/o Interventoría el material publicitario el material publicitario (pendones a entregar por sede educativa beneficiada por modalidad y tipo de complemento), utilizado para publicar la ficha técnica del contrato y los ciclos de menú de acuerdo con lo establecido en los Lineamiento técnicos Vigentes del Programa de Alimentación Escolar. Los pendones para entregar deben cumplir con las siguientes especificaciones: medidas 0,9 x 1.3 mts impreso en alta calidad sobre banner 13 oz (armado con tubos), deben ser dos (2) pendones por Establecimiento Educativo. Un pendón debe corresponder a la ficha técnica información del contrato, y el otro pendón al ciclo de menú.

ITEM	DETALLE	CANTIDAD Comida Caliente Transportada	CANTIDAD Ración Industrializada
1	Pendones con el ciclo de menús impreso, de 90 cms de ancho x 1.3 metro largo, en material lavable, full color, tubo arriba, tubo abajo.	5	21
2	Fichas técnicas tamaño 49x22 poliestireno calibre 20	5	21
3	Normas de higiene tamaño 20*30cm poliestileno	25	105
4	Fichas mensajes BPM tamaño carta en poliestireno	50	210

Las normas higiénicas que deben cumplir las Manipuladoras de alimentos vinculadas por el Operador y los delegados de los Comités de Alimentación Escolar que apoyan con las actividades de recepción, almacenamiento y distribución de alimentos. Son 5 normas higiénicas por Sede Educativa para un total de 555 avisos, cada uno de 20 cm de largo por 30 de ancho.

f.PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO: Las condiciones de saneamiento para las áreas de almacenamiento y/o ensamble, áreas de almacenamiento temporal de complementos alimentarios, deben cumplir con la regulación de la Resolución 2674 de 2013 y/o las demás que la modifiquen o sustituyan.

El contratista debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento por escrito y que contemple los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas u monitorio de calidad del agua (suministro y abastecimiento), para la bodega central de almacenamiento de alimentos y para los lugares de almacenamiento en cada una de las Sedes Educativas que cuentan con Manipuladoras de alimentos. El plan de saneamiento debe tener objetivos claramente definidos de acuerdo con las características de la operación y debe estar soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos. Este plan será sometido a revisiones periódicas para verificar su cumplimiento y con el fin de realizar las actualizaciones y ajustes correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido.

a) ***Programa de limpieza y desinfección***: Se debe establecer y garantizar en este programa todos los procedimientos de limpieza y desinfección, dirigidos a las áreas y superficies utilizadas en el servicio de alimentos (áreas de almacenamiento, recepción, distribución, consumo) incluyendo los elementos para almacenamiento de alimentos como estibas y canastillas y los agentes y sustancias utilizadas, así como las cantidades, formas de uso, frecuencia de aplicación, concentraciones y responsables; igualmente debe incluir los procedimientos de higiene los Manipuladores de alimentos y el control de sus ejecución. Todos los procesos y procedimientos mencionados anteriormente deben estar enfocados a prevenir todo tipo de contaminación, garantizando los más altos estándares de calidad, inocuidad y presentación de los complementos alimentarios. El futuro operador debe garantizar la entrega y reposición permanente de los implementos e insumos de aseo y reposición de aquellos que se desgasten por su uso.

b) ***Programa de residuos sólidos:*** Es importante establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición de residuos (empaques de alimentos, plásticos, cajas, cáscaras) generados por la operación de las áreas de almacenamiento, sede educativa o área de consumo. Deben ser contemplados objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencia de recolección, manejo, clasificación, almacenamiento, transporte, disposición y responsables de la ejecución.

c) ***Programa de control de plagas:*** Se debe contemplar la planeación de actividades, cronogramas, productos a utilizar, responsables de las acciones, planillas de registro y seguimiento a los cumplimientos. Adicionalmente se debe generar un diagnóstico en el que se planteen las actividades preventivas a ejecutar, dicho documento, debe contemplar las áreas de almacenamiento, ubicación de barreras, ubicación de productos químicos, observaciones y recomendaciones.

d) ***Monitoreo calidad del agua:*** aunque en la modalidad industrializada no se procesan alimentos, se requiere contemplar la planeación de actividades con las cuales se realice monitoreo de la calidad del agua teniendo en

cuenta que se utilizará para desarrollar procesos de limpieza y desinfección de las áreas donde se desarrolla la recepción, almacenamiento y distribución de los alimentos.

Es responsabilidad del operador garantizar para el lugar de almacenamiento temporal en caso que aplique en la ración industrializada, que se cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con la relación que se anexa.

g. ***ELEMENTOS DE ASEO***

- *Complemento Alimentario Almuerzo – Comida Caliente Transportada*

PRESENTACIÓN DE COMPRA	UNIDAD	CANTIDAD
ESPONJA SABRA	UNIDAD	15
LIMPIONES DE TOALLA	SET X 2 UNID DE 40X60	25
JABÓN EN POLVO	BOLSA X 3 KG	10
JABON LAVALOZA EN CREMA	CAJA X 500 GMS	10
ESCOBA PLASTICA FIBRA SUAVE	UNIDAD	5
ESCOBA PLASTICA FIBRA DURA	UNIDAD	5
TRAPERO DE ALGODÓN CABO MADERA	UNIDAD	5
HIPOCLORITO AL 5%	X 1000ML	10
JABON LIQUIDO PARA MANOS	1 LITRO	5
TOALLA DE MANOS HOJA TRIPLE POR 150 HOJAS	UNIDAD	15
PAPEL HIGIENICO	ROLLOS DOBLE HOJA	15
CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS, TIPO PLANCHA	UNIDAD	5
ESPONJA DE ACERO INOXIDABLE	UNIDAD	15
BOLSA BASURA NEGRO RECICLABLES MEDIANA	BOLSAX10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA NEGRO RECICLABLES NDUSTRIAL EXTRA-GRANDE	BOLSA X 10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA COLOR NEGRO RECICLABLES DE 65*90	BOLSA X 10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA COLOR NEGRO RECICLABLES DE 90*115	BOLSA X 10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA COLOR VERDE RECICLABLE DE 65*90	BOLSA X 10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA COLOR VERDE RECICLABLE DE 90*115	BOLSA X 10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA COLOR BLANCO RECICLABLE DE 65*90	BOLSA X 10 UNIDADES	20
BOLSA BASURA COLOR BLANCO RECICLABLE DE 90*115	BOLSA X 10 UNIDADES	20
CANECA VERDE DE 53 LITROS PARA RESIDUOS ORGANICOS	UNIDAD	5
CANECA NEGRA DE 53 LITROS PARA RESIDUOS NO APROVECHABLES	UNIDAD	5
CANECA BLANCA DE 35 LITROS PARA RESIDUOS APROVECHABLES	UNIDAD	5
CANECA VERDE DE 40 LITROS PARA RESIDUOS ORGANICOS	UNIDAD	5
CANECA NEGRA DE 40 LITROS PARA RESIDUOS NO APROVECHABLES	UNIDAD	5
CANECA BLANCA DE 35 LITROS PARA RESIDUOS APROVECHABLES	UNIDAD	5
CANECA VERDE DE 35 LITROS PARA RESIDUOS ORGANICOS	UNIDAD	5
CANECA NEGRA DE 35 LITROS PARA RESIDUOS NO APROVECHABLES	UNIDAD	5
CANECA BLANCA DE 30 LITROS PARA RESIDUOS APROVECHABLES	UNIDAD	5

Nota 4: El suministro de elementos de aseo es de manera mensual

- *Complemento Alimentario – Ración Industrializada*

PRESENTACIÓN DE COMPRA	UNIDAD	CANTIDAD
LIMPIONES DE TOALLA	SET X 2 UNID DE 40X60	21
JABÓN EN POLVO	BOLSA X 1 KILO	42
ESCOBA PLASTICA FIBRA SUAVE	UNIDAD	21
ESCOBA PLASTICA FIBRA DURA	UNIDAD	21
TRAPERO DE ALGODÓN CABO MADERA	UNIDAD	21
HIPOCLORITO AL 5%	X 5000 ML	21
JABON LIQUIDO PARA MANOS	1 LITRO	21
TOALLA DE MANOS HOJA TRIPLE POR 150 HOJAS	UNIDAD	21
PAPEL HIGIENICO	ROLLOS DOBLE HOJA	42

PRESENTACIÓN DE COMPRA	UNIDAD	CANTIDAD
CEPILLO DE MANO CERDAS DURAS, TIPO PLANCHA	UNIDAD	21
BOLSA BASURA COLOR NEGRA RECICLABLE DE 90*115	BOLSA X 10 UNIDADES	84
BOLSA BASURA COLOR BLANCO RECICLABLE DE 90*115	BOLSA X 10 UNIDADES	84
CANECA BLANCA DE 35 LITROS PARA RESIDUOS APROVECHABLES	UNIDAD	21
CANECA NEGRA DE 35 LITROS PARA RESIDUOS NO APROVECHABLES	UNIDAD	21

Nota 5: El suministro de elementos de aseo es de manera mensual

h.Personal Manipulador

Para la contratación del personal manipulador de alimentos se tendrá en cuenta las siguientes tablas la cuales indican para la modalidad de suministro complemento alimentario industrializado y rango de raciones la cantidad de personal manipulador requerido durante la ejecución del programa en la alcaldía de Puerto Gaitán.

- *Complemento Alimentario Almuerzo – Preparada en Sitio y/o Comida Caliente Transportada*

ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	SEDE EDUCATIVA	TOTAL	MANIPULADORAS CCT	
			Preparación (Tiempo Completo)	Servido (medio Tiempo)
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	SEDE AUGUSTO CÉSPEDES ACOSTA	310	3	2
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	SEDE CAMILO TORRES	719	5	3
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	SEDE PRINCIPAL JORGE ELIECER GAITAN	688	5	2
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	SEDE LUIS ANTONIO PEREZ SANCHEZ	434	5	2
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	SEDE PRINCIPAL LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	1127	7	4
TOTAL		**3.278**	**25**	**13**

Personal requerido para control de calidad e inocuidad de los alimentos durante su transporte, así como el cargue, descargue y servido de alimentos: El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas para su manipulación y controles de temperatura, se deberá garantizar la temperatura de los complementos alimentarios durante su transporte y distribución, utilizando para el efecto equipos isotérmicos (carros o contenedores), que permitan el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente empacados, y de sus características de calidad e inocuidad.

- *Complemento Alimentario – Ración Industrializada*

ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	SEDE EDUCATIVA	TOTAL	MANIPULADORAS RI – Primaria y Secundaria
			Entrega (Medio Tiempo)
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	SEDE AUGUSTO CÉSPEDES ACOSTA	326	3
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	SEDE CAMILO TORRES	703	4
INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	SEDE PRINCIPAL JORGE ELIECER GAITAN	968	4
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	SEDE LUIS ANTONIO PEREZ SANCHEZ	417	3
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	SEDE PRINCIPAL LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	509	3

ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	SEDE EDUCATIVA	TOTAL	MANIPULADORAS RI – Primaria y Secundaria Entrega (Medio Tiempo)
CENTRO EDUCATIVO SAN MIGUEL	SEDE CARIMAGUA	61	1
CENTRO EDUCATIVO SAN MIGUEL	SEDE GENERAL SANTANDER	58	1
CENTRO EDUCATIVO SAN MIGUEL	SEDE GREGORIO GARAVITO	45	1
CENTRO EDUCATIVO SAN MIGUEL	SEDE LA SABANA	114	1
CENTRO EDUCATIVO SAN MIGUEL	SEDE PRINCIPAL SAN MIGUEL	307	3
INSTITUCION EDUCATIVA RUBIALES	SEDE ALTO TILLAVA	84	1
INSTITUCION EDUCATIVA RUBIALES	SEDE PRINCIPAL RUBIALES	416	3
INSTITUCION EDUCATIVA RUBIALES	SEDE PUERTO TRIUNFO	414	3
INSTITUCION EDUCATIVA RUBIALES	SEDE PUERTO TRUJILLO	25	1
INSTITUCION EDUCATIVA RUBIALES	SEDE SANTA HELENA	53	1
CENTRO EDUCATIVO HORIZONTES	SEDE FUNDACIONES	62	1
CENTRO EDUCATIVO HORIZONTES	SEDE HORIZONTES	16	1
CENTRO EDUCATIVO HORIZONTES	SEDE LA PRIMAVERA	136	1
CENTRO EDUCATIVO HORIZONTES	SEDE MURUJUY	24	1
CENTRO EDUCATIVO HORIZONTES	SEDE PRINCIPAL LA CRISTALINA	643	4
CENTRO EDUCATIVO HORIZONTES	SEDE SANTA BARBARA	108	1
TOTAL		5.489	42

NOTA: El contratista debe adicionalmente dar cumplimientos a todas las especificaciones técnicas contenidas en el estudio previo, pliegos de condiciones y su propuesta técnica los cuales hacen parte integral del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA – VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO: El valor total del contrato es la suma de **DOS MIL TRESCIENTOS SESENTA Y TRES MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS CON CINCUENTA CENTAVOS ($ 2.363.478.568,50 M/CTE)**, distribuidos así:

Descripcion	Cobertura	Dias de atencion	Total de Raciones	Valor Unitario Raciones	Valor Parcial
Suministro Complemento Alimentario Ración Industrializada para beneficiarios matriculados en Preescolar y Primaria, área urbana y rural	3.193	30	95.790	8.215,73	$786.984.776,70
Suministro Complemento Alimentario Ración Industrializada para beneficiarios matriculados en Secundaria y Media, área urbana y rural	2.296	30	68.880	8.860,16	$610.287.820,80
Suministro Complemento Alimentario Almuerzo - Comida Caliente Transportada para beneficiarios matriculados en Preescolar y Primaria, área urbana	1.996	30	59.880	9.165,60	$548.836.128,00
Suministro Complemento Alimentario Almuerzo - Comida Caliente Transportada para beneficiarios matriculados en Secundaria, área urbana	1.282	30	38.460	10.852,05	$417.369.843,00
TOTAL	8.767		263.010		$2.363.478.568,50

FORMA DE PAGO: El Municipio se compromete a pagar al contratista el valor del contrato de la siguiente manera: Pagos parciales hasta por un 90% del valor total del contrato, equivalente al valor de las raciones efectivamente

entregadas en las diferentes modalidades de atención, en las sedes educativas oficiales priorizados, previa presentación de los documentos soporte requeridos donde se evidencie el cumplimiento y entrega de la cantidad de complementos alimentarios suministrados. Un pago final correspondiente a liquidación por un valor de hasta un 10% del valor total del contrato, previa presentación de los documentos soporte requeridos donde se evidencie el cumplimiento y entrega de la cantidad de complementos alimentarios suministrados. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Cada pago se efectuará previa revisión de las facturas y soportes de dichas entregas, entiéndase: -Formato de registro y control diario de asistencia debidamente diligenciados y con la respectiva firma del Rector o director del establecimiento educativo o el Director de Núcleo.- Certificación mensual de cantidad, calidad y cumplimiento de la ejecución del PAE firmada por del Rector o director del establecimiento educativo o el director de Núcleo.-Informe elaborado por el Contratista del avance de cumplimiento de ejecución del contrato debidamente avalado por el supervisor y/o la interventoría, donde se evidencia el cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas, además de la acreditación de pagos de parafiscales, seguridad social del personal empleado para la ejecución del contrato.-Presentación de Factura conforme los lineamientos de la DIAN. -Soportes de pago de obligaciones de salud y parafiscales del personal vinculado. -Entrega en medio físico y magnético del registro fotográfico de la prestación del servicio. -Cumplimiento de los demás documentos establecidos por la Alcaldía de Puerto Gaitán para trámite de pago. **NOTA:** Cada pago estará sujeto o no, a descuentos por no entrega de complementos alimentarios. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Además, para el pago final, se debe anexar i) Acreditación de pagos de parafiscales, seguridad social del personal empleado para la ejecución del contrato; ii) El respectivo informe final de actividades elaborado por el operador; y avalado por el Interventor o Supervisor del contrato; iii) certificación justificada del cumplimiento de las obligaciones contractuales, laborales y de seguridad social en salud, pensiones y riesgos laborales del contratista firmado por el Supervisor del contrato; iv) paz y salvo del personal contratado durante la ejecución del contrato y propietarios de vehículos y demás documentos que soporten el nivel de ejecución acreditación de pago de parafiscales, seguridad social del personal empleado para la ejecución del contrato debidamente firmada por el revisor fiscal o el representante legal de la entidad de acuerdo con lo establecido en la ley 1150 de 2007. v) Acta de finalización y liquidación bilateral del contrato, entre otros documentos. **CLÁUSULA QUINTA – DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:** El Municipio de Puerto Gaitán Meta pagará al Contratista el valor del presente Contrato con cargo a los recursos del presupuesto de gastos de la entidad de la vigencia 2025, con el siguiente Certificado de Disponibilidad No. **2025000169 – 13025 SPGR** del 13 de mayo de 2025, por valor de **DOS MIL TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS NUEVE PESOS CON VEINTE CENTAVOS ($2.365.934.509,20) M/CTE** así:

N° CDP	**2025000169 – 13025 SPGR 13/05/2025**
RUBRO PRESUPUESTAL	1-SGRP-16-2201-2025505680015- 2201079
FUENTE	00DA - ASIGNACIONES DIRECTAS 5% ANTICIP R.C
DENOMINACIÓN	*IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REGULAR Y PARA PUEBLOS INDIGENAS, MODALIDAD COMPLEMENTO ALIMENTARIO INDUSTRIALIZADO Y PREPARADO EN SITIO EN SEDES EDUCATIVAS DEL ÁREA URBANA Y RURAL DEL MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN.*
VALOR	***$ 2.365.934.509,20***

CLAUSULA SEXTA - DECLARACIONES DEL CONTRATISTA: El Contratista hace las siguientes declaraciones: **1.** Conoce y acepta los Documentos del Proceso. **2.** Tuvo la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones a los Documentos del Proceso y recibió del Municipio de Puerto Gaitán Meta respuesta oportuna a cada una de las solicitudes. **3.** Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente Contrato. **4.** Conoce las consecuencias de incumplir el compromiso anticorrupción contenido en el Anexo N° 2 del Pliego de Condiciones definitivo. **5.** El Contratista está a paz y salvo con sus obligaciones laborales frente al sistema de seguridad social integral y demás aportes relacionados con las obligaciones laborales. **6.** El valor del Contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionadas con el cumplimiento del objeto del presente Contrato. **7.** El Contratista durante la

ejecución del presente Contrato realizará todas las actividades necesarias para la ejecución final del servicio, cumpliendo con el Cronograma presentado en el marco del presente Contrato y aprobado por la interventoría y/o supervisión. **8.** El Contratista al momento de la celebración del presente Contrato no se encuentra en ninguna causal de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de interés. **CLAUSULA SEPTIMA - PLAZO DEL CONTRATO:** El plazo total de ejecución del servicio es **TREINTA (30) DIAS CALENDARIO ESCOLAR VIGENCIA 2025,,** iniciando a partir de la fecha en que el MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN - META de la orden para la iniciación del servicio y con el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, ejecución y legalización; circunstancias estas que se entienden cumplidas con la suscripción del contrato y expedido del registro presupuestal, aprobación de las pólizas por parte del MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN – META, y la suscripción del acta de inicio. **CLAUSULA OCTAVA – A) OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: Especificas**.

1. Cumplir con todas las obligaciones definidas para el Operador en los lineamientos de la resolución 0335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar "Alimentos para aprender" por la cual se establecen *"Los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE"*»
2. Suministrar Complementos Alimentarios Modalidad Ración Industrializada, Preparada en Sitio y/o Comida Caliente Transportada, en las Sedes Educativas del Área Urbana y rural del municipio de Puerto Gaitán de acuerdo a los Titulares de derechos matriculados en el SIMAT, sin superar la cobertura total establecida.
3. Vincular el número de Manipuladoras de alimentos de acuerdo al número de raciones en las modalidades Industrializada, Preparada en Sitio y/o Comida Caliente Transportada definidas por la Entidad Territorial dentro de su autonomía administrativa.
4. Entregar al personal manipulador de alimentos la dotación de vestido de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas por la ley, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la ejecución del contrato. El vestido de trabajo y demás elementos de protección deben cumplir con las características exigidas en la nomatividad sanitaria vigente y se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario. La dotación a entregar corresponde a vestido, cofia, tapabocas, zapatos antideslizantes, guantes desechables.
5. 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 Sede Educativa donde desarrolle sus actividades el Manipulador de alimentos.
6. Mantener actualizadas las fichas técnicas, conceptos, registros o permisos sanitarios, de los alimentos aprobados y que suministra.
7. Entregar el plan de alistamiento con todos lo documentos que requiera la Secretaría de Educación Municipal para proceso de aprobación por parte del supervisión y/o interventor a más tardar a los diez días de suscribir el acta de inicio.
8. 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.
9. Adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, las que tendrán que ser realizadas en un porcentaje mínimo del 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos.
10. Entregar la facturación expedida por sus proveedores en donde se pueda verificar que el domicilio de dichos proveedores esté dentro del Departamento del Meta.
11. Presentar el informe mensual de compras locales, en el formato establecido por la Entidad Territorial No certificada.

12. Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o, las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
13. El personal transportador debe estar debidamente identificado y uniformado y realizará la entrega de los productos al Docente, Directivo y Manipuladora de alimentos designada del establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción acorde al formato diseñado por el MEN, denominado "Verificación de Calidad y Cantidad: Complemento Industrializado".
14. Desarrollar de acuerdo al cronograma establecido, el plan de capacitación, entregando evaluación de impacto (evaluación al inicio y al final de la capacitación) acta de capacitación, listado de asistencia y evidencias fotográficas.
15. Solicitar autorización para reemplazar algún personal de los incluidos en la propuesta, profesionales, Manipuladoras de alimentos, Transportador, Auxiliar de transporte y presentar los documentos de quien lo reemplazará, sin desmejorar lo inicialmente ofertado para su aprobación por parte de la Supervisión del contrato.
16. Dar cumplimiento a los pagos de seguridad social y parafiscal, del personal vinculado para la operación del programa alimentación escolar y allegar los comprobantes de pago como parte del informe mensual de ejecución.
17. Realizar los pagos de honorarios, salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y demás emolumentos de carácter laboral del personal vinculado para la ejecución del contrato y adjuntar al informe mensual las evidencias que así lo acreditan.
18. Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada
19. Garantizar la implementación del programa de control de proveedores e insumos, además de una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, entregando la evidencia del procedimiento PEPS.
20. Realizar seguimiento a las actividades de limpieza y desinfección de los vehículos transportadores, de acuerdo a los programas presentados y autorizados por el del contrato y evidenciar estas actividades por medio de formatos y registro fotográfico.
21. Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los complementos alimentarios los faltantes o devoluciones por no cumplimiento de las características propias de los alimentos. Reponer devoluciones o entregar faltantes de complementos alimentarios antes de la entrega del complemento; de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por un representante de la Sede Educativa y/o manipuladora de alimentos, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.
22. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de la interventoría y/o supervisor.
23. Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y beneficiarios atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la Entidad contratante como soporte de pago, en cumplimento a la cláusula de forma de pago.
24. 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 un (1) año, 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.

25. 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: grameras, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros.
26. 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, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan.
27. Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento, comedor escolar, o lugar de almacenamiento temporal en el caso que aplique para la ración industrializada, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Prosperidad Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

    a. Programa de Limpieza y Desinfección: incluyendo la relación de elementos de aseo y desinfección y periodicidad de entrega por Sede Educativa.
    b. Programa de Desechos Sólidos: incluyendo la relación de elementos para ubicación de desechos sólidos y frecuencia de entrega por Sede Educativa.
    c. Programa de Control de Plagas
    d. Programa de Abastecimiento o agua segura
    e. Plan de capacitación
    f. Programa de control de proveedores, insumos.

28. Concertar con la Supervisión o Interventoría el plan de capacitación y actualización continua y permanente para el al talento humano Manipulador de alimentos.
29. Presentar el plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo a cada Sede Educativa.
30. Presentar las fichas técnicas de los extintores de la bodega de alimentos y certificaciones de revisión y cargue.
31. Entregar el diagnóstico de riesgos y el diseño del sistema de gestión y seguridad y salud en el trabajo.
32. Entregar a la Supervisión o Interventoría del contrato la ficha técnica de información del PAE, la cual contiene la siguiente información.
    - ❖ Número del contrato
    - ❖ Fecha de suscripción del contrato
    - ❖ Fecha de iniciación del servicio
    - ❖ Días de atención
    - ❖ Número de raciones industrializadas diarias
    - ❖ Número de beneficiarios
    - ❖ Línea de atención al ciudadano y correo electrónico que determine la Entidad Territorial para la atención de peticiones, quejas, reclamos y sugerencias.
33. Entregar los pendones en cada sede educativas donde debe cumplir con las siguientes especificaciones: medidas 0,9 x 1.3 mts impreso en alta calidad sobre banner 13 oz (armado con tubos), deben ser dos (2) pendones por Establecimiento Educativo. Un pendón debe corresponder a la ficha técnica información del contrato, y el otro pendón al ciclo de menú con medidas de de 70 cms x 70 cms, en material lavable, full color, tubo arriba, tubo abajo, el Operador debe ubicarlo en todas las Sedes Educativas objeto del contrato tomando la evidencia fotográfica que debe adjuntar en el informe de ejecución del contrato y respectiva acta de entrega al rector del establecimiento educativo.

34. Entregar a la Supervisión y/o Interventoría del contrato, el modelo del aviso que se ubicará en los dos laterales de los vehículos transportadores de alimentos, que contenga la información que la Entidad Territorial defina y que permita que la ciudadanía conozca que se están entregando los complementos alimentarios. El tamaño del aviso, debe ser de un metro por un metro con la imagen del Programa de Alimentación Escolar.
35. Entregar a la Supervisión y/o Interventoría las hojas de vida de las Manipuladoras de alimentos, adjuntando los siguientes documentos:
    a) Documento de identidad
    b) Contrato de trabajo
    c) Certificación de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos, expedida por Autoridad Sanitaria o por Empresa autorizada a través de resolución por Autoridad Sanitaria.
    d) Concepto Médico favorable del Manipulador de alimentos.
    e) Afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud (SGSSS)
    f) Exámenes de ingreso y egreso
36. Los informes mensuales presentados por el futuro operador deberán contemplar como mínimo lo siguiente:
    - Los avances y dificultades presentadas durante el mes de ejecución
    - Cantidad de raciones entregadas
    - Numero de titulares por grupo etario
    - Número de sedes urbanas atendidas
    - Número de sedes rurales atendidas
    - Número de sedes bajo la modalidad de preparado en sitio
    - Número de sedes bajo la modalidad de ración industrializada
    - Número de titulares por grados por modalidad de atención
    - Numero de titulares por genero por modalidad de atención
    - Cobertura de atención e inversión por municipio por modalidad de atención
    - Formato de seguimiento a compras locales mensual
    - Capacitaciones con sus respectivas evidencias.
    - Dicho informe debe ser firmado por el representante legal
    - Cualquier información adicional para el informe se dará a conocer por el comitente comprador con anterioridad a la entrega del informe, en caso de que aplique
37. Garantizar la utilización de agua segura de manera transitoria para los procesos de limpieza, desinfección y preparación de los alimentos en caso en que se presenten dificultades el suministro del agua.
38. 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.
39. En caso de presentarse algún cambio de movilidad de la población escolar, apertura de nuevas sedes o eventualidades de carácter necesario (desastres naturales, situaciones de orden público, emergencias educativas, entre otras, debidamente justificadas), e realizara redistribución de cupos entres sedes educativas variando la ubicación del servicio, sin que por ello se exceda el número de servicios requeridos. De acuerdo a lo anterior el contratista se compromete a prestar el servicio según necesidad de la entidad.
40. Dar oportuna respuesta a las solicitudes y requerimientos que realice la Secretaria de Educación Municipal, a través de los funcionarios competentes para ellos.

41. Remitir de forma mensual o cuando correspondan copia de los comprobantes de pagos y paz salvo de los bienes y servicios prestados, como son arrendamientos de bodegas, oficinas, vehículos y demás proveedores.

Obligaciones Generales:

1. Implementar el plan de saneamiento básico para las bodegas de almacenamiento, planta de producción o ensamble y en cada una de las Sedes Educativas atendidas, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente y dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes.
2. Entregar con la frecuencia establecida en los estudios previos, a las Manipuladoras de alimentos los elementos necesarios para desarrollar las actividades del programa de limpieza y desinfección.
3. Realizar el transporte de alimentos 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, adiciones o sustituyan.
4. Los alimentos que integran las raciones ien modaliad Industrializada, Preparada en Sitio y/o Comida Caliente Transportada deben cumplir con las condiciones de calidad, inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en los estudios previos.
5. Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria, encontrarse en su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los Titulares de Derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.
6. Suministrar las marcas comerciales de los alimentos aprobados por la Interventoría o Supervisión. En caso de requerir cambio de la marca de un alimento, debe solicitarlo a la Interventoría o Supervisión presentando los documentos que garanticen la calidad e inocuidad del alimento propuesto.
7. Elaborar y entregar el informe mensual de ejecución dentro del mes siguiente al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, el cual debe incluir información financiera, las actividades realizadas, registro fotográfico con fecha y demás soportes para evidenciar el cumplimiento del objeto contractual. Se debe entregar copia magnética del informe y los soportes.
8. Los informes presentados por el contratista deberán contemplar como mínimo lo siguiente, cuando aplique: Evidencias del proceso (de inicio, seguimiento y cierre). -Para el caso de fotos y video, es fundamental la calidad de la imagen. •Las comunicaciones (cartas, formatos de asistencia, circulares, entre otros), presentaciones o estrategias de publicidad, promoción e información, deben tener en cuenta el manejo de imagen del Municipio y para la realización se necesita el visto bueno de la interventoría y/o supervisor
9. Coordinar a través de las Coordinadoras de campo con los diferentes Centros e Instituciones Educativas la participación en los comités de seguimiento PAE conformados y programados en las diferentes Sedes Educativas.
10. Apoyar a través de las Coordinadoras de campo a los integrantes de los Comités de Alimentación Escolar para que desarrollen el seguimiento a los procesos de recepción, almacenamiento y distribución de alimentos.
11. El oferente deberá presentar para el funcionamiento de la planta de producción y procesamiento de alimentos, presentar para su aprobación por parte de 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.
12. Implementar el programa de Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo.
13. Realizar el cargue de la información a su cargo en SECOP II, conforme los lineamientos para tal efecto.

14. Presentar un informe mensual en donde se detallen las raciones por sedes entregadas con destino alimentar las distintas bases de datos como Chip y Gesproy.
15. Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones en el ejercicio de las actividades que se desarrollen en virtud del futuro contrato, cuando con ellos cause perjuicio a la administración o a terceros.
16. Realizar por escrito cualquier requerimiento, reclamación, sugerencia, comentario o demás que considere pertinente para la debida ejecución del objeto contractual, a la Secretaría de Educación Municipal a través del supervisor y/o Interventor del contrato.

CLAUSULA NOVENA - DERECHOS DEL CONTRATISTA: Recibir una remuneración por la ejecución del servicio en los términos pactados en la Cláusula cuarta del presente Contrato. **CLAUSULA DECIMA - OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE: 1.** Constituir el registro presupuestal necesario para cumplir con sus obligaciones. **2.**Hacer los pagos en los términos convenidos. **3.** Suministrar al contratista la documentación y demás información que disponga para dar cumplimiento al objeto del contrato. **4.**Designar un funcionario para que supervise la ejecución del contrato. **5.** Revisar cada uno de los informes de actividades realizados durante la ejecución del contrato.**6.** Exigir al contratista ejercer cada una de sus actividades aplicando los valores de transparencia, responsabilidad, celeridad y lealtad. **7.**Exigir al contratista cotizar como independiente en el sistema de seguridad social, de acuerdo a la normatividad vigente. **8.**Exigir al contratista que para cada pago parcial y final deberá anexar soporte del pago a seguridad social. **CLAUSULA DECIMA PRIMERA - DERECHOS DEL CONTRATANTE: 1**. Hacer uso de las cláusulas excepcionales del Contrato. **2.** Hacer uso de la cláusula de imposición de multas, la cláusula penal o cualquier otro derecho consagrado a la Entidad contratante de manera legal o contractual. **CLAUSULA DECIMA SEGUNDA - RESPONSABILIDAD: INVERSIONES NUTRIR SAS**, identificada con Nit. **901.034.517-0,** representada legalmente por Javier Felipe Méndez Rodríguez, identificado con cedula de ciudadanía No. 1.121.847.676 de Villavicencio, es responsable por el cumplimiento del objeto establecido en la cláusula primera del presente Contrato y será responsable por los daños que ocasionen sus empleados, consultores y/o profesionales, los empleados, consultores y/o profesionales de sus subcontratistas, al Municipio de Puerto Gaitán en la ejecución del objeto del presente Contrato. Ninguna de las partes será responsable frente a la otra o frente a terceros por daños especiales, imprevisibles o daños indirectos, derivados de fuerza mayor o caso fortuito de acuerdo con la ley. **CLAUSULA DECIMA TERCERA - TERMINACIÓN, MODIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERALES DEL CONTRATO:** El Municipio de Puerto Gaitán (Meta) puede terminar el presente contrato en cualquiera de los siguientes eventos: **a)** Por mutuo acuerdo expresado por escrito, **b)** Por incumplimiento del objeto del contrato, **c)** Por vencimiento de su vigencia, así mismo modificar y/o interpretar unilateralmente el Contrato, de acuerdo con los artículos 15 a 17 de la Ley 80 de 1993, cuando lo considere necesario para que el Contratista cumpla con el objeto del presente Contrato. **CLAUSULA DECIMA CUARTA - PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO SANCIONATORIO:** Para adelantar el procedimiento tendiente a verificar los presuntos incumplimientos en los que pueda incurrir el contratista con relación a las obligaciones derivadas del presente contrato, se seguirá el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, respetando para el investigado y los terceros interesados en la decisión, el derecho fundamental al debido proceso. **CLAUSULA DECIMA QUINTA - MULTAS:** En caso de mora o incumplimiento parcial de las obligaciones legales y/o contractuales, el MUNICIPIO, podrá imponer al CONTRATISTA, multas diarias sucesivas del 1 % del valor total del contrato no ejecutado, de acuerdo con el informe presentado por el interventor y/o supervisor, sin que estas sobre pasen el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato. Las multas se harán exigibles cuando el contratista incumpla parcialmente cualquiera de las obligaciones derivadas del contrato, sin perjuicio de hacer exigible la cláusula penal o la garantía de cumplimiento del contrato cuando estas hayan sido pactadas. El pago de las multas y/o sanciones a que se refiere esta cláusula podrá exigirse directamente por el Municipio si dicho pago no se hubiese efectuado durante el término de duración del contrato y se tendrá en cuenta al momento de su liquidación. En todo caso se dará cumplimiento a lo preceptuado en el artículo 17 de la ley 1150 de 2007. el contratista autoriza expresamente al EL MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN, para que se le deduzca de cualquier pago que se le adeude, el valor correspondiente al apremio que resultare del citado

procedimiento. **CLAUSULA DECIMA SEXTA - PENAL PECUNIARIA:** En caso de declaratoria de incumplimiento total o parcial, o de caducidad, el Municipio hará efectiva la cláusula penal pecuniaria, la cual tendrá un monto del veinte por ciento (20%) del valor del contrato y se considerará como pago parcial de los perjuicios causados al Municipio, sin perjuicio de las demás sanciones a que haya lugar. Esta cláusula se hará exigible cuando a juicio del municipio y previo informe del supervisor, el contratista incurra en incumplimiento del contrato. el contratista autoriza al municipio para descontar el valor de la cláusula penal pecuniaria de cualquier suma que éste último le adeude, sin perjuicio de hacer efectiva la garantía de cumplimiento pactada. Si esto no fuere posible se procederá al cobro coactivo de conformidad con lo previsto en el artículo 17 de la ley 1150 de 2007. **CLAUSULA DECIMA SEPTIMA - CADUCIDAD:** Previo requerimiento por escrito, EL MUNICIPIO podrá declarar la caducidad del contrato mediante acto administrativo debidamente motivado, y ordenará su liquidación en el estado que se encuentre si se presenta alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento definitivo, parcial o total imputable a EL CONTRATISTA, que afecte de manera grave y directa la ejecución del mismo o evidencie que puede conducir a su paralización. En caso de que EL MUNICIPIO decida abstenerse de declarar la caducidad, adoptará las medidas de control e intervención necesarias, que garanticen la ejecución del objeto contratado. **CLAUSULA DECIMA OCTAVA - GARANTÍAS:** El Contratista debe presentar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato una garantía de cumplimiento y responsabilidad civil extracontractual a favor del Municipio de Puerto Gaitán Meta expedida en una compañía de seguros, legalmente establecida en el País, una póliza única a favor del Municipio de Puerto Gaitán –Meta, que contenga los siguientes amparos:

GARANTIA	VALOR (%)	DURACION
Cumplimiento	20% del valor del contrato	La del contrato y hasta su liquidación; (según artículo 2.2.1.2.3.1.7. del decreto 1082 de 2015) hasta por cuatro (4) meses más.
Calidad del servicio.	20% del valor del contrato	Por el término de duración del contrato y (según artículo 2.2.1.2.3.1.1.6. del decreto 1082 de 2015) y por seis (6) meses más.
Pago de salarios y prestaciones sociales	5 % del valor del contrato	Por el término de duración del contrato y tres (3) años mas
Responsabilidad Civil Extracontractual	400 SMLMV	Por el término de duración del contrato (según artículo 2.2.1.2.3.1.17. del decreto 1082 de 2015) y un (1) mes. El amparo de responsabilidad civil extracontractual debe contener además de la cobertura básica de predios, labores y operaciones, mínimo los siguientes amparos: -**Cobertura** de vehículos propios y no propios. -**Cobertura** de la responsabilidad surgida por actos de contratistas y subcontratistas

PARAGRAFO: El contratista deberá cargar en la plataforma del Secop II las pólizas, suscrita por el Representante legal de **INVERSIONES NUTRIR SAS**, adjuntado el correspondiente recibo de pago, so pena de que la misma no sea aprobada por el Municipio.**CLAUSULA DECIMA NOVENA - INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA:** El Contratista es una entidad independiente del Municipio de Puerto Gaitán y en consecuencia, el Municipio no es su representante, agente o mandatario **INVERSIONES NUTRIR SAS** identificada con Nit. **901.034.517-0,** no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre del Municipio de Puerto Gaitán ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo. **CLAUSULA VIGESIMA - CESIONES:** El Contratista no puede ceder parcial ni totalmente sus obligaciones o derechos derivados del presente Contrato sin la autorización previa y por escrito del Municipio de Puerto Gaitán Meta. Si el Contratista es objeto de fusión, escisión o cambio de control, el Municipio de Puerto Gaitán (Meta) está facultado a conocer las condiciones de esa operación. En consecuencia, el Contratista se obliga a informar oportunamente al ordenador del gasto del Municipio de Puerto Gaitán y solicitar su consentimiento. Si la operación pone en riesgo el cumplimiento del Contrato, el Municipio de Puerto Gaitán exigirá al

Contratista, sus socios o accionistas una garantía adicional a la prevista en la cláusula 18 del presente Contrato. Si el Contratista, sus socios o accionistas no entregan esta garantía adicional, la Entidad Estatal contratante puede válidamente oponerse ante la autoridad correspondiente a la operación de fusión o escisión empresarial o cambio de control. **CLAUSULA VIGESIMA PRIMERA - SUBCONTRATACIÓN: INVERSIONES NUTRIR SAS**, identificada con Nit. **901.034.517-0**, NO puede subcontratar con cualquier tercero la ejecución de las actividades relacionadas con el objeto del presente Contrato. El Contratista debe mantener indemne a la Entidad Contratante de acuerdo con la cláusula vigésima cuarta. **CLAUSULA VIGESIMA SEGUNDA - CASO FORTUITO Y FUERZA MAYOR:** Las partes quedan exoneradas de responsabilidad por el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de cualquiera de las prestaciones a su cargo derivadas del presente Contrato, cuando el incumplimiento sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor y caso fortuito debidamente invocadas y constatadas de acuerdo con la ley y la jurisprudencia colombiana. **CLAUSULA VIGESIMA TERCERA - SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:** Las controversias o diferencias que surjan entre el contratista y la Entidad Estatal, así como de cualquier otro asunto relacionado con el presente contrato, serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de las partes comunique por escrito a la otra parte la existencia de una diferencia y la explique someramente. Las controversias que no puedan ser resueltas de forma directa entre las partes, se resolverán empleando el siguiente procedimiento: Si en el término de ocho (8) días hábiles del no arreglo directo, y las Partes no llegasen a un acuerdo para resolver sus diferencias, deben acudir a la jurisdicción contencioso-administrativa. **CLAUSULA VIGESIMA CUARTA - CLÁUSULA DE INDEMNIDAD:** El contratista se compromete a exonerar y acuerda en forma irrevocable mantener indemne al Municipio de Puerto Gaitán (Meta) contra todo reclamo, demanda, acción legal, daño o responsabilidad y costos de cualquier tipo o naturaleza que se entable y pueda causarse o surgir por daños, lesiones a personas públicas o privadas, físicas o jurídicas o dependientes cualquiera fuera la causal del reclamo, responsabilidad que se mantendrá aun terminando el contrato por cualquier causa por él o su personal durante la ejecución del objeto y obligaciones del presente contrato. En caso de que se formule reclamo, demanda o acción legal, daño o responsabilidad contra el Municipio por asunto que según el contrato sean responsabilidad del contratista se le comunicará lo más pronto posible de ello para que por su cuenta adopte oportunamente las medidas previstas para mantener indemne al Municipio y adelante los trámites para llegar a un acuerdo del conflicto. La responsabilidad se extenderá a indemnización, gastos y costos, sin que la enunciación sea limitativa. En cualquiera de los eventos previstos en este numeral si el contratista no asume debida y oportunamente la defensa del Municipio este podrá hacerlo directamente previa comunicación escrita al contratista quién pagará todos los gastos en que la entidad incurra por tal motivo. En caso de que así no lo hiciera el contratista, el Municipio tendrá derecho a descontar tales erogaciones de cualquier suma que adeude al contratista por razón del servicio motivo del contrato o a utilizar otro medio legal. **CLAUSULA VIGESIMA QUINTA - NOTIFICACIONES:** Las partes contratantes acuerda como domicilio contractual el **MUNICIPIO DE PUERTO GAITAN-META** y recibirán notificaciones así: **EL CONTRATISTA** en el Km 4 Lote 2 Vereda Suria del Municipio de Villavicencio (Meta), con celular 3125092027-3229030022, correo electrónico nutrigaitanadmon2025@gmail.com - inversionesnutrirsas@gmail.com y el **MUNICIPIO** en la calle 10 N° 10-60. **CLAUSULA VIGESIMA SEXTA - SUPERVISION:** La supervisión de la ejecución y cumplimiento de las obligaciones contraídas por el contratista a favor de la Entidad Estatal, estará a cargo del titular de la Secretaría de Educación, Desarrollo Económico y Turismo del Municipio quien haga sus veces o quien para tales efectos sea designado. El supervisor deberá vigilar la correcta ejecución del contrato de servicio, plasmadas dentro de las especificaciones técnicas del estudio previo y pliego de condiciones definitivos para la correcta ejecución del Objeto Contractual, suscribir las Actas correspondientes con EL CONTRATISTA y cumplir con las demás funciones, de acuerdo con las normas técnicas y con las disposiciones que regulan el ejercicio de la SUPERVISIÓN. Los supervisores están facultados para solicitar informes, aclaraciones y explicaciones sobre el desarrollo de la ejecución contractual, y serán responsables por mantener informada a la entidad contratante de los hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas

punibles, o que puedan poner o pongan en riesgo el cumplimiento del contrato, o cuando tal incumplimiento se presente. **CLAUSULA VIGESIMA SEPTIMA - ANEXOS DEL CONTRATO:** Los siguientes documentos hacen parte integral del presente Contrato: **1.** Estudios y documentos previos. **2.** Análisis del sector. **3.** El Pliego de Condiciones del proceso de selección **LICITACION PUBLICA LP-SEDET-002-2025,** sus anexos, adendas o cualquier otro Documento del Proceso. **4.** La Oferta presentada por el Contratista. **4.** Las actas, acuerdos, informes y documentos precontractuales **5.** Certificado de Disponibilidad Presupuestal. **6.** Registro Presupuestal. **7.** Pólizas y sus aprobaciones. **8.** Los demás documentos que se den en el marco de la ejecución del presente contrato de servicio. **CLAUSULA VIGESIMA OCTAVA. – CONFIDENCIALIDAD**: En caso que exista información sujeta a alguna reserva legal, las partes deben mantener la confidencialidad de esta información. Para ello, debe comunicar a la otra parte que la información suministrada tiene el carácter de confidencial. En general, el Contratista mantendrá absoluta confidencialidad y reserva sobre la información que conociera con ocasión del presente contrato. **CLAUSULA VIGESIMA NOVENA – LIQUIDACIÓN:** El contrato que se liquidará dentro de los cuatro (04) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución contractual o a la expedición del acto administrativo que ordene la terminación, o a la fecha del acuerdo que la disponga. Si el CONTRATISTA no se presenta dentro de este plazo a la liquidación o si EL MUNICIPIO DE PUERTO GAITÁN - META y el contratista no llegaren a ningún acuerdo, la Entidad liquidará el contrato de manera unilateral dentro de los dos (02) meses siguientes. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA - SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO**: Por razones de fuerza mayor y/o caso fortuito u otros eventos considerados como excepcionales. Las partes podrán de común acuerdo suspender temporalmente la ejecución del contrato, mediante un acta donde conste tal evento, sin que para efectos del plazo extintivo se compute el tiempo de la suspensión. Cuando se reanude el contrato, se elaborará un acta por quienes firmaron la de suspensión. El supervisor del contrato deberá informar en forma inmediata al Departamento Administrativo de Contratación Pública, de los hechos de suspensión y reanudación del contrato. De igual forma, el CONTRATISTA se obliga a informar tal evento a la Compañía Aseguradora para efectos de la suspensión de la vigencia de la garantía única que ampara el cumplimiento de las obligaciones a su cargo. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMERA- PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN:** El presente contrato se perfecciona con la aprobación del flujo de las partes en la plataforma del Secop II, y para su inicio de ejecución deberá contar con registro presupuestal.

Elaboró: Cielo Patricia Sánchez R.	Revisó: Alejandra Castillo Blandón	Aprobó: Alejandra Castillo Blandón
Cargo: CPS D.A.C.P	Cargo Directora D.A.C.P	Cargo Directora D.A.C.P