

 República de Colombia Gobernación de Santander	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	1 de 30

CONTRATO No. **CO1.PCCNTR** - 8258066 01 SEP 2025

OBJETO: SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE SANTANDER.

Entre los suscritos, **OMAR NICOLÁS ORDOÑEZ RUÍZ**, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía número 1.015.445.894 expedida en Bogotá DC actuando en su calidad de SECRETARIO DE EDUCACIÓN nombrado mediante Decreto 1102 del 27 de Diciembre de 2024, posesionado mediante acta 502 del 30 de diciembre de 2024 y que reposa en los archivos de la Entidad, delegado para suscribir contratos mediante Decreto Departamental Número 041 del 30 de enero de 2025, modificado por el Decreto Departamental No. 081 del 14 de febrero de 2025 y con delegaciones especiales otorgadas mediante Decreto Departamental 173 del 31 de marzo de 2025, expedidos por el Gobernador del Departamento, quien cuenta con facultades para celebrar contratos mediante la Ordenanza No 038 del veinte (20) de noviembre de 2023 actuando en nombre y representación de **EL DEPARTAMENTO DE SANTANDER**, con NIT número 890201235-6 por una parte, y por la otra, el **CONSORCIO 82-M SANTANDER** identificado con NIT **901982909-0**, ubicado en Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel, Email gerencia@mcdsas.com, teléfono: (607) 6960407 y celular: 3175383871, representada por el señor **SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 91.294.543 de Bucaramanga, quien en adelante se denominará **EL CONTRATISTA**; hemos convenido en celebrar el presente Contrato de Suministro, teniendo en cuenta las siguientes **CONSIDERACIONES**: 1.) Que según las necesidades señaladas en los estudios previos y los documentos anexos, el departamento de Santander, a través de la Secretaría de Educación, inició un proceso de selección con el objetivo de contratar el "SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE SANTANDER", en la presente vigencia fiscal. 2) Que para atender la necesidad del presente proceso, fue confeccionado el PROYECTO: "SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A LOS NIÑOS NIÑAS ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DEL DEPARTAMENTO DE SANTANDER", EJE ESTRATÉGICO: SEGURIDAD MULTIDIMENSIONAL, SECTOR Y CÓDIGO DEL PLAN DE DESARROLLO: ES TIEMPO DE LA EDUCACIÓN (22). META DE RESULTADO: Disminuir en un 0,2% la tasa de deserción intra-anual del sector oficial en educación básica y media (desde transición hasta once). PROGRAMA: CALIDAD, COBERTURA Y FORTALECIMIENTO DE LA EDUCACIÓN INICIAL, PRESCOLAR, BÁSICA Y MEDIA. Código del programa: 2201, Proyecto que cuenta con BPIN No. 2025000050005 - SGR, según Certificado de fecha 07 de julio de 2025, expedido por la Secretaría de Planeación. 3) Que el presente proceso se encuentra amparado con el siguiente certificado de disponibilidad presupuestal, así:

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL (CDP)			VALOR DEL CDP	CERTIFICADO DE VIGENCIAS FUTURAS
FUENTE	CDP SGR	CDP ENTIDAD		
ASIGNACIÓN PARA LA INVERSIÓN REGIONAL - REGIONES 40%	24825 del 28/07/2025	25R00303 del 28/07/2025	\$ 134.516.657.533,04	-
ASIGNACIÓN PARA LA INVERSIÓN REGIONAL - DEPARTAMENTOS	24925 del 28/07/2025	25R00304 del 28/07/2025	\$ 6.077.481.014,96	-
PGN-NACION-INVERSION (TRANSFERENCIAS UAPA)		000004-2025 del 28 de julio de 2025	-	\$ 32.469.377.000
FILA DE TOTALES			\$ 140.594.138.548	\$ 32.469.377.000

4) Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites, procedimientos y requisitos que exige la contratación administrativa para este tipo de contrato (Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes), mediante Resolución No. 17871 del 29 de agosto de 2025 se adjudicó el proceso de selección por la modalidad de licitación pública No. ED-LP-25-01, Por lo anterior, las partes celebran el presente contrato, el cual se registrá por las siguientes:

CLÁUSULA 1 – OBJETO. El objeto del contrato es brindar el "SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE SANTANDER".

CLAUSULA SEGUNDA. – DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS:

Modalidades Complementos Alimentarios

La modalidad de complementos alimentarios se refiere al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. La selección de la modalidad dependerá de las condiciones de la infraestructura del comedor escolar, acceso a servicios públicos, dotación de equipos, así como de la ubicación geográfica del establecimiento educativo que pueda afectar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. Se resalta que para la elaboración de los ciclos de menús se contemplaron las minutas patrón de cada tipo de modalidades

 República de Colombia Gobernación de Santander	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	2 de 30

establecidas en la Resolución 335 de 2021 para la ración preparada en sitio tipo almuerzo. Am/Pm e industrializado. Teniendo en cuenta lo anterior, se establecen las siguientes modalidades:

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

Industrializada: Se implementa en casos donde la infraestructura de la institución educativa NO permita la preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y no garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, o el concepto sanitario emitido por la autoridad competente sea desfavorable, por lo tanto, es necesario suministrar un complemento alimentario listo para consumo compuesto por alimentos no procesados (frutas) y alimentos procesados. Adicionalmente, la entidad contratante después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar este tipo de complemento dependiendo las condiciones de operación que dificulten proporcionar ración preparada en sitio.

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

Tipos De Complementos Alimentarios

El complemento alimentario que se va a suministrar a los estudiantes beneficiarios, que cubre un porcentaje del valor calórico total de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes por grupo de edad y tipo de complemento; como su nombre lo indica complementa la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar. El complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde debe aportar el 20% de las recomendaciones diarias de calorías (energía) y nutrientes, y el complemento alimentario almuerzo aportará el 30% de las recomendaciones diarias de calorías y nutrientes y los aportes mínimos definidos en la minuta patrón para los micronutrientes. Debe entregarse en los establecimientos educativos para que los estudiantes beneficiarios lo consuman de inmediato.

Complemento alimentario jornada mañana: para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada de la mañana.

Complemento alimentario jornada tarde: para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y se encuentran matriculados en la jornada de la tarde.

Complemento alimentario almuerzo: para los niños, niñas, adolescentes y jóvenes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del Programa y hacen parte de la estrategia de Jornada Única, se encuentran en zona rural dispersa o en el servicio de internado escolar, para este último caso, la entidad debe concurrir con los recursos asignados por tipología internado, teniendo en cuenta las disposiciones que para tal fin expida la UAPA.

Horarios de Consumo de Complementos Alimentarios

Los horarios de consumo de los complementos alimentarios se planean de acuerdo con las dinámicas en las sedes educativas, en todo caso conforme a las orientaciones brindadas en la Resolución 335 de 2021. El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar en el caso del complemento preparado en sitio o de la sede educativa en el caso de la modalidad industrializada y debe ser de conocimiento de los padres de familia, del operador, de la supervisión y/o interventoría y del Departamento. Este horario no podrá modificarse durante el calendario escolar, salvo situaciones excepcionales que se presenten y ameriten dicha modificación.

Cantidad, distribución y frecuencia de complementos alimentarios a entregar

La cantidad, distribución y frecuencia de complementos alimentarios, se realizará de conformidad con la focalización informada periódicamente por la entidad territorial, la cual tendrá una capacidad diaria de hasta 127.900 complementos alimentarios en aproximadamente 2.193 sedes educativas, así:

Actividad	Detalle	Beneficiarios	Tiempo (Días)	Total complementos
Suministro Programa de Alimentación Escolar - Mayoritario	complemento alimentario almuerzo	57.503	158	9.085.474
	complemento jornada am/pm	33.397	158	5.276.726
	complemento industrializada	37.000	158	5.846.000

La cantidad de sedes podría variar debido a que durante el desarrollo del calendario escolar la matrícula oficial del SIMAT reflejara los cambios o novedades en la matrícula de cada institución educativa oficial, por la movilidad

	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	3 de 30

de los escolares debido al cambio de domicilio de los mismos y de su actualización en el SIMAT.

CLAUSULA TERCERA. – FASE DE ALISTAMIENTO: LA Fase de alistamiento comprende el conjunto de actividades y tareas que debe cumplir el operador una vez se adjudique el contrato y hasta el inicio de la operación. En esta etapa el operador debe realizar las siguientes actividades:

1. El operador deberá presentar la relación de las cuatro (4) bodegas destinadas para el desarrollo de la operación, indicando la dirección y el municipio de ubicación de cada una, junto con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente. Adicionalmente, deberá allegar la ficha técnica del cuarto frío de cada una de las bodegas. Estos cuartos fríos serán objeto de verificación por parte de la interventoría durante la fase de alistamiento, a fin de constatar su adecuación, funcionalidad y conformidad con lo ofertado.

Nota: En caso de requerirse el cambio de alguna de las bodegas, este trámite deberá ser constatado previamente por la interventoría (quienes verificarán la justificación, documentación y cumplimiento de los requisitos de orden legal) para posteriormente, autorizar el cambio e informar a la entidad de la actuación.

2. El operador, en caso de requerir bodegas adicionales o complementarias, deberá presentarlas a la interventoría junto con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la o las bodegas con fecha de expedición no superior a un (1) año antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable o concepto higiénico favorable con requerimientos y cumplir con los requerimientos de conservación y almacenamiento de los productos, lo anterior con el objeto de ejercer vigilancia y control a la operación.
3. De acuerdo a las bodegas presentadas para la operación, el contratista deberá presentar un listado con evidencia fotográfica y adjuntando la ficha técnica de los equipos de refrigeración, sistemas de transporte (carretillas, carros transportadores, etc.), implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, etc.) y equipos de medición (grameras, básculas, termómetros, etc.) dispuestos para la ejecución del contrato, en cada una de las bodegas, donde llevará a cabo adecuadamente los procesos de operación del Programa de Alimentación Escolar. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados con materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente y en condiciones de funcionamiento; adicionalmente, deberá allegar el certificado de calibración de balanzas y termómetros vigente y mantener su vigencia durante la ejecución del contrato.
4. Presentar un Plan de Saneamiento de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013, con los respectivos programas para: la totalidad de las sedes educativas en las que se ejecute cualquier modalidad de atención del Programa de Alimentación Escolar – PAE; áreas de almacenamiento; ensamble; producción y demás lugares que los requieran. Su elaboración debe ser acorde a las necesidades de la operación y el modelo de operación. Debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan, y debe estar soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos. El plan de saneamiento debe ser sometido a revisiones trimestrales para verificar su cumplimiento y con el fin de realizar las actualizaciones y ajustes correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo, en procedimientos, formatos de registro o fichas técnicas. El Plan de Saneamiento debe contener los programas que se citan a continuación: I. Programa de Limpieza y Desinfección: Se debe establecer y garantizar en este programa todos los procedimientos de limpieza y desinfección dirigidos a frutas y verduras en sedes educativas, áreas y superficies utilizadas en el servicio de alimentos (áreas de almacenamiento, recepción, preparación, distribución, consumo, así como cuartos fríos, equipos, y menaje del servicio, tales como: platos, bandejas, cucharas, pocillos, vasos, utensilios de cocina, canastillas, entre otros); incluyendo 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 de los manipuladores de alimentos y el control de su ejecución. Todos los procesos y procedimientos deben estar enfocados a prevenir todo tipo de contaminación, garantizando los más altos estándares de calidad e inocuidad. Se debe garantizar de manera inmediata la entrega y reposición permanente de los implementos e insumos de aseo y reposición de aquellos que se desgasten por su uso, de acuerdo con la modalidad de suministro empleada. II. Programa de Residuos: Debe establecer los procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición de residuos (empaques de alimentos plásticos, cajas, restos de comida, cáscaras, aceites de tipo vegetal y sobrantes en general de tipo orgánico) generados por la operación de las áreas de ensamble y/o almacenamiento, sede educativa (modalidad industrializada) o comedor escolar, lo cual tendrá que hacerse, teniendo en cuenta las normas vigentes establecidas, con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente. Se debe contemplar objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencias de recolección, manejo, clasificación, almacenamiento, transporte, disposición y responsables de la ejecución. Se debe disponer de recipientes (Resolución 2184 de 2019, específicamente el Artículo 4, respecto al código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente), locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Es importante resaltar que se debe establecer en el Programa de Residuos, que los residuos que se generen de los aceites usados no deberán verterse en las tuberías y no mezclarse con residuos orgánicos; por tal razón se debe disponer de recipientes identificados para su recolección y disponer en un

 República de Colombia Gobernación de Santander	MINUTA AL CONTRATO		CÓDIGO	AP-JC-RG-31
			VERSIÓN	3
			FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
			PÁGINA	4 de 30

área distinta para tal fin. III. Programa de Control de Plagas: Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. Este control se debe realizar cumpliendo integralmente lo dispuesto en la Resolución No. 2674 de 2013 y demás disposiciones aplicables. Durante la fase de alistamiento se debe realizar el diagnóstico inicial de orden preventivo en la totalidad de las sedes educativas en las que se vaya a ejecutar cualquier modalidad de atención del Programa de Alimentación Escolar – PAE, y allegar los soportes con el resultado antes del inicio de la ejecución del programa. Durante la fase de alistamiento se presentará la documentación de la o las empresas que serán contratadas para este servicio, y en caso de requerirse fumigación en instalaciones, esta debe ser realizada por la empresa, dejando registro de las actividades realizadas, del tipo de sustancias empleadas, así como la copia de registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas, incluyendo fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados. Se debe contemplar la planeación de actividades, cronograma, productos a utilizar, responsables de las acciones, planillas de registro y seguimiento a los cumplimientos y especificar en el plan, las actividades preventivas a ejecutar; dicho documento, debe contemplar las áreas de producción, ensamble, almacenamiento, ubicación de barreras, ubicación de productos químicos, observaciones y recomendaciones. IV. Monitoreo de Calidad de Agua: El programa de abastecimiento de agua tiene como objetivo principal el garantizar el servicio continuo de agua potable para la alimentación escolar, estableciéndose como puntos críticos o variables de control el número de hidrantes en las áreas de ensamble y almacenamiento o comedor escolar, así como la presión del caudal de agua en estos y la limpieza y mantenimiento de los tanques de reserva. Las áreas o lugares de ensamble, almacenamiento o comedores escolares deben contar con un tanque o recipiente de agua potable con la capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción. El mantenimiento de dicho tanque o recipiente se realizará conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Para el caso de los comedores escolares ubicados en las ruralidades dispersas, es necesario garantizar las condiciones de limpieza y desinfección de los recipientes que se tengan para el almacenamiento del agua que se utiliza para la preparación de alimentos del comedor escolar, y en el caso de no contar con los elementos el operador de suministro deberá proveerlos. En caso de que el establecimiento no se encuentre conectado a una red de acueducto, o no cuente con suministro directo de agua potable, el operador deberá garantizar, la potabilización del agua y especificar el método utilizado (teniendo en cuenta las establecidas en la resolución 335 de 2021), tanto la que se usa para consumo directo o indirecto como la usada en los procedimientos de limpieza y desinfección de alimentos y lugares. Adicionalmente, se debe relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros. El operador de suministro deberá presentar un registro diario que documente la potabilización del agua destinada al consumo directo o indirecto en el Programa de Alimentación Escolar. Se anexa documento de Informe consolidado del IRCA anual 2024 – urbano y rural municipios categorías 4, 5 y 6 del Departamento de Santander (Documento anexo) suministrado por la Secretaría de Salud Departamental.

- Presentar un procedimiento que especifique la disposición final de residuos sólidos, considerando las diferentes modalidades de atención y condiciones de cada sede educativa.
- Allegar el procedimiento y formato de registro y control de temperatura, el cual deberá ser diligenciado diariamente en cada una de las sedes educativas con servicio de alimentación bajo la modalidad de preparado en sitio, como evidencia del monitoreo realizado durante la preparación y el servido de los complementos.
- Presentar un plan de muestreo microbiológico para las diferentes modalidades de atención. El plan debe incluir muestreos microbiológicos completos que abarquen productos terminados, alimentos en modalidad RI, personal manipulador, superficies, ambiente que está en permanente contacto con los alimentos y análisis microbiológico y fisicoquímico del agua. Los análisis deberán realizarse con la aprobación por parte de la interventoría del contrato con un cronograma y protocolo de muestreo. Se debe realizar el análisis de laboratorio a un 30% de sedes educativas urbanas y un 70% de sedes educativas rurales durante la ejecución del contrato (158 días hábiles calendario escolar), divididas así: 52 para el complemento almuerzo, 53 para el complemento JM/JT y 21 para el complemento Industrializado. Adicionalmente, se deberá realizar dos tomas de muestras en cada una de las bodegas principales, incluyendo en cada toma al menos dos muestras de manipuladores, así como de superficies, ambiente y análisis microbiológico y fisicoquímico del agua. Asimismo, se deberá presentar los documentos que acrediten al laboratorio para la toma y análisis de las muestras.
- Presentar un plan de prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) y un protocolo de ETA, donde se establezca el seguimiento a realizar a las posibles ETA, que sean reportadas por la comunidad educativa o el supervisor del contrato, las entidades del Sistema de Salud, medios de comunicación, veedurías e interventoría. Dentro del protocolo se debe estipular la ruta de las acciones que se deben adelantar, teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 335 de 2021 emitida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad – Flujograma de acciones a realizar ante la identificación de dos o más casos de beneficiarios con síntomas Gastrointestinales, posiblemente asociados a complementos alimentarios.

	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	5 de 30

9. Presentar un plan de capacitación, el cual deberá ser implementado a todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE. Para este aspecto debe atenderse el contenido establecido en la Resolución 2674 de 2013, el cual determina: "Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución". Se deberá tratar temas relacionados con la estandarización, control de desperdicios de alimentos, presentación de porciones, manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados, planes de saneamiento, manejo de extintores, manejo seguro de los cilindros de gas o gas natural y demás temas que se requieran. El plan de capacitación debe contener: metodología, duración, nombre y profesión de la persona que dicte la capacitación, cronograma y temas específicos a impartir, evaluación y retroalimentación. Los temas relacionados con el componente nutricional deberán ser dictados por un profesional en nutrición y dietética y los demás temas deberán ser dictados por un ingeniero de alimentos, un nutricionista y dietista o gastrónomo. Dichas capacitaciones deberán ser abarcadas en un plazo no máximo a un mes desde la adjudicación del contrato.
10. Presentar el manual de cargas de trabajo de conformidad con las funciones y actividades desarrolladas por los manipuladores de alimentos de conformidad con la vinculación de este personal. Este documento debe contener la cantidad de tiempo diario que los manipuladores deben destinar a la prestación del servicio, incluyendo las horas de recepción de víveres e insumos de acuerdo a la modalidad de atención y tiempo de operaciones de aseo y desinfección, se debe realizar un estudio de tiempos conforme a la cantidad de servicios y por modalidad de atención.
11. Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos donde se contemple todos los protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de todos los equipos y herramientas de medición que se utilicen para la ejecución del PAE. Debe presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de las áreas de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar, que contenga: I. Objetivos. II. Estrategias de respuesta de mantenimiento ante contingencias. III. Personas o empresas encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, para lo cual deberá tenerse en cuenta la hoja de vida del equipo con registro de las actividades de mantenimiento preventivo y correctivo de cada uno de los equipos existentes. El mantenimiento correctivo de equipos se debe realizar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud que se haga por parte de la Institución educativa, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de no realizarse este mantenimiento de forma inmediata o que se requiera retirar el equipo de la Institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio. Dentro del Plan de mantenimiento preventivo y correctivo, se debe incluir el plan de calibración de equipos e instrumentos de medición, donde se acredite que el operador cuenta con un laboratorio externo o empresa certificada para ejecutar las mediciones, en cuanto a magnitudes en masa (grameras) y temperatura (termómetro). Adicionalmente, deberá garantizar, certificar y allegar el soporte de verificación de los equipos de medición como termómetros, balanzas, básculas, termocuplas, entre otros y se realizará acorde al manual del equipo, horas de uso, antigüedad y recomendaciones del fabricante.
12. Presentar un programa de proveedores, materias primas e insumos, por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos, condiciones de recibo, almacenamiento, uso y controles de calidad, así como la caracterización de materias primas e insumos y su rotación, aplicando el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (Resolución 5109 de 2005, 333 de 2011 y 810 de 2021) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control. Es importante precisar que, al momento de seleccionar los proveedores para la compra de carne, es de obligatorio cumplimiento que estos alimentos provengan de establecimientos certificados, vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente (Entidades Territoriales de Salud o INVIMA). Adicionalmente estos productos deberán contar con los siguientes requisitos documentales. I. El producto debe estar acompañado de la guía de transporte de carne o documentos equivalentes. II. Los productos empacados deben cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad sanitaria vigente. III. Los productos que lo requieran contarán con registro sanitario vigente otorgado por el INVIMA. Considerando los diversos proveedores de productos lácteos, el operador deberá presentar la documentación en relación con la gestión realizada ante el INVIMA, para la visita de Inspección, Vigilancia y Control. Esto permitirá que el INVIMA realice el seguimiento necesario para verificar las concentraciones de Caseinomacropéptido (CMP) en la leche.
13. En la fase de alistamiento, presentar el listado de marca de los productos, incluyendo el nombre, la marca, el registro, el permiso o la notificación sanitaria conforme a la normatividad vigente y registro fotográfico a color de los rótulos de todos los productos y materias primas del complemento alimentario preparado en sitio e industrializado, los cuales deberán estar ajustados a las características descritas en las fichas técnicas de la Resolución 335 de 2021. El operador deberá entregar el concepto sanitario de los

	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	6 de 30

establecimientos de los proveedores de productos de la modalidad complemento alimentario industrializado y de productos de alto riesgo de la modalidad Ración Preparada en Sitio (RPS), junto con el registro, la notificación o el permiso sanitario de la totalidad de los productos.

14. Presentar plan de rutas, donde se establezca la periodicidad y días de entrega de víveres y elementos de aseo y desinfección y combustible (gas, cuando sea el caso) a cada institución educativa. Dentro del plan se debe establecer las rutas de transporte de los alimentos del PAE, desde las bodegas del operador hasta las diferentes sedes educativas, incluyendo información del tipo de transporte Convencional (Camión con refrigeración y camión sin refrigeración), No convencional (Aéreo, terrestre (a pie), animal, fluvial, terrestre (automóvil, campero, jeep, moto), marítimo; Distancia (Km); Tiempo (h); Costo en pesos y placa de los vehículos. Los trayectos en transporte convencional se miden en distancia y los trayectos en transporte no convencional se miden en tiempo y se debe incluir el costo en pesos. Adicionalmente, allegar la documentación de los vehículos, los conductores y ayudantes.

NOTA: Establecer en cada uno de los trayectos (desde la bodega hasta la última sede educativa), las paradas de entrega por cada sede educativa.

15. Presentar en fase de alistamiento, la relación de los veinte (20) vehículos mínimos evaluados en el proceso de selección para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, junto con la relación y documentación del personal designado como conductores.

NÚMERO MÍNIMO REQUERIDO DE VEHÍCULOS	DOCUMENTOS DEL CONDUCTOR
12 FURGONADOS CERRADOS 8 FURGONADOS REFRIGERADOS	-Copia de la cédula de ciudadanía. -Copia de la Licencia de Conducción vigente, la cual debe contar con categoría de conformidad con la clase de vehículo a conducir. -Certificado de capacitación en BPM no mayor a un año -Certificado médico vigente de manipulación de alimentos. -Exámenes de laboratorio vigente (examen coprológico, frotis faríngeo y KOH para uñas).
Nota 1: Para el servicio que presten los vehículos del programa PAE que requieran el personal auxiliar de ruta, estos deberán cumplir los requisitos para la manipulación de alimentos: - Copia de la cédula de ciudadanía. - Certificado médico vigente de manipulación de alimentos. - Exámenes de laboratorio vigente (coprológico, frotis faríngeo y KOH para uñas). - Afiliación vigente al sistema de seguridad social integral (salud, pensión, ARL). De ser presentado este personal durante la ejecución del contrato, esta condición será verificada y aprobada por la interventoría previo cumplimiento de los requisitos anteriormente señalados. Concomitante a la verificación y aprobación del personal de auxiliares, la interventoría informará tal situación a la entidad. Nota 3: Una vez adjudicado el contrato, la totalidad de los conductores deberán estar afiliados a seguridad social integral (salud, pensión, ARL). Nota 4: Una vez adjudicado el contrato, durante la fase de alistamiento, los vehículos serán objeto de inspección (documentación y vehículo) por parte de la firma interventora.	

- Los vehículos ofrecidos serán de uso exclusivo para la ejecución del contrato de suministro PAE del Departamento de Santander y no podrán ser utilizados para la ejecución de programas y/o contratos con otras Entidades, se debe garantizar el uso y/o funcionamiento durante la ejecución del contrato.
- Los documentos del vehículo deben estar vigentes durante toda la ejecución del contrato de suministro de la alimentación escolar PAE.
- Los 20 vehículos presentados con la propuesta para el programa PAE, deben portar de manera visible el diseño alusivo al programa PAE, el cual será entregado por la Entidad Territorial al futuro contratista. Estos elementos deben estar elaborados en material resistente y lavable, con dimensiones que cubran la totalidad de los dos laterales del furgón.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y otros productos que por su naturaleza representen riesgo de contaminación al alimento.
- El personal que transporte alimentos deberá cumplir con las especificaciones técnicas y normativas para su manipulación y deberá contar con la dotación requerida (Gorro, tapabocas, blusa, pantalón y zapatos cerrados antideslizantes de conformidad con la norma sanitaria) los cuales serán entregados al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación del Programa. La vestimenta y demás elementos exigidos deben cumplir con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente.
- Se requiere registrar en la bitácora la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, la placa del mismo, los municipios de destino y la identificación del personal manipulador encargado de realizar el cargue de la materia prima.
- Los vehículos deberán contar con báscula y su certificado de calibración correspondiente, para que en el momento de la entrega de los insumos o materias primas, sean verificadas las cantidades de acuerdo a las remisiones de entrega.

	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	7 de 30

- En caso de requerirse el cambio de alguno de los 20 vehículos presentados en la propuesta, este trámite deberá ser verificado previamente por la interventoría para posteriormente, autorizar el cambio e informar a la entidad de la actuación. Los vehículos sustitutos deberán cumplir con los mismos requisitos establecidos en el pliego de condiciones.
 - Los vehículos utilizados deberán ser suficientes para garantizar la entrega oportuna y adecuada de materias o insumos en cantidad, calidad e inocuidad. Si el operador considera necesario ADICIONAR VEHÍCULOS convencionales (camión con refrigeración y camión sin refrigeración), podrá solicitar su inclusión. Para este trámite, la interventoría verificará el cumplimiento de los requisitos de orden legal y reglamentario para su aprobación en la operación por parte de la interventoría, aprobación que deberá notificar a la entidad territorial.
 - Si el operador considera necesario ADICIONAR VEHÍCULOS no convencionales (aéreos, terrestres (a pie), animales, fluviales, terrestres (automóvil, campero, jeep, moto, marítimos), podrá solicitar su inclusión. Para este trámite, la interventoría verificará y aprobará el cumplimiento de los requisitos de orden legal y/o reglamentario según aplique, aprobación que deberá notificar a la entidad territorial. Los VEHÍCULOS ADICIONALES deberán cumplir con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones CON EXCEPCIÓN DE: la capacidad, la exclusividad para el programa PAE, el diseño alusivo al programa PAE y deberán ser modelo 2010 en adelante.; además, deberán garantizar que las materias primas y/o insumos mantengan su cantidad, calidad e inocuidad, el manejo adecuado de temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, y las condiciones sanitarias de acuerdo con la Resolución 2505 de 2004 del Mintransporte, la Resolución 2674 de 2013, y las demás normas que las sustituyan o modifiquen. Cabe aclarar que estos medios de transportes serán utilizados para la entrega de materias primas y/o insumos en áreas donde las condiciones geográficas no permitan la utilización de los vehículos convencionales.
 - Los alimentos deberán siempre ser transportados en vehículos que garanticen las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, la seguridad y la inocuidad de aquellos, para lo cual deben emplearse vehículos que cumplan con lo establecido en la Resolución 2505 de 06 septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, que reglamenta las condiciones de transporte de alimentos, además, con el artículo 29 del capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013, así como con la Resolución 719 de 2015, del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás leyes y normas nacionales vigentes que las adicionen, modifiquen o sustituyan en la materia.
 - Para el transporte de los alimentos se deberá utilizar vehículos, canastillas plásticas, cajas de cartón, costales de fibra o bolsas plásticas transparentes según sea la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, de conformidad con lo establecido en la Resolución 719 de 2015; todos éstos en adecuadas condiciones funcionales de uso y de limpieza. Los vehículos relacionados en la propuesta para la realización de esta actividad deberán ser suficientes para garantizar la entrega oportuna, adecuada en cantidad, calidad e inocuidad de los complementos alimentarios y mantenerse durante toda la ejecución del contrato. En caso de requerirse el cambio de alguno de ellos, este trámite deberá ser autorizado previamente por parte de la interventoría, quien verificará que cumplan en todos los casos con la misma normativa.
 - Si durante la ejecución del contrato, se identifica que la entrega de los complementos alimentarios a las instituciones y / o sedes educativas oficiales no es oportuna ni adecuada en cantidad, calidad e inocuidad, el contratista deberá adecuar el proceso de logística o disponer de mejor y mayor capacidad de infraestructura de almacenamiento, un mayor número de vehículos y personal para dar cumplimiento a los horarios establecidos para las entregas de los insumos y de las materias primas y del suministro de los complementos alimentarios establecidos en los horarios de consumo para los titulares de derecho, en el presente documento, sus anexos y la Resolución 335 de 2021.
16. Presentar para aprobación en fase de alistamiento el diseño de la ficha de visibilidad del programa, la ficha de visibilidad de hábitos saludables, la ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA), el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación) de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y los avisos de identificación de las áreas (área de preparación, almacenamiento de alimentos, área de distribución y consumo, elementos de aseo, áreas de residuos sólidos, área de aceite de cocina usado, productos no conforme, ciclos de menú, normas de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, lavado de manos, ingreso solo con la dotación adecuada y prohibido el ingreso de animales y mascotas) los cuales deben estar publicados desde el primer día de ejecución del programa en la totalidad de las sedes educativas de los 82 municipios no certificados del Departamento de Santander. Los avisos deben ser elaborados en material lavable y resistente en las diferentes áreas que conforman el comedor escolar y bodegas de almacenamiento. No se admite en bolsa o bolsillo de acetato.
17. Para los productos alimentarios que conforman el ciclo de menús, tanto en la modalidad preparada en sitio como en la modalidad industrializada, el contratista deberá allegar todas las fichas técnicas correspondientes, las cuales deberán cumplir con los ítems establecidos según la normatividad vigente.
18. El contratista deberá allegar la relación completa del recurso humano mínimo requerido para la operación del programa, adjuntando para cada uno de los perfiles exigidos la documentación soporte correspondiente, al personal mínimo requerido para la ejecución del PAE.

GO1.PCCNTR

-8258066

 República de Colombia Gobernación de Santander	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	8 de 30

CARGO PARA DESEMPEÑAR	PERFIL MÍNIMO	ROLES Y ACTIVIDADES MÍNIMAS	CANTIDAD PERSONAL
Coordinador Operativo.	Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Administración de Empresas o profesiones afines, e Ingeniería Industrial, con experiencia mínima de dos (2) años en la operación logística del programa de alimentación escolar o tres (03) años en operaciones logísticas.	Será el enlace técnico con la Entidad y encargado y encargado de liderar la operación del PAE.	4
Coordinador logístico.	Profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Química de Alimentos, Administración de Empresas o profesiones afines, e Ingeniería Industrial, con experiencia mínima de dos (02) años en la operación logística del programa de alimentación escolar o tres (03) años en operaciones logísticas.	Responsable de estructurar la logística de la operación, definición de los planes de rutas, coordinación de vehículos y seguimiento al cumplimiento de las entregas en los Municipios, en cada zona.	4
Operarios de planta.	Título bachiller	Ensamble y alistamiento en la bodega.	40
Profesionales de apoyo técnico y administrativo para ejecución PAE.	Profesional en Ingeniería de Alimentos o afines con experiencia mínima de dos (02) años, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.	Apoyo técnico para respuesta a requerimientos, dar lineamientos técnicos, formular planes de mejora, atender las desviaciones de calidad y cantidad que se puedan presentar en la ejecución.	4
Profesionales de apoyo técnico y administrativo para ejecución PAE.	Profesional en Nutrición y Dietética con experiencia mínima de un (01) año, en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.	Apoyo técnico para respuesta a requerimientos, dar lineamientos técnicos, formular planes de mejora, atender las desviaciones de calidad y cantidad que se puedan presentar en la ejecución.	4
Profesionales de apoyo técnico y administrativo para ejecución PAE.	Profesional en Ingeniería de Sistemas, con experiencia en temas relacionados a su profesión y/o manejo de software.	Apoyo administrativo y tecnológico en la elaboración de las herramientas necesarias para brindar información con calidad y oportunidad.	4
Personal Logístico operativo, para cubrir la operación en el departamento.	Técnico o tecnólogo en áreas afines o relacionadas a los alimentos experiencia con experiencia no menor de un (1) año contado a partir de la fecha de graduación del programa académico como técnico o tecnólogo según corresponda, en temas relacionados con servicios de alimentación, producción de alimentos y/o suministro de alimentos.	Estarán en los municipios coordinando la logística de entrega con rectores y alcaldes, citación a padres de familia y acompañamiento en las entregas, distribución de planillas de entrega y recolección de las mismas.	101
Profesional de áreas contables.	Profesional en áreas contables.	Responsable del análisis y registros de las operaciones contables, financieras y procesos de facturación.	4
Técnico o tecnólogo en cocina.	Técnico o tecnólogo en cocina, con experiencia mínima de un (01) año, en su área de formación.	Capacitar al personal de cocina en técnicas de preparación, manejo seguro de alimentos, servido, emplatado, mejoras continuas en atención al beneficiario y manejo de residuos, entre otros.	4 (Uno para cada zona)
Auxiliar Administrativo	Técnico o tecnólogo en áreas administración o finanzas, o áreas contables.	Apoyo en el proceso de facturación, generación de planillas, consolidación de planillas.	4
Manipuladores (as)	Persona natural mayor de edad, con educación básica primaria, con experiencia mínima de seis (06) meses en preparación de alimentos.	Recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos.	Según focalización

Nota 1. El operador deberá garantizar la dotación y elementos de seguridad al personal requerido para la operación del programa de alimentación escolar.

Nota 2. En el caso de "Personal Logístico operativo", existen municipios con algunas excepciones donde se considera necesaria la contratación de dos personas, como en los municipios de Barbosa, Betulia, Bolívar, Carcasí, Contratación, Lebrija, Mogotes, Puente Nacional, Rionegro, Sabana de Torres, San Andrés, San Gil, San Vicente de Chucurí, Sucre, Tona, Vélez y Zapatoca. Para el municipio de Surata, se deberá contratar a tres personas. En total, es necesario un mínimo de 101 personas en este renglón, en los demás municipios, se deberá contratar mínimo una (01) persona para este perfil.

 República de Colombia Gobernación de Santander	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	9 de 30

Una vez adjudicado el contrato, el adjudicatario deberá presentar los siguientes documentos dentro de la etapa de alistamiento:

1. Hoja de vida del personal propuesto.
2. Fotocopia de diploma y actas de grado que acrediten la formación profesional, técnica o tecnológica 3. Fotocopia del certificado de vigencia y antecedentes disciplinarios del Consejo Nacional Profesional de Ingeniería, COPNIA, o certificación de vigencia expedida por el ente que corresponda (certificado vigente a la fecha de cierre del presente proceso), o RETHUS.
3. Carta de compromiso suscrita, en la cual manifiesten la disponibilidad para ejercer el cargo para la ejecución del presente proyecto, indicando en que zona y/o el municipio se compromete a prestar la labor según corresponda y en la dedicación exigida en el presente proceso.
4. Certificado y / o acta de liquidación de las órdenes y / o contratos de prestación de servicios, presentadas para acreditar la experiencia y en caso de vinculación laboral deberá acreditar la certificación para que evidencie la experiencia específica y copia de las planillas de seguridad social donde se evidencie la vinculación laboral.

NOTA 3: La experiencia general se refiere a la experiencia en ejercicio profesional del equipo profesional mínimo requerido, y corresponde a los años comprendidos entre la fecha de expedición de la matrícula profesional y la fecha de cierre del presente proceso. Para las profesiones a las cuales se les aplica la exigencia de inscripción en el RETHUS o cualquier otra exigencia de orden legal para acreditar experiencia se empezará a contar a partir de lo que disponga la norma especial aplicable a esa profesión.

NOTA 4: La experiencia específica del equipo profesional mínimo requerido corresponde a los años certificados (mediante certificado laboral con funciones o acta de recibo final y / o acta de liquidación y contrato) de contratos con entidades estatales o privadas en desarrollo de objetos de proyectos y/o en desempeño de cargos específicos y / o en desarrollo de actividades específicas requeridas para cada perfil profesional. Los documentos presentados para acreditar la experiencia específica deberán contener como mínimo la siguiente información:

- Contratante.
- Contratista.
- Número de contrato y fecha de suscripción.
- Objeto o cargo desempeñado.
- Fecha de expedición.
- Fecha de inicio.
- Fecha de terminación.
- Nombre, firma y cargo de quien certifica.

Para efectos de determinar las carreras afines se tendrá en cuenta lo reportado en el SNIES <https://snies.mineduacion.gov.co/consultasnies/programa#>.

NOTA 5: Para el cálculo de tiempo acreditado en cada contrato como experiencia específica del profesional, en caso de tiempos simultáneos, se tomará la primera y la última fecha de la totalidad de las certificaciones para la obtención de la experiencia en esos periodos para acreditación de la experiencia específica.

NOTA 6: El operador deberá entregar toda la información requerida sobre formación y experiencia del personal.

NOTA 7: Tratándose de títulos obtenidos en el exterior, estos deberán estar debidamente homologados ante el Ministerio de Educación Nacional, de acuerdo con la reglamentación vigente. El contratista debe anexar copia de la respectiva resolución de validación de los estudios y títulos académicos expedida por el Ministerio de Educación Nacional.

NOTA 8: El contratista deberá mantener copia (física o digital) de las hojas de vida con sus soportes en las instalaciones donde funciona la sede administrativa del operador

Del personal manipulador (es) de alimentos

El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, según los artículos 11 y siguientes (Ss) de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, y debe acreditar el siguiente perfil mínimo al momento de manipular alimentos:

- I. Ser mayor de 18 años, con educación básica primaria.
- II. Certificación médica, de acuerdo a lo establecido en el artículo 11 de la Resolución número 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa. Adicionalmente se establece que: "Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera

 República de Colombia Gobernación de Santander	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	10 de 30

dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador."

- III. Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución número 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.
- IV. Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.

Nota: siempre que exista remplazo y/o nueva contratación del personal manipulador el operador deberá realizar proceso de capacitación previamente establecido.

Así mismo, se deberá contemplar lo dispuesto en la Ley 2042 de 2020, en su artículo 4 respecto que por parte del operador del PAE "(...) propenda por integrar dentro de su personal, como manipuladores, en un porcentaje no menor al 20%, a los padres de familia usuarios, priorizando a aquellos que sean cabeza de familia, que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia."

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos son los siguientes:

Tabla. Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio (Almuerzo)

De 1 a 50 raciones	De 51 a 100 raciones	De 101 a 250 raciones	De 251 a 450 raciones	De 451 a 700 raciones	De 701 a 950 raciones	De 951 a 1450 raciones	De 1451 en adelante
1	2	3	4	5	6	7	8

Tabla. Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Preparada en Sitio (Ración am/pm)

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

Tabla. Relación mínima de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad Ración Industrializada

De 1 a 19 raciones	De 20 a 200 raciones	De 201 a 600 raciones	De 601 a 1000 raciones	De 1001 en adelante
0	1	2	3	4

En caso de que se requiera ajuste del personal exigido en la tabla anterior, la definición y modificación que plantee y realice cada operador debe estar soportada en un análisis de tiempos y movimientos y ser presentada a la interventoría para ser aprobada, la cual en ningún momento deberá afectar las condiciones de calidad del servicio e inocuidad, la oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios y demás actividades propias de la atención. La aprobación deberá realizarse mediante un oficio que quedará como soporte en la institución educativa.

En las sedes educativas en las cuales se atienden entre 1 y 19 beneficiarios del Programa con la modalidad industrializada, las actividades de recepción, verificación de calidad y cantidad y entrega de los complementos a los beneficiarios, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar, de conformidad con lo establecido en la Resolución 335 de 2021, a quien el operador deberá entregar la dotación y los elementos de protección personal (1 bata de tela, 158 tapabocas desechables para uso por día calendario escolar y 158 cofia desechables para uso por día de calendario escolar) necesarios para adelantar dichas funciones, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos.

Adicional al personal mencionado, el operador deberá garantizar aquel que requiera para la correcta y adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar en el territorio y que sea vinculado conforme a lo establecido en la normatividad laboral vigente en Colombia.

El operador deberá afiliar a todo el personal al Sistema de Seguridad Social integral durante la fase de alistamiento, manteniendo la condición durante toda la vigencia del contrato.

Funciones Mínimas del Personal Manipulador

El recurso humano, deberá incluir como mínimo las siguientes responsabilidades:

 República de Colombia Gobernación de Santander	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	11 de 30

- A. Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos.
- B. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal, cumpliendo además con el uso adecuado de la dotación para su trabajo, procurando un frecuente lavado de manos antes de iniciar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.
- C. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal.
- D. Cumplir con las actividades descritas en cada uno de los programas del plan de saneamiento básico presentado por el operador en la etapa de alistamiento y su debido registro en los formatos establecidos.
- E. Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos y diligenciando los formatos establecidos.
- F. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos.
- G. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del programa, de acuerdo con los gramajes establecidos por la entidad territorial por nivel y/o grado de escolaridad.
- H. Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación o que participe en la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
- I. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad en el trabajo que realice la supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y/o Ministerio.
- J. Garantizar 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, teniendo en cuenta las fechas de vencimiento más próximas para realizar la rotación de los productos.
- K. En caso de evidenciar productos alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos y con fecha de vencimiento caducada, la manipuladora deberá realizar el retiro de estos y proceder con los protocolos establecidos para estos casos.
- L. Llevar registro diario (Kardex) de ingreso y salida de alimentos en físico.
- M. Realizar los menús de acuerdo a lo establecido en las guías de preparación, elaboradas y entregadas por la Entidad Territorial. En caso de existir un intercambio se debe contar con la autorización previa, de acuerdo al protocolo descrito para intercambios.
- N. Aplicar el protocolo para la toma de contramuestras de los alimentos en los restaurantes escolares.
- O. Notificar oportunamente al enlace o persona delegada del operador, según la dinámica definida, las novedades evidenciadas respecto al incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar.
- P. Notificar oportunamente al enlace o persona delegada del operador de acuerdo al estado de maduración de los alimentos, la necesidad de realizar arrastre de menú (arrastre hace referencia a menú completo).

CLAUSULA CUARTA. – CONDICIONES GENERALES DE EJECUCIÓN: En esta fase se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los beneficiarios del programa, debiendo el operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, en la resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación:

RECIBO Y MANEJO DE MATERIA PRIMA

El operador debe implementar un sistema de trazabilidad con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del proceso durante toda la operación del PAE, en aras de disponer y rastrear toda la información y datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada sede educativa. Adicionalmente, lo descrito en el ítem 5.1.2.5.1. Actividades Preliminares al Recibo de Materia Prima y 5.1.2.5.2. Recepción de Productos y Materias Primas del Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021.

MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO

El transporte, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos en la ejecución del Programa están enmarcados por los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además de las contemplados en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos y demás normas para el transporte de alimentos específicos.

Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulador de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades:

Dotar al personal manipulador de alimentos la vestimenta y demás elementos exigidos, conforme a las obligaciones del operador – contratista, establecidas para esta fase.

Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, conforme a las obligaciones del operador – contratista, establecidas para esta

 República de Colombia Gobernación de Santander	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	12 de 30

fase.

Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la modalidad industrializada, el espacio destinado para el almacenamiento transitorio debe contar con las características y los elementos que garanticen dicho almacenamiento de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta el consumo por parte de los estudiantes beneficiarios, de acuerdo con lo establecido en la fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo y de la Resolución número 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Debe tener aplicabilidad para las bodegas de almacenamiento y/o planta(s) de producción o ensamble, y para los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. El documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación en los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades. El Plan de Saneamiento Básico se debe desarrollar para los programas que lo integran, de acuerdo con las condiciones establecidas en las actividades de alistamiento.

TRANSPORTE

El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan y normas de transporte para alimentos específicos. Los alimentos deben ser transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.

HORARIOS DE CONSUMO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS

Los horarios de consumo de los complementos alimentarios se planean de acuerdo con las dinámicas en las sedes educativas, en todo caso conforme a las orientaciones brindadas en la Resolución 335 de 2021. El horario definido debe ser publicado de manera oficial en un lugar visible del comedor escolar en el caso del complemento preparado en sitio o de la sede educativa en el caso de la modalidad industrializada y debe ser de conocimiento de los padres de familia, del operador, de la supervisión y/o interventoría y del Departamento. Este horario no podrá modificarse durante el calendario escolar, salvo situaciones excepcionales que se presenten y ameriten dicha modificación.

IMPLEMENTOS DE ASEO Y VARIOS

Es responsabilidad del operador garantizar para la modalidad de preparada en sitio en el comedor escolar o para el lugar de almacenamiento temporal en caso de que aplique la modalidad 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. Al inicio del contrato, se deberá garantizar la disponibilidad de estos elementos en cada sede educativa. Durante la ejecución, los elementos de aseo deberán estar disponibles dentro de los primeros cinco días hábiles de cada mes. Los implementos relacionados deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste. Cómo se relaciona a continuación:

Tabla. Elementos de aseo y desinfección mínimos modalidad preparada en sitio (Almuerzo y JM/JT)

Elemento (Cuando se desgaste se debe reponer)	0 a 100 beneficiarios	101 a 200 beneficiarios	201 a 500 beneficiarios	501 a 750 beneficiarios	751 a 1000 beneficiarios	1000 o mas beneficiarios
Escoba plástica grande	1	2	3	3	3	4
Trapero de Hilaza, sin goma	1	2	3	3	3	4
Recogedor de basura de plástico	1	1	2	2	2	2
Cepillo largo de cerdas duras	1	1	1	1	1	2
Cepillo de mano de cerdas duras	1	1	2	2	2	3
Esponja espiral metálica para el lavado de ollas (mensual)	4	5	6	7	8	10
Jeringa 5 ml. Se entrega una jeringa por sede educativa (mensual)	1	1	1	1	1	1
Detergente biodegradable para lavado de platos y batería cocina (barra) (mensual)	500 gramos por cada 50 beneficiarios al mes					
Esponja abrasiva verde con esponja para lavado de menaje (mensual)	4	5	6	7	8	10
Desinfectante liquido LITRO(cloro) (mensual)	2	3	5	7	8	10

	MINUTA AL CONTRATO					CÓDIGO	AP-JC-RG-31
						VERSIÓN	3
						FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
						PÁGINA	13 de 30
Balde de 10 litros con agarradera	1 al inicio del contrato						
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo (mensual) KILO	2	3	4	6	8	8	
Jabón antibacterial para desinfección de manos, en dispensador, inoloro (mensual)	500 ml mensuales por manipuladora						
Toallas de manos desechables	Paquete x 100 unidades mensuales por manipuladora						
Bolsas plásticas biodegradables para residuos orgánicos e inorgánicos (mensual) VERDE	10	12	15	15	20	20	
Bolsas plásticas biodegradables para residuos orgánicos e inorgánicos (mensual) NEGRA	5	8	10	10	10	10	
Papel higiénico (mensual)	2 por manipuladora mensual						
Guantes caucho tipo industrial para lavado y desinfección (mensual)	Par por manipuladora al mes						
Paños Absorbentes (mensual)	4	6	8	10	10	12	
Encendedor	1 al inicio del contrato						

Tabla. Elementos de aseo y desinfección mínimos modalidad complemento alimentario industrializada

Elemento (Suministro mensual y cuando se desgaste)	0 a 19 beneficiarios	20 a 500 beneficiarios	501 a 1000 beneficiarios	1000 o más beneficiarios
Escoba plástica grande	0	1	2	3
Trapero de Hilaza, sin goma	0	1	2	3
Recogedor de basura de plástico	0	1	2	3
Esponja plástica	0	2	3	4
Toallas de manos desechables	Paquete x 100 unidades mensuales por manipulador			
Jabón antibacterial para desinfección de manos, en dispensador, inoloro (mensual)	500 ml mensuales por manipuladora			
Desinfectante líquido (cloro) mensuales litros	0	1	2	3
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo mensuales	0	1	2	3
Bolsas plásticas biodegradables para residuos orgánicos e inorgánicos mensuales	0	5	10	20
Papel higiénico	2 por manipuladora al mes			
Guantes caucho para lavado y desinfección	1 par por manipuladora al mes			
Paños Absorbentes Mensuales	0	1	2	3
Bata en tela	1	0	0	0
Tapabocas desechable (días calendario académico) mensual	20	0	0	0
Cofia mensual	20	0	0	0

Tabla. Elementos de aseo y desinfección mínimos modalidad complemento alimentario industrializada

Elemento (Suministro mensual y cuando se desgaste)	0 a 19 beneficiarios	20 a 500 beneficiarios	501 a 1000 beneficiarios	1000 o más beneficiarios
Escoba plástica grande	0	1	2	3
Trapero de Hilaza, sin goma	0	1	2	3
Recogedor de basura de plástico	0	1	2	3
Esponja plástica	0	2	3	4
Toallas de manos desechables	Paquete x 100 unidades mensuales por manipulador			
Jabón antibacterial para desinfección de manos, en dispensador, inoloro (mensual)	500 ml mensuales por manipuladora			
Desinfectante líquido (cloro) mensuales litros	0	1	2	3
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo mensuales	0	1	2	3
Bolsas plásticas biodegradables para residuos orgánicos e inorgánicos mensuales	0	5	10	20
Papel higiénico	2 por manipuladora al mes			
Guantes caucho para lavado y desinfección	1 par por manipuladora al mes			
Paños Absorbentes Mensuales	0	1	2	3
Bata en tela	1	0	0	0
Tapabocas desechable (días calendario académico) mensual	20	0	0	0
Cofia mensual	20	0	0	0

	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	14 de 30

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos que integran las modalidades preparadas en sitio como industrializada, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta la entrega 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 el Resolución 335 del 23 de diciembre del 2021. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberá cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social (MSPS), la Resolución 810 del 2021 (MSPS) y las demás normas vigentes para el efecto.

Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los estudiantes beneficiarios, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

En el caso de novedades en calidad e inocuidad se deberá implementar la Gráfica 2 Flujograma de acciones a realizar ante la identificación de alteraciones de calidad e inocuidad de alimentos del anexo técnico de calidad e inocuidad de la resolución 335 del 2021.

EMPAQUE Y EMBALAJE

Con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario en modalidad industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos:

Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes.

Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en las resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011, 2508 de 2012 y 810 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. 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 beneficiario.

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.

ENTREGA DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA

La entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo.

Para la modalidad industrializada, el operador debe cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en los lineamientos impartidos por la UApa y en la normatividad vigente; el personal transportador debe estar debidamente identificado, y realizará la entrega de los productos al docente, directivo o persona responsable designada por el Comité de Alimentación Escolar 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.

PROTOCOLO DE MUESTREO

Durante la operación del Programa de Alimentación Escolar se debe ejecutar un plan de muestreo microbiológico en las diferentes modalidades, con énfasis donde se realiza una constante manipulación de alimentos, el cual debe ser aprobado por la interventoría. El plan debe incluir muestreos completos que incluye cada uno de ellos; productos terminados, alimentos modalidad RI, personal manipulador, superficies, ambiente que está en permanente contacto con los alimentos y análisis microbiológico y fisicoquímico del agua. Los análisis deberán realizarse con la aprobación por parte de la interventoría del contrato en la fase de alistamiento con un cronograma y protocolo de muestreo.

Parámetros de análisis para frotis de mano, superficie y ambiente

PARÁMETRO	LÍMITE PERMITIDO
MANIPULADOR	
Coliformes Totales	0 UFC / ml
Coliformes fecales	0 UFC / ml
Mohos y Levaduras	Máx. 20 UFC / ml
SUPERFICIE	
Aerobios Mesófilos	Máx. 100 UFC / 100 cm ²
Coliformes Totales	0 UFC / 100 cm ²
Coliformes fecales	0 UFC / 100 cm ²
Mohos y Levaduras	Máx. 20 UFC / 100 cm ²

¹ Anexo técnico de calidad e inocuidad

	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	15 de 30

AMBIENTE	
Aerobios Mesófilos	Máx. 100 UFC / 65 cm ² / 15
Mohos y Levaduras	Máx. 20 UFC / 65 cm ² / 15

Se debe realizar el análisis de laboratorio a un 30% de sedes educativas urbanas y un 70% de sedes educativas rurales durante la ejecución del contrato (158 ías hábiles calendario escolar), divididas así: 53 para el complemento almuerzo, 53 para el complemento JM/JT y 21 para el complemento Industrializado. Adicionalmente, se deberá realizar dos tomas de muestras en cada una de las bodegas principales, incluyendo en cada toma al menos dos muestras de manipuladores, así como de superficies, ambiente y análisis microbiológico y fisicoquímico de agua. Asimismo, se deberá presentar los documentos que acrediten al laboratorio para la toma y análisis de las muestras.

TIPO DE MUESTRA Y/O ANÁLISIS		DESCRIPCIÓN	OBSERVACIONES
1. Ambiente		Áreas de recepción de materia prima, de almacenamiento de materia prima, de ensamble, áreas de proceso, equipos de frío, áreas de despacho y distribución.	Se debe realizar la rotación de cada una de las áreas descritas, para la toma de muestra.
2. Equipo y utensilios		Equipos de producción, menaje y utensilios de cocina, bandas transportadoras, selladoras, canastillas de almacenamiento de materia prima, equipos de medición de masas, mesones.	Se debe realizar la rotación de cada una de las áreas descritas, para la toma de muestra.
3. Personal manipulador de Alimentos de todas las áreas.		Frotis de garganta y KAO para uñas	Se debe incluir a un manipulador de cada área, a saber: Recepción y almacenamiento de materia prima; cocina fría y caliente; ensamble, y despacho y distribución.
		Frotis de manos	
4. Alimentos Modalidad RI	Leche Pasteurizada y derivados lácteos (Kumis, Yogurt, Bebida láctea con avena, leche saborizada)	Almacenamiento o ensamblado.	Se debe tener en cuenta el menú establecido, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Quesos (Queso Fresco y Queso petit)		
	Cereales (Galletas, ponqués)		
	Dulces y Postres		
	Mezcla de frutos secos		
5. Materias Primas/Producto Terminado	Lácteos, y otros derivados lácteos, postres lácteos.	Almacenado - preparado	Se debe tener en cuenta el menú establecido, con el fin de no repetir el mismo producto en forma consecutiva.
	Huevo		
	Carnes y derivados cárnicos		
	Quesos	Almacenado - manipulado	
	Pulpas y néctares	Almacenado - preparado	
	Ensaladas, frutas, jugos de frutas	Preparado	
	Producto de panadería con y sin relleno	Almacenado - manipulado	
	Postres no lácteos	Almacenado - preparado	
	Agua potable	Análisis completo microbiológico y fisicoquímico.	La toma de muestra debe realizarse directamente de los grifos y rotarse los puntos de toma. Monitoreo de Cloro residual "in situ" por comedor.

Adicionalmente dentro del protocolo de muestreo microbiológico y teniendo en cuenta los diferentes proveedores, debe establecer la toma de análisis microbiológicos específicos, que hacen referencia a los alimentos que por sus características son clasificados de alto riesgo, por lo cual se hace importante la programación y toma.

TIPO DE MUESTRA Y/O ANÁLISIS	ANÁLISIS	FRECUENCIA MÍNIMA
Productos UHT	Prueba de esterilidad comercial	Anual a todos los productos
Derivados cárnicos (acorde a la excepción establecida en la Ficha Técnica)	<i>Salmonella Sp.</i> , <i>Listeria monocytogenes</i>	Anual
Quesos	<i>Salmonella Sp.</i> , <i>Listeria monocytogenes</i>	Semestral
Alimentos que contengan maní	Aflotoxinas	Anual
Huevo en cáscara	<i>Salmonella Sp.</i>	Trimestral
Arepas	<i>Bacillus cereus</i>	Trimestral

 República de Colombia Gobierno de San Andrés y Providencia	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	16 de 30

ESPECIFICACIONES MÍNIMAS PARA LAS FICHAS TÉCNICAS QUE DEBERÁN SER ALLEGADAS POR EL OPERADOR

Allegar fichas técnicas con la mayor especificidad posible en las que se expresen las características normativas, físicas, químicas, microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas, tales como:

1. Nombre del Producto
2. Nombre comercial del producto con o sin marca.
3. Registro, permiso o notificación sanitaria de acuerdo al riesgo en el que este catalogado el alimento.
4. Composición y/o ingredientes (en orden decreciente).
5. Aporte calórico y nutricional
6. Características fisicoquímicas o microbiológicas
7. Presentaciones comerciales
8. Empaque y rotulado.
9. Tipo de conservación y condiciones de almacenamiento (humedad, temperatura, luminosidad, etc.).
10. Vida útil
11. Forma de uso o consumo
12. Porción recomendada.
13. Grupo poblacional
14. Firma profesional idóneo.

Nota: Para el caso de frutas y verduras, se deberán considerar las especificaciones establecidas en las fichas técnicas definidas por la Entidad Territorial, en cuanto a sus características.

RACIONES NO RECONOCIDAS POR INCUMPLIMIENTO DE GRAMAJES EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE)

Una vez aplicado el formato de verificación de gramajes para comedores escolares del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en sus diferentes modalidades de atención (Preparada en Sitio e Industrializada), y reportado el no cumplimiento de este en el formato de verificación para comedores escolares del programa de alimentación escolar, se procederá al no reconocimiento económico del total de las raciones del grado o nivel de escolaridad de la sede educativa del día, donde se evidenció el incumplimiento del gramaje. Estas raciones no reconocidas se reflejarán en cada una de las cuentas mensuales del operador de suministro.

Para asegurar la correcta implementación de este proceso, la firma interventora y/o equipo de supervisión realizará los siguientes pasos:

Verificación de gramajes: Se realizará una verificación aleatoria de los pesos de cada preparación que conforman el menú del día proporcionado en el servicio de alimentación escolar según el formato de verificación establecido.

Detección de incumplimientos: Se identificarán y registrarán los casos donde los gramajes no cumplan con los estándares establecidos para cada grado y/o nivel de escolaridad.

No reconocimiento de raciones: Se procederá a no reconocer económicamente las raciones correspondientes a los grados de escolaridad afectados, reflejando esta decisión en las cuentas mensuales del operador.

Notificación al operador: Se notificará al operador de suministro sobre los incumplimientos detectados y el consecuente no reconocimiento de las raciones.

Este procedimiento tiene como objetivo garantizar la calidad y cantidad de los alimentos proporcionados a los beneficiarios, asegurando que cumplan con los estándares nutricionales establecidos por el Programa de Alimentación Escolar (PAE) para cada grado y/o nivel de escolaridad.

CLAUSULA QUINTA. – VEHÍCULOS MÍNIMOS REQUERIDOS: el contratista deberá mantener durante la ejecución del contrato los veinte (20) vehículos mínimos evaluados en el proceso de selección para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, el cual deberá contener la siguiente información:

VEHÍCULOS MÍNIMOS REQUERIDOS	DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO
12 FURGONADOS CERRADOS	- Presentación de la licencia de tránsito del vehículo. - Contrato o promesa de arrendamiento suscrito por parte del contratista y del propietario del vehículo donde se evidencie la disponibilidad del mismo para la ejecución del programa PAE. - Seguro Obligatorio Contra Accidentes de Tránsito (SOAT), VIGENTE. - Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente, con concepto favorable. - Soporte de la revisión técnico – mecánica, en los casos en que aplique de acuerdo a la legislación vigente. - Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT), en el que se evidencie que el vehículo cuenta con una capacidad de carga igual o superior a 1.5 toneladas. Esta exigencia se establece con base a los antecedentes de ejecución del PAE, con el fin de asegurar un transporte eficiente de los alimentos hacia los municipios de distribución. - Los vehículos a emplear en la ejecución del Programa PAE, deberán ser modelo 2019 en adelante.
8 FURGONADOS REFRIGERADOS	

	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	17 de 30

NOTA 1: Toda la documentación presentada por el contratista debe ser legible.

NOTA 2: Para la ejecución del contrato serán presentados los veinte (20) vehículos mínimos evaluados en el proceso de selección.

CLAUSULA SEXTA. – INFRAESTRUCTURA FÍSICA MÍNIMA: el contratista deberá mantener durante la ejecución del contrato los siguientes **REQUISITOS GENERALES DE INFRAESTRUCTURA MÍNIMA**, así:

El contratista debe garantizar la disponibilidad de mínimo cuatro bodegas estratégicamente ubicadas que permita garantizar la distribución oportuna, eficiente y eficaz hacia cada uno de los municipios que hacen parte de las zonas definidas. Estas bodegas deben contar con la capacidad operativa, técnica y logística para realizar de manera oportuna, eficiente y eficaz los procesos de recepción, acopio, almacenamiento, alistamiento y distribución de los componentes, materias primas e insumos necesarios para la operación del Programa. Asimismo, deben cumplir con las condiciones establecidas en las Resoluciones 335 de 2021, 2674 de 2013 y la 719 de 2015 y demás normativa sanitaria alimentaria nacional vigente, así como cualquier norma reglamentaria que las adicione, sustituya o derogue.

DISTRIBUCIÓN DE LAS BODEGAS

En estas bodegas se deberá identificar claramente los siguientes espacios:

- Áreas de almacenamiento seco para alimentos de menor riesgo y riesgo medio en salud pública.
- Áreas de almacenamiento frío para alimentos de mayor riesgo en salud pública.
- Áreas de almacenamiento de productos destinados a los procesos de limpieza y desinfección, incluyendo detergentes y elementos de aseo.
- Áreas generales como:
 - Áreas destinadas a oficinas.
 - Áreas de unidades sanitarias.
 - Áreas de cargue y descargue.
 - Áreas de almacenamiento y lavado de canastillas.
 - Áreas de productos no conforme.
 - Área de disposición de residuos.

REQUISITOS DE ÁREA DE ALMACENAMIENTO

El área de almacenamiento de alimentos (de acuerdo con lo descrito en los numerales I y II antes enunciados) del conjunto de las 4 bodegas requeridas debe sumar mínimo un área total de 1500 metros cuadrados.

Cada bodega debe contar con al menos dos (02) cuartos fríos y/o cámaras frigoríficas fijas y/o móviles y/o contenedores. La sumatoria del área de los dos cuartos fríos y/o cámaras frigoríficas fijas y/o móviles y/o contenedores debe ser mínimo de 50 metros cúbicos.

Nota: El área total de almacenamiento requerida contempla los espacios de circulación y aquellos exigidos por la normatividad sanitaria vigente.

UBICACIÓN DE LAS BODEGAS MÍNIMAS REQUERIDAS

- Se permitirá máximo una bodega ubicada en los municipios de Bucaramanga o Piedecuesta o Floridablanca o Girón.
- Las tres bodegas restantes deberán ubicarse en cualquiera de los 82 municipios no certificados en educación del Departamento de Santander; sin embargo, cada bodega debe estar ubicada en una zona diferente, acorde con la "IDENTIFICACIÓN DE ZONAS EN EL DEPARTAMENTO DE SANTANDER" contenida en los estudios previos.

REQUISITOS ADICIONALES

Las bodegas ofrecidas serán de uso exclusivo para la ejecución del contrato de suministro PAE del Departamento de Santander y no podrá ser utilizada para la ejecución de programas y/o contratos de otras Entidades, y se debe garantizar el uso y/o funcionamiento durante la ejecución del contrato; además, debe contar con la capacidad instalada para almacenar y alistar la cantidad de alimentos requeridos por el Programa de Alimentación Escolar (PAE).

CLAUSULA SÉPTIMA – TALENTO HUMANO: además del personal mínimo requerido y que encuentra descrito para la cláusula segunda y que hace referencia a la etapa de alistamiento, el operador deberá vincular mínimo 100 manipuladoras por zona, que sean madres cabeza de hogar y que residan en la zona donde se prestará el servicio.

Las manipuladoras deben cumplir con el siguiente perfil:

1. Ser mayor de 18 años.

 República de Colombia Gobernación de Santander	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	18 de 30

- Alfabeto, mínimo educación básica primaria.
- Certificación médica en la que cuente con un estado de salud óptimo que le permita manipular alimentos sin que represente algún riesgo de contaminación al alimento; con fecha de expedición no mayor a un año al inicio de la operación del Programa.
- Estar capacitado en manipulación de alimentos y tener certificación vigente no mayor a 1 año a la fecha del cierre del proceso de selección.

CLÁUSULA OCTAVA – DERECHOS DEL CONTRATISTA: Recibir la remuneración por la ejecución de las actividades en los términos pactados en el presente Contrato.

CLAUSULA NOVENA – OBLIGACIONES DEL OPERADOR: Además de las contempladas en el Decreto 1075 de 2015, por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Educación y las ya mencionadas en la fase de alistamiento, se establecen las siguientes:

OBLIGACIONES GENERALES

- Cumplir las condiciones técnicas objeto del contrato.
- Presentar a la interventoría, informes semanales de conformidad con el formato establecido por la entidad, el cual deberá presentarse el primer día hábil de la siguiente semana ejecutada.
- Presentar a la interventoría para el trámite de pago, informes de ejecución mensual, junto con todos los soportes que confirmen el cumplimiento de las obligaciones contractuales.
- Presentar a la interventoría, informe de ejecución final previo a la liquidación del contrato, documento que debe ir acompañado de todos los soportes finales de cumplimiento de las obligaciones contractuales.
- Presentar información jurídica, técnica, administrativa o financiera solicitados por la interventoría, cuando le sea requerida.
- Atender las visitas que se realicen en comedores escolares, bodegas y sedes administrativas que en el marco de sus competencias realicen los funcionarios de la Gobernación de Santander, del Ministerio de Educación Nacional (MEN), de la interventoría o de los diferentes entes de control.
- Acatar las observaciones y recomendaciones registradas en virtud de las de visita realizadas en la obligación 6. Los planes de mejora y cierres de las no conformidades identificadas en las visitas realizadas por los representantes de las entidades mencionadas anteriormente, deben presentarse en un plazo no mayor de UN (01) mes, una vez notificada la observación (nes) o recomendación (nes).
- Asistir y participar de forma presencial a las mesas públicas u otros comités que sean convocados por la Dirección de Permanencia Escolar, allegando a la entidad territorial con 5 días de anterioridad a la realización de cada evento las presentaciones, informes o cualquier documento necesario para ser consolidado o analizado por la ET.
- Asistir y participar de forma presencial a la Junta de Seguimiento o mesas de trabajo del Programa de Alimentación Escolar – PAE, según citación realizada por la Dirección de Permanencia Escolar. A esta junta de seguimiento deberá asistir el representante legal del operador y su coordinador operativo, así como el personal necesario para la revisión de los temas establecidos en el orden del día.
- Participar en los procesos que desarrolle el Departamento de Santander para promover espacios de participación ciudadana y control social del Programa de Alimentación Escolar (PAE).
- Brindar respuesta en los términos establecidos en el protocolo de respuestas de PQRSD de la Secretaría de Educación de la Gobernación de Santander a los requerimientos realizados por los entes de control, Interventoría, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE.
- Una vez aprobada la cuenta por parte de la interventoría, allegar a la Dirección de Permanencia Escolar, en dispositivo de almacenamiento, los documentos que hacen parte del expediente.

OBLIGACIONES TÉCNICAS DE SUMINISTRO

- Utilizar las bodegas, para el manejo exclusivo de alimentos del programa de alimentación escolar de Santander, conforme a la normatividad sanitaria vigente, manteniendo las condiciones aprobadas en la fase de alistamiento a lo largo de la ejecución del contrato.
- En caso de establecer puntos intermedios de recepción, almacenamiento y/o distribución para la entrega de víveres entre la bodega de almacenamiento y las sedes educativas, el operador deberá informar a la interventoría para su revisión y aprobación la ubicación de la totalidad de estos puntos con evidencia fotográfica a color con georreferenciación. Estos puntos de recepción deberán cumplir con las condiciones necesarias para garantizar la conservación de los alimentos, secos, refrigerados y congelados acorde con los requisitos legales y sanitarios vigentes.
- Capacitar a la totalidad del personal manipulador de alimentos de manera presencial un 60% y virtual el 40%, en lo relacionado con la estandarización de preparaciones, control de desperdicios de alimentos, presentación de porciones, manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados, planes de saneamiento, manejo de extintores, manejo seguro de los cilindros de gas o gas natural y demás temas que se requieran, de conformidad con lo establecido en el plan de trabajo aprobado en la fase de alistamiento. Durante el primer mes, se deberán allegar los soportes de la capacitación inicial, incluyendo la ficha de capacitación, el listado de asistencia y el registro fotográfico a color con georreferenciación. En el caso del ingreso o cambio de personal manipulador de alimentos, se deberán allegar los soportes correspondientes a la capacitación realizada en el informe mensual correspondiente.
- Al inicio de la operación, se deberá entregar; un peto blanco plástico (material PVC) que será entregado una

CO1.PCCNTR

- 8258066

 República de Colombia Gobernación de Santander	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	19 de 30

- única vez y dos dotaciones, conformadas cada una por; dos (02) gorros de tela, cinco (05) tapabocas de tela, una (01) blusa, un (01) pantalón, y un (01) par de zapatos cerrados antideslizantes. Y una tercera (03) dotación completa que se debe entregar a la mitad de la ejecución del contrato. Se debe realizar la reposición de manera inmediata de estos elementos cada vez que se desgasten o sea necesario. El operador deberá allegar acta de entrega, junto con la evidencia fotográfica de la dotación suministrada a la totalidad del personal manipulador, dentro de los primeros diez (10) días hábiles, siguientes al inicio de ejecución del contrato. La vestimenta y demás elementos exigidos deben cumplir con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente, en las cantidades establecidas y deben ser de acuerdo al tallaje de cada manipulador. En el caso del ingreso o cambio de personal manipulador de alimentos, se deberán allegar los soportes correspondientes a la entrega de la dotación en el informe mensual correspondiente.
- Para el caso de las sedes educativas donde haya menos de 19 beneficiarios, se deberá entregar los primeros 5 días de cada mes a la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar para la entrega de los complementos de la modalidad industrializada, la dotación y los elementos de protección (1 bata de tela, 158 tapabocas desechables para uso por día calendario escolar y cofias desechables para uso por día de calendario escolar por manipulador o encargado) durante la ejecución del contrato, además de brindarle capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos. El operador deberá allegar acta de entrega, junto con la evidencia fotográfica a color de la dotación suministrada a la totalidad del personal delegado por el CAE. Soportes que deberán ser allegados mensualmente.
 - El operador deberá suministrar y mantener en la sede administrativa y en las sedes educativas, una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos, la cual debe contener los documentos que permitan verificar por parte del interventor y entes de control, el cumplimiento de los requisitos exigidos (Copia de la cédula de ciudadanía, hoja de vida, certificado académico, certificado médico de manipulación de alimentos no menor a un año, exámenes de laboratorio vigentes (examen coprológico, frotis faríngeo y KOH para uñas), certificado de capacitación en BPM no mayor a un año, copia del contrato, y certificado de afiliación ARL) y demás documentos que se requieran. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito.
 - Reemplazar al personal en los procesos de manipulación de alimentos que por su estado de salud representen riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.
 - Implementación de una herramienta tecnológica para la trazabilidad de cada uno de los productos, durante toda la operación del PAE, monitoreando la información y datos relevantes de los alimentos y materias primas en todas las etapas del proceso hasta la entrega del complemento alimentario en cada sede educativa.
 - Verificar y realizar oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo con el plan de trabajo aprobado en la fase de alistamiento para garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios de los comedores escolares de las sedes educativas. El mantenimiento correctivo de equipos se debe realizar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud que se haga por parte de la sede educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de no realizarse este mantenimiento de forma inmediata o que se requiera retirar el equipo de la sede educativa para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio. Se debe diligenciar la hoja de vida del equipo y ser firmada por el personal asignado para dicha labor. Este documento debe reposar en la sede educativa, en un lugar visible y se entregará copia en el informe mensual del operador.
 - Presentar cada dos meses un documento en el que se identifique la cantidad de desperdicios generados en la modalidad preparado en sitio (Almuerzo y JM/JT) que contenga un informe por cada una de las provincias del departamento de Santander, aclarando que el municipio de Onzaga será incluido en el informe de la provincia Guanenta y el municipio de Cimitarra será incluido en el informe de la provincia Velez, realizando el seguimiento de desperdicios de la siguiente forma: 8 sedes educativas (4 sedes complemento JM/JT, 4 sedes complemento almuerzo) de diferentes municipios y en cada uno de ellos se debe contemplar:
 - Peso del desperdicio en plato discriminado por componentes del menú, para cada una de las sedes educativas.
 - Tomar los datos de todos los 20 menús de cada ciclo, que corresponda (Almuerzo o JM/JT) en cada sede.
 - Cantidad de estudiantes focalizados y cantidad de estudiantes que pasaron a consumir el complemento en el día evaluado para cada una de las sedes educativas.
 - Cada informe debe incluir la tabulación de la información recolectada, y el análisis de datos con gráficas y conclusiones.
 - Evidencia documental y evidencia fotográfica a color con georreferenciación que soporte la información recolectada. Nota: Los municipios seleccionados en el cronograma para la ejecución de las actividades de medición de desperdicios, deberán ser distintos a los reportados en el documento correspondiente al mes anterior.
 - Diseñar e implementar estrategias orientadas a la disminución de desperdicios y al incremento de la aceptación de las preparaciones por parte de los beneficiarios, con base en los resultados de los informes bimestrales de desperdicio de alimentos. Estas estrategias deberán estar encaminadas a generar un impacto en los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar mediante el uso de recursos pedagógicos. La implementación de las estrategias deberá iniciar a partir de la fecha en que se presente el primer informe de desperdicios con las propuestas y tener un seguimiento en los informes consecuentes hasta la finalización del contrato, con el reporte de los recursos pedagógicos elaborados y las acciones desarrolladas. En estos reportes incluir dónde se implementaron las estrategias, su alcance y su impacto.

 <i>República de Colombia</i> <i>Gobernación de Santander</i>	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	20 de 30

12. El operador de suministro deberá presentar a la interventoría, con cinco (5) días de antelación al inicio de cada mes, el cronograma de visitas mensual de los técnicos de cocina, con el fin de capacitar de manera presencial al personal manipulador de alimentos en temas relacionados con técnicas de preparación, manejo seguro de alimentos, servido, emplatado, mejoras continuas en atención al beneficiario, manejo de residuos y disminución de desperdicios, entre otros. Cada técnico deberá realizar como mínimo diez (10) visitas mensuales a los servicios de alimentación. Mensualmente, se deberá presentar a la interventoría un acta por cada visita realizada, que incluya listado de asistencia, registro fotográfico a color con georreferenciación y evidencia del tema abordado durante la capacitación.
13. Realizar la entrega de las remisiones originales de materia prima y los víveres en su totalidad, conforme a los cupos atendidos, ciclos de menú, grado de escolaridad y modalidad preparada en sitio o en caso de la modalidad industrializada, para cada sede educativa en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional - MEN. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de estos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas (ANEXO No. 10) o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo posterior a la entrega de estos. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN y se debe entregar copia a la interventoría cuando esta sea aplicada en la gestión de cuentas mensuales. Adicionalmente, las remisiones de estos víveres serán verificadas en las visitas de interventoría a las sedes educativas.
14. Realizar la entrega de manera mensual a la interventoría de las remisiones originales de insumos de limpieza y desinfección de acuerdo con lo contratado y servicio de gas (donde aplique) en su totalidad. Asimismo, entregar las facturas que soporten la compra de dichos insumos y elementos durante la ejecución del contrato. Las remisiones de estos insumos serán verificadas en las visitas de interventoría a las sedes educativas.
15. Entregar de manera mensual a la manipuladora de alimentos, por cada sede educativa, 80 bolsas resellables para contramuestra, con capacidad de 100 gramos, en aquellas sedes educativas que reciban complemento alimentario JM/JT, y 120 bolsas resellables en aquellas sedes educativas que reciban complemento alimentario almuerzo, dejando constancia de ello en el soporte de entrega.
16. Allegar mensualmente a la interventoría la totalidad de los formatos originales de los registros diarios correspondientes a los Planes de Saneamiento de las Instituciones Educativas y sus sedes.
17. Presentar a la interventoría máximo hasta el segundo informe de ejecución, un diagnóstico de las sedes educativas que cuentan con tanque de almacenamiento de agua exclusivo para el uso del restaurante escolar, donde se especifique el estado de este y la fecha del último proceso de lavado y desinfección; en los sitios que se requiera mantenimiento, el operador deberá realizar la gestión respectiva. Adicionalmente el operador deberá realizar el proceso de lavado y desinfección de los tanques de uso exclusivo, proporcionando la totalidad de los certificados, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato. Para aquellos tanques que no son de uso exclusivo del restaurante escolar, se deberá realizar la gestión respectiva, dejando el soporte de gestión en la sede educativa.
18. Implementar los ciclos de menús de la modalidad preparada en sitio (complemento JM/JT y complemento almuerzo) y modalidad industrializada, elaborados y entregados por el Departamento de Santander.
19. Realizar los recorridos de entrega de alimentos, insumos de limpieza y desinfección, y suministro de gas (en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red), de forma independiente, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento, en los vehículos que posean la documentación reglamentaria.
20. Informar de manera semanal a la firma interventora, acorde con el procedimiento aprobado en la fase de alistamiento, la fecha y horario específico en que se realizará el cargue de las materias primas y despacho de la totalidad de los vehículos. El operador de suministro no podrá realizar los cargues y despachos sin el acompañamiento de la firma interventora.
21. Presentar en el primer informe, el listado de la totalidad de las marcas de los productos de víveres de la modalidad preparado en sitio e industrializada que cumplan con las condiciones de rotulado y etiquetado establecidas en las Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011, 2508 de 2012 y 810 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social, así como en las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Este listado deberá ser allegado conforme a lo requerido en la fase de alistamiento. El operador cada vez que realice el cambio o la inclusión de marca de algún producto, deberá informar a la interventoría y allegar el listado actualizado en el informe mensual.
22. Dotar a las sedes educativas que cuentan con complemento alimentario preparado en sitio dentro de los quince (15) días calendarios siguientes al inicio del contrato con los siguientes elementos: un (01) recipiente con tapa para almacenamiento de contramuestras de capacidad 2 litros, un (1) set por cinco tasas medidoras, una (01) Bascula con pantalla digital acero inoxidable de mínimo 5 kg, un (01) termómetro digital de penetración o zona de contacto con el alimento, un (01) botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3 x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), y recarga del extintor multipropósito de 10 Lb, y, allegar a la interventoría el soporte documental firmado a conformidad por el rector o delegado del CAE de la sede educativa, de la entrega de la dotación dentro de los 15 días siguientes a su entrega. El soporte documental igualmente, deberá allegarse en el primer informe presentado por el operador. Durante la ejecución del contrato si se utilizan, se deterioran o estén vencidos, se deberá realizar la reposición de estos elementos.
23. Durante la operación del Programa de Alimentación Escolar se debe ejecutar un plan de muestreo

  <i>Gobernación de Santander</i>	MINUTA AL CONTRATO		CÓDIGO	AP-JC-RG-31
			VERSIÓN	3
			FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
			PÁGINA	21 de 30

microbiológico en las diferentes modalidades. El plan debe incluir muestreos microbiológicos completos que abarquen productos terminados, alimentos en modalidad industrializada, personal manipulador, superficies, ambiente que está en permanente contacto con los alimentos y análisis microbiológico y fisicoquímico del agua. Los análisis deberán realizarse con la aprobación de la interventoría en la fase de alistamiento con un cronograma y protocolo de muestreo. Se debe realizar el análisis de laboratorio a un 30% de sedes educativas urbanas y un 70% de sedes educativas rurales durante la ejecución del contrato (158 días hábiles calendario escolar), divididas así: 53 para el complemento alimentarios almuerzo, 53 para el complemento alimentario JM/JT y 21 para la modalidad Industrializada. Adicionalmente, se deberán realizar dos tomas de muestras en cada una de las bodegas principales, incluyendo en cada toma al menos dos muestras de manipuladores, así como de superficies, ambiente y análisis microbiológico y fisicoquímico de agua.

24. Suministrar a la interventoría los resultados microbiológicos de la totalidad de los lotes de los productos, semana a semana, de los alimentos de la modalidad Industrializada. Adicionalmente, deberá allegar, junto con la primera cuenta de cobro, los documentos correspondientes al laboratorio que realiza el procesamiento de las muestras. En caso de realizarse el procesamiento de muestras con un laboratorio diferente al inicialmente reportado, deberá allegar los documentos del nuevo laboratorio.
25. El operador debe suministrar los resultados microbiológicos de la totalidad de los lotes de los productos, semana a semana, de las materias primas de alto riesgo. Adicionalmente, deberá allegar, junto con la primera cuenta de cobro, los documentos correspondientes al laboratorio que realiza el procesamiento de las muestras. En caso de realizarse el procesamiento de muestras con un laboratorio diferente al inicialmente reportado, deberá allegar los documentos del nuevo laboratorio.
26. Realizar el muestreo de los análisis microbiológicos específicos según lo establecido en el anexo técnico de calidad e inocuidad de la Resolución 335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA). Esto se aplica a los alimentos que por sus características son clasificados de alto riesgo, por lo cual se hace importante la programación y toma de muestras, teniendo en cuenta los diferentes proveedores. Los resultados deben ser entregados adjunto al informe mensual de actividades del operador, para ser verificados por la interventoría.
27. Implementar el instructivo de toma de contramuestra de los alimentos en los servicios de alimentación escolar que cuenten con la Modalidad Preparado en Sitio. Es necesario que se tenga en cuenta estos gramajes adicionales para que no se generen desequilibrio en las cantidades que se entregan a los beneficiarios y estas se deben relacionar al final de la remisión junto con el término "contramuestra".
28. El operador debe entregar semanalmente, durante la ejecución del contrato, en las instalaciones de la Secretaría de Educación del Departamento de Santander y a la interventoría del Programa, una muestra de cada menú del complemento alimentario en la modalidad industrializada, así como una muestra de cada producto panificado correspondiente al complemento alimentario JM/JT, de acuerdo con los gramajes establecidos para cada grado de escolaridad de conformidad con cada uno de los niveles según lo establecido en la Resolución 335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), que diariamente de lunes a viernes serán entregados en la semana siguiente para el consumo de los beneficiarios en las sedes educativas oficiales, con el correspondiente análisis microbiológico de liberación que lo habilita como apto para el consumo humano, sin costo para el Departamento de Santander, donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y semana a la que corresponde dicho reporte, como medida de seguimiento y control que hará la interventoría a la calidad e inocuidad. Se debe entregar los días jueves o viernes hasta las 11:59 a.m. Sin esta autorización el operador no podrá realizar el suministro del menú o del producto no autorizado. La autorización por parte de la interventoría se emitirá mediante comunicación escrita entregada en el correo electrónico del operador con copia a la Entidad Territorial.
29. Presentar un plan de capacitación el cual deberá ser implementado a todo el personal manipulador de manera presencial, durante el contrato en el marco de la Educación Alimentaria y Nutricional, teniendo en cuenta los temas de; I. Lectura de rotulado y etiquetado nutricional. II. Buen uso de aceites y grasas. III. Criterios de calidad en la recepción de alimentos. IV. Técnicas culinarias, manejo de textura, sabores, colores, aromas. V. Uso de especias y sazónadores naturales. VI. Gramajes de acuerdo a niveles de escolaridad. VII. Guías de preparación de los ciclos suministrados por parte de la entidad. VIII. Protocolo de la disposición final de los residuos. IX. Demás temas que se requieran. Se deberá adjuntar ficha de capacitación, listado de asistencia, el registro fotográfico a color con georreferenciación, la evaluación y la retroalimentación. Los temas relacionados con el componente nutricional deberán ser dictados por un profesional en nutrición y dietética, técnicos en cocina, técnico en calidad de alimentos, técnico laboral en cocina, tecnología en gestión gastronómica, tecnología en auxiliar de cocina y profesional de gastronomía y los demás temas deberán ser dictados por un ingeniero de alimentos.
30. El operador de suministro deberá presentar a la interventoría, con cinco (5) días de antelación al inicio de cada mes y previo a la concertación con la Dirección de Permanencia Escolar, el cronograma de las capacitaciones a realizar. Durante la ejecución del contrato, se deberá llevar a cabo un mínimo de veintiséis (26) capacitaciones en sedes educativas urbanas por zona y ciento veintisiete (127) capacitaciones en sedes educativas rurales por zona, dirigidas a los diferentes actores del Programa de Alimentación Escolar, de conformidad a la Resolución 335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA). Estas capacitaciones deberán programarse de manera mensual y equitativa durante toda la vigencia del contrato, abordando los siguientes temas: I. Guías alimentarias basadas en alimentos. II. Importancia de la inclusión del consumo de agua en la alimentación diaria. III. Efectos adversos del consumo de nutrientes críticos. IV. Importancia del lavado de manos. V.

	MINUTA AL CONTRATO		CÓDIGO	AP-JC-RG-31
			VERSIÓN	3
			FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
			PÁGINA	22 de 30

- Inclusión de frutas de cosecha en la alimentación. VI. Manejo de residuos orgánicos. Para cada capacitación se deberá adjuntar la ficha técnica firmada por el responsable, el listado de asistencia y el registro fotográfico a color con georreferenciación en el que se evidencien tanto los asistentes como el capacitador. Asimismo, se deberá facilitar la conexión virtual a la interventoría para el seguimiento en tiempo real de las actividades.
31. El operador de suministro deberá presentar a la interventoría, con cinco (5) días de antelación al inicio de cada mes y previo a la concertación con la Dirección de permanencia Escolar, el cronograma de las capacitaciones a realizar. Durante la ejecución del contrato, deberá llevarse a cabo un mínimo de veintiséis (26) capacitaciones en sedes educativas urbanas por zona y ciento veintisiete (127) capacitaciones en sedes educativas rurales por zona, dirigidas a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar. Estas capacitaciones deberán enfocarse en temas relacionados con alimentación, estilos de vida saludable e higiene antes, durante y después del consumo de alimentos, y deberán programarse de manera mensual y equitativa a lo largo de la vigencia del contrato. Para cada capacitación se deberá adjuntar la ficha técnica firmada por el responsable, el listado de asistencia y el registro fotográfico a color con georreferenciación en el que se evidencien tanto los asistentes como el capacitador. Asimismo, se deberá facilitar la conexión virtual a la interventoría para el seguimiento en tiempo real de las actividades.
 32. Todo cambio (intercambio o arrastre) a efectuar en cualquier complemento alimentario del ciclo de menú (preparado en sitio e industrializado), deberá ser notificado por escrito con sus respectivos soportes a la interventoría para su conocimiento y aprobación de ser procedente, con anticipación mínima de cinco (5) días hábiles calendario escolar, a la fecha en la cual se hará el cambio, conforme a las instrucciones que establezca la Entidad Territorial, para este efecto. ANEXO 9 – PROTOCOLO DE INTERCAMBIO Y NOTIFICACIÓN DE FRUTAS DE COSECHA.
 33. Identificar y señalar las diferentes áreas que conforman el servicio de alimentación de las sedes educativas con la ficha de visibilidad del programa, la ficha de visibilidad de hábitos saludables, la ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA), el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación) de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y los avisos de identificación de las áreas (área de preparación, área de almacenamiento de alimentos, área de distribución y consumo, área de elementos de aseo, áreas de residuos sólidos, área de aceite de cocina usado, área de los productos no conforme), ciclos de menú, normas de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, instructivo de lavado de manos, aviso de ingreso solo con la dotación adecuada y prohibido el ingreso de animales y mascotas. Mensualmente se deberá allegar un informe, con el registro de 15 sedes educativas por modalidad, incluyendo las cuatro zonas, que contenga la descripción del municipio, la institución educativa, la sede educativa y el registro fotográfico a color con georreferenciación.
 34. Cuando el operador evidencie en alguna de las sedes educativas que no se cuentan con las condiciones mínimas requeridas para el suministro de la modalidad preparada en sitio de conformidad con la Resolución 335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) y el ANEXO No. 4 DE CALIDAD E INOCUIDAD, deberá reportar esta situación a la entidad territorial con los soportes técnicos respectivos y la evidencia fotográfica.
 35. El contratista deberá hacer entrega de 35 conjuntos completos de EQUIPOS DE COCINA Y MENAJE, nuevos y exclusivos para las sedes educativas que designe el Departamento, los cuales se encuentran conformados, así:

CONFORMACIÓN DE CADA EQUIPO DE COCINA:

- Nevera doméstica vertical de 400 a 800 L,
- Congelador Horizontal 7 pies cúbicos,
- Estufa industrial de 3 fogones a gas,
- Licuadora industrial mínimo de 2 litros,
- Filtro purificador de agua.

CONFORMACIÓN DE CADA MENAJE:

- Jarra plástica 2,5 litros,
- Colador metálico,
- Espumadera inoxidable,
- Cuchara de servir en acero inoxidable,
- Pinza acero inoxidable,
- Rallador metálico,
- Cernidor de aluminio,
- Pelador de papas,
- Tabla acrílica grande para cortar,
- Tabla acrílica mediana para cortar,
- Cucharas, vasos, platos con compartimientos y plato hondo (según la cantidad de focalizados),
- Olla caldero grande # 30 aluminio fundido,
- Paila 24 cm,
- Olla con tapa de aluminio mediana,
- Olla con tapa de aluminio grande,
- Olla de presión universal 8 litros,
- Juego de cuchillos para cocina (set de 3 cuchillos),
- Sartén 30 cm,
- Plancha grande para asar,

	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	23 de 30

- Balde plástico con tapa de 120 litro,
- Multiestante 3 niveles.

PARÁGRAFO: El futuro contratista deberá hacer la entrega de cada EQUIPO DE COCINA Y MENAJE, con la factura individualizada con la cual fue adquirido.

PARÁGRAFO PRIMERO: Cada EQUIPO DE COCINA Y MENAJE deberá ser entregado directamente en las sedes educativas, conforme a la distribución y cronograma establecidos por el Departamento dentro del plazo de ejecución del contrato. La distribución será definida con base en un análisis técnico realizado por el Departamento, considerando la necesidad de fortalecimiento de las instituciones educativas y sus respectivas sedes.

15. El contratista deberá hacer entrega de seis (6) menús especiales (Dos (2) menús para la modalidad preparado en sitio, complemento Jornada Mañana/Jornada Tarde; dos (2) menús para la modalidad preparado en sitio, complemento Almuerzo y, dos (2) menús para la modalidad industrializada) los cuales deberán ser entregados seis (6) menús para la vigencia 2025 y seis (6) menús para la vigencia 2026 en las fechas que indique previamente el Departamento.
16. Entregar en la fase de alistamiento un cronograma de capacitación sobre la preparación de los menús especiales definidos por la entidad, dirigido a todo el personal manipulador de alimentos.

OBLIGACIONES ADMINISTRATIVAS

1. Revisar y verificar la información enviada sobre la focalización de los beneficiarios de la Estrategia de Alimentación Escolar del Sistema Integrado de Matrícula – SIMAT; y confirmar recepción de la información a la Entidad Territorial a través los correos electrónicos institucionales.
2. Designar a una (1) persona del grupo de manipuladoras de alimentos que sea preferiblemente padre de familia o acudiente de la respectiva institución educativa para que haga parte de los integrantes del Comité de Alimentación Escolar – CAE, de conformidad con lo establecido en el anexo de participación ciudadana de la Resolución 335 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA).
3. Capacitar al personal manipulador de alimentos en temas relacionados con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), garantizando que dicha formación sea impartida por el personal competente, durante los primeros tres (3) meses de ejecución del contrato. La capacitación deberá estar debidamente soportada mediante ficha técnica del contenido temático, listado de asistencia, registro fotográfico a color.
4. Contratar y adquirir bienes y/o servicios con componente nacional colombiano, según ofrecimiento del proponente adjudicatario. (Todos los Bienes con componente 100% nacional colombiano, y Todos los Servicios con componente 100% nacional colombiano)
5. Vincular y mantener durante la ejecución del contrato, los trabajadores en condición de discapacidad conforme al ofrecimiento realizado por el proponente adjudicatario.
6. El operador, al inicio de la ejecución del contrato, deberá informar a través de correo electrónico a los rectores de las Instituciones Educativas, la información del personal manipulador y supervisor de zona para la autorización de ingreso al establecimiento educativo, a desarrollar actividades con ocasión al contrato; así mismo, en caso de cambio de este personal, debe informarse a los rectores de las Instituciones Educativas.
7. Remitir a la interventoría dentro de los quince (15) días posteriores a la entrega de los equipos de cocina y menaje en las sedes educativas, de conformidad con el ofrecimiento del proponente adjudicatario, la factura y la demás documentación que sea necesaria para la incorporación de los elementos a los inventarios de la entidad.

OBLIGACIONES FINANCIERAS

1. Realizar, registrar y reportar mínimo el treinta por ciento (31,32 %) de Compras públicas de alimentos y suministros de productos agropecuarios a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria local y sus organizaciones, de acuerdo a las disposiciones de la Ley 2046 de 2020, El Decreto 248 de 2021, la certificación o registro en la base de datos de la secretaría de agricultura y en compras mensuales de alimentos en los formatos establecidos por la UApA (REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR). Dichas compras deben ser adquiridas a nombre del contratista operador del Programa de Alimentación Escolar, si es persona jurídica y en caso de las uniones temporales y los consorcios a nombre de la estructura plural, en consideración a la ausencia de personería jurídica.
2. Remitir de manera oportuna a la interventoría, dentro de los ocho (08) primeros días hábiles de cada mes, la información requerida para el reporte por parte de la ETC en la plataforma del CHIP (Consolidador de Hacienda e Información Pública) de la categoría UAPA – PAE según lo establecido en la Resolución 332 de 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), o aquella que la modifique, complemente, adicione, sustituya o derogue.
3. Entregar a la interventoría, cuando se requiera para la verificación de alguna obligación específica del operador o cuando sea necesario para atender requerimientos de entes de control, la evidencia de costos y gastos que respalden la ejecución del objeto del contrato de suministro. Cualquier requerimiento debe estar sustentado en cuanto a la necesidad de la información solicitada.

 República de Colombia Gobernación de Santander	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	24 de 30

- Presentar junto con los documentos soportes de la cuenta de cobro, en original, los certificados de rectores y las planillas de captura y / o de registro y / o de seguimiento y / o de control a los beneficiarios que reciben diariamente el suministro en la modalidad preparada en sitio y modalidad industrializada, firmadas debidamente por los rectores de las instituciones educativas y avaladas debidamente por la interventoría; estas planillas deberán entregarse legibles sin tachones, borrones o enmendaduras.
- Entregar los complementos alimentarios de conformidad con las instrucciones impartidas por cada uno de los rectores de las Instituciones educativas y allegar debidamente suscrito por el rector a la interventoría el registro y control diario de complementos alimentarios preparados, suministrados y servidos a los beneficiarios.
- Allegar a la interventoría y / o supervisión mensualmente los soportes de pago de las acreencias laborales y seguridad social del personal administrativo, operativo, logístico y manipulador que hace parte de la ejecución del Programa de alimentación Escolar.
- Presentar al finalizar el contrato las liquidaciones y/o paz y salvos por todo concepto de proveedores y del personal administrativo, operativo, logístico y manipulador en la ejecución del Programa de alimentación Escolar.
- Presentar mensualmente a la interventoría y/o supervisión un archivo digital de la ejecución organizada por municipio que incluya: certificados de cobertura, planillas de entregas diaria, pago al personal administrativo, operativo, manipulador logístico incluidas novedades, pago de seguridad social y liquidaciones y / o paz y salvos.

OBLIGACIONES JURÍDICAS

- De conformidad con el personal mínimo requerido y de acuerdo a la legislación laboral vigente, vincular mediante contrato laboral al personal requerido para la adecuada ejecución del contrato suministro.
- Para el personal manipuladores (as), la hora laboral tendrá un costo de mínimo de \$ 6.794 pesos para la vigencia 2025, donde se debe garantizar un mínimo de cuatro (04) horas diarias de trabajo, es decir, su remuneración en ningún caso podrá ser inferior a \$ 27.176 pesos diarios. Para la vigencia 2026 el valor de la hora laboral será el indicado conforme al SMMLV de la vigencia con su incremento en la misma proporción ofertada. Si en la ejecución del contrato, el operador requiere trabajos adicionales por parte de su personal los días domingos y festivos u horas extras diurnas o nocturnas, estas serán pagadas de conformidad con lo ordenado en el Código Sustantivo del Trabajo, ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003 y la ley 2566 de 2025. Nota: el medio de pago deberá ser concertado con la manipuladora y registrado en el contrato laboral.
- El contratista debe para la vigencia 2026, pagar los valores anteriormente relacionados, ajustados al salario mínimo mensual para esa vigencia.
- Durante la ejecución del contrato deberá encontrarse a paz y salvo frente al sistema de seguridad social integral y el pago de parafiscales con el personal que se encuentre a su cargo durante la ejecución del contrato.
- Entregar al Departamento de Santander, la garantía de cumplimiento y responsabilidad civil extracontractual a más tardar dentro de los TRES (03) DÍAS HÁBILES siguientes a la suscripción del contrato o perfeccionamiento de contrato modificatorio que afecte la vigencia o el valor del contrato.
- Responder las peticiones las peticiones, quejas, reclamos y sugerencias en los términos establecidos en la Ley 1755 de 2015, que de manera directa le sean radicadas o las que por competencia les tramite la interventoría o la entidad a través de su supervisor.
- En caso del contratista ser una unión temporal o consorcio, este deberá mantener vigente la forma asociativa por el termino de ejecución del contrato, hasta la liquidación y dos (2) años más.
- Entregar la información que la interventoría o el Departamento a través de su supervisor le requieran de conformidad con los términos establecidos en el ANEXO No. 5 – PROTOCOLO PQRS.
- En caso del contratista ser una unión temporal o consorcio, el representante legal de la forma asociativa, deberá informar a la interventoría o al Departamento a través de su supervisor, las inhabilidades que le puedan llegar a sobrevenir a cualquiera de los integrantes de la forma asociativa.
- Notificarse y contestar las demandas que se puedan llegar a registrar con ocasión del contrato suscrito o, las que puedan llegar a radicar sus contratistas, subcontratista, proveedores o las personas que se pueda llegar a sentir afectados con ocasión del servicio prestado por la forma asociativa.
- El contratista deberá informar a la interventoría o al Departamento a través de su supervisor, las inhabilidades que le puedan llegar a sobrevenir a la persona jurídica o a cualquiera de los integrantes de o accionistas del consorcio o unión temporal o a sus representantes legales.
- Contestar dentro de los términos otorgados por el Juez constitucional, las acciones de tutela que puedan llegar a radicar sus contratistas, subcontratista, proveedores o personas que se puedan llegar a sentir afectados con ocasión del servicio prestado por la forma asociativa.

CLÁUSULA DECIMA – VALOR DEL CONTRATO: El valor estimado del contrato a realizar es de **CIENTO SESENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS DIEZ MILLONES TRESCIENTOS SETENTA MIL CUATROCIENTOS CINCO PESOS MCTE (\$ 166.510.370.405)**, incluido IVA y demás impuestos, tasas, retenciones y contribuciones.

CLÁUSULA DECIMA PRIMERA – PRECIOS Y CANTIDADES DE LOS COMPLEMENTOS: Las partes acuerdan los precios de los complementos alimenticios que registrarán en la ejecución del contrato, así:

 República de Colombia Gobernación de Santander	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	25 de 30

VALOR DE LA VIGENCIA 2025

MODALIDADES	VIGENCIA 2025				
	DÍAS	COMPLEMENTOS DIARIOS	CANTIDADES	PRECIO UNITARIO	VALOR PRESUPUESTO
Preparado en sitio - Almuerzo	47	57.503	2.702.641	\$ 8.995	\$ 24.310.255.795
Preparado en sitio - JM/JT	47	33.397	1.569.659	\$ 8.190	12.855.507.210
Modalidad Industrializado	47	37.000	1.739.000	\$ 7.280	\$ 12.659.920.000
TOTAL, SUMINISTRO PAE - 2025					\$ 49.825.683.005

VALOR DE LA VIGENCIA 2026

MODALIDADES	VIGENCIA 2026				
	DÍAS	COMPLEMENTOS DIARIOS	CANTIDADES	PRECIO UNITARIO	VALOR PRESUPUESTO
Preparado en sitio - Almuerzo	111	57.503	6.382.833	\$ 8.920	\$ 56.934.870.360
Preparado en sitio - JM/JT	111	33.397	3.707.067	\$ 8.120	\$ 30.101.384.040
Modalidad Industrializado	111	37.000	4.107.000	\$ 7.219	\$ 29.648.433.000
TOTAL, SUMINISTRO PAE - 2026					\$ 116.684.687.400

RESUMEN PRESUPUESTAL (2025 – 2026)

Modalidad	Complementos diarios	Tiempo (Días)	Total, de complementos	Total, inversión
Preparado en sitio - Almuerzo	57.503	158	9.085.474	\$ 81.245.126.155,00
Preparado en sitio - JM/JT	33.397	158	5.276.726	\$ 42.956.891.250,00
Modalidad Industrializado	37.000	158	5.846.000	\$ 42.308.353.000,00
TOTAL, SUMINISTRO PAE - (2025 - 2026)			20.208.200	\$ 166.510.370.405,00

PARÁGRAFO: En todo caso, para efectos del precio de los complementos alimentario en la vigencia 2026, serán analizados a partir del 1 de enero de 2026, una vez, se conozcan los datos oficiales del Gobierno Nacional, IPC y las variaciones del salario mínimo mensual legal vigente, esto, teniendo en cuenta las proyecciones inicialmente previstas y realizadas por la Entidad conforme a los cambios de vigencia.

PARÁGRAFO PRIMERO: Obligación amparada por el Certificado de Disponibilidad Presupuestal, expedido por la Secretaria de Hacienda departamental, para la vigencia fiscal 2025, así:

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL (CDP)			VALOR DEL CDP	CERTIFICADO DE VIGENCIAS FUTURAS
FUENTE	CDP SGR	CDP ENTIDAD		
ASIGNACIÓN PARA LA INVERSIÓN REGIONAL - REGIONES 40%	24825 del 28/07/2025	25R00303 del 28/07/2025	\$ 134.516.657.533,04	-
ASIGNACIÓN PARA LA INVERSIÓN REGIONAL - DEPARTAMENTOS	24925 del 28/07/2025	25R00304 del 28/07/2025	\$ 6.077.481.014,96	-
PGN-NACION-INVERSION (TRANSFERENCIAS UAPA)		000004-2025 del 28 de julio de 2025	-	\$ 32.469.377.000
FILA DE TOTALES			\$ 140.594.138.548	\$ 32.469.377.000

CLÁUSULA DECIMA SEGUNDA – FORMA DE PAGO: En consideración y ante la constante variación de precios de los productos alimenticios, tal como lo demuestra el IPC de alimentos de los últimos 12 meses, la Entidad pagará el valor del contrato de la siguiente forma:

a) Pago anticipado mensual equivalente al cuarenta por ciento (40%) del valor proyectado de complementos a entregar en el respectivo mes, de acuerdo con la focalización suministrada por la ETC. Para lo cual el contratista deberá presentar factura de pago por el 40% del valor de los complementos a suministrar en el siguiente mes, la factura deberá radicarse dentro de los 5 últimos días hábiles del mes anterior al que se harán las entregas. Para la primera entrega, el contratista radicará la factura dentro de los 5 días posteriores a la suscripción del acta de inicio del contrato. La entidad realizará el pago anticipado dentro de los 10 días hábiles siguientes a la aprobación de la factura, sin que el incumplimiento de este plazo genere intereses moratorios.

Con excepción del primero y segundo pago anticipado, la entidad no entregará pagos anticipados al contratista, si el mismo no ha presentado a satisfacción, la cuenta de cobro con los soportes correspondientes del mes anterior al que deba presentarse la factura de pago anticipado, así por ejemplo: para que la entidad realice el pago anticipado del mes de marzo, el contratista debe haber suscrito con la entidad y el interventor el acta parcial mensual de ejecución del mes de enero, para que la entidad realice el pago anticipado del mes de abril, el contratista debe haber suscrito con la entidad y el interventor el acta parcial mensual de ejecución del mes de febrero, y así sucesivamente.

 República de Colombia Gobernación de Santander	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	26 de 30

b) El 60% del contrato se pagará mediante actas parciales mensuales, para lo cual el contratista deberá radicar factura acompañada de las actas parciales de ejecución mensual, en la que se establezca el número de complementos efectivamente suministrados y certificadas por el supervisor y/o interventor del contrato que se designe. Para esta facturación se establecerá el valor total de los complementos suministrados, cifra de la que se descontará el valor del pago anticipado del respectivo mes y se retendrá el 5% de la facturación a cobrar, para este trámite deberán aportarse los informes de ejecución aprobados por la Interventoría y el pago de la seguridad social.

La interventoría y el contratista suscribirán las actas parciales de ejecución mensual, a más tardar dentro de los quince (15) días hábiles siguientes al término del mes en el que se prestó el servicio.

c) El pago del saldo final equivalente al cinco por ciento (5%) retenido en cada acta parcial, se realizará una vez se haya suscrito entre la entidad, el interventor y el contratista acta final de ejecución del contrato con recibo a satisfacción por parte del Departamento y suscrito el acta de liquidación.

NOTA 1: En el valor se entienden incluidos los costos directos e indirectos que ocasione la ejecución del contrato.

NOTA 2: Los pagos a los cuales está obligado el DEPARTAMENTO, se realizarán previa radicación, de la orden de pago en la Tesorería General, una vez agotados los requisitos a que haya lugar. Los pagos están sujetos a la disponibilidad de los recursos del DEPARTAMENTO y bajo el procedimiento que el Departamento tenga establecido para este efecto.

NOTA 3: El contratista deberá presentar la factura o la cuenta de cobro, según sea el caso, constancia de pago de aportes a la seguridad social, parafiscales, riesgos profesionales y demás documentos requeridos para el pago de la cuenta de cobro.

NOTA 4: La entidad no reconocerá suma alguna de dinero por cantidades de bienes y/o servicios estimados desde los estudios previos y pliegos de condiciones y no entregados por el contratista, por cuanto la proyección de cantidades no genera ningún derecho adquirido al contratista, ya que el esquema del presente contrato permite solo la cancelación de las cantidades debidamente ejecutadas.

NOTA 5: El contratista deberá cumplir con todos los procedimientos administrativos establecidos por el Departamento de Santander para la Presentación de la cuenta de cobro.

NOTA 6: En caso tal que no se realice trámite de cuenta de cobro por parte del operador durante la vigencia 2025, no se le reconocerá el valor unitario del complemento establecido para dicha vigencia, por tratarse de un valor estimado incluyendo el impuesto del timbre, el cual de conformidad con el Decreto 175 de 2025 solo estará en vigencia desde el 22 de febrero al 31 de diciembre de 2025. Por lo anterior, solo se pagarán con valor unitario de la vigencia 2025 los pagos anticipados y cuentas correspondientes al mes de septiembre, octubre y noviembre, que queden tramitadas y causadas durante la vigencia 2025, de lo contrario se pagara con valor unitario de la vigencia 2026.

PARÁGRAFO: Los pagos a los cuales está obligado el DEPARTAMENTO, y la entrega del anticipo, se realizarán previa radicación, de la orden de pago, en la Tesorería General, una vez agotados los requisitos a que haya lugar. Los pagos están sujetos a la disponibilidad de los recursos del DEPARTAMENTO. Lo anterior, sin perjuicio de los trámites presupuestales o financieros correspondientes a la constitución de vigencias futuras, reservas presupuestales o cualquier otro mecanismo de ejecución del presupuesto, sin los cuales no se podrá efectuar ningún pago, así como las condiciones o montos autorizados a pagar durante la actual vigencia por estos mecanismos autorizados.

GRAVÁMENES: El contratista debe tener en cuenta todos los impuestos, tasas y contribuciones establecidos por las diferentes autoridades nacionales, departamentales y municipales, que afecten el contrato y las actividades que de él se deriven.

LOS GRAVÁMENES ORDENANZALES QUE DEBE CANCELAR EL CONTRATISTA SON:

Estampillas departamentales:

Pro Cultura	Del 2%
Pro Desarrollo	Del 2%
Pro UIS	Del 2%
Pro Hospitales Universitarios	Del 2%
Pro Adulto mayor	Del 2%
Pro Electrificación	Del 2%
Pro Deporte	Del 2%

Derechos del servicio – Sistemas y Computadores (Decreto 05 de 2006)	10% del total de la sumatoria de las Estampillas Liquidadas
Los demás gravámenes Ordenanzaes y de Ley a que haya lugar.	

 República de Colombia Gobernación de Santander	MINUTA AL CONTRATO		CÓDIGO	AP-JC-RG-31
			VERSIÓN	3
			FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
			PÁGINA	27 de 30

IMPUESTOS DEL ORDEN NACIONAL

Retención en la Fuente compras declarantes	2.5%
Para Personas Naturales	Declarantes 11% No declarantes: 10%
IVA y ReteIVA	No aplica
Reteica	1%
Timbre Nacional	1%
Los demás impuestos tasas y contribuciones que haya lugar.	

CLÁUSULA DECIMA TERCERA. – PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: El plazo estipulado por la entidad para la ejecución del contrato es **HASTA EL 17 DE JULIO DE 2026**, o hasta agotar el presupuesto oficial contratado, lo que ocurra primero, plazo contado a partir de la suscripción del acta de inicio, la cual será suscrita, una vez de acrediten los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato.

CLÁUSULA DECIMA CUARTA – OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE: Ejercer una actividad de vigilancia y control sobre el presente Contrato, de manera directa o a través de la interventoría. 2. Pagar el valor de la actividad contratada de acuerdo con los términos establecidos en el presente Contrato.

CLÁUSULA DECIMA QUINTA – DERECHOS DEL CONTRATANTE: 1. Revisar, rechazar, corregir o modificar las Actas de Actividades y solicitar las correcciones o modificaciones que la actividad necesite. 2. Hacer uso de las cláusulas excepcionales del Contrato. 3. 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 SEXTA – RESPONSABILIDAD: EL CONTRATISTA es responsable por el cumplimiento del objeto del presente Contrato, y será responsable por los daños que ocasionen sus empleados y/o consultores, los empleados y/o consultores de sus subcontratistas, al DEPARTAMENTO en la ejecución del objeto del presente Contrato. Ninguna de las partes serán responsables frente a la otra o ante terceros por daños especiales, imprevisibles o daños indirectos, derivados de fuerza mayor o caso fortuito de acuerdo con la ley.

CLÁUSULA DECIMA SÉPTIMA. – CLAUSULAS EXCEPCIONALES: el presente contrato está sujeto a las cláusulas excepcionales al derecho común de MODIFICACIÓN, TERMINACIÓN, INTERPRETACIÓN UNILATERALES y CADUCIDAD, en el evento de presentarse cualquiera de las circunstancias establecidas en los artículos 14, 15, 16, 17 y 18 de la Ley 80 de 1993, debidamente documentadas, el DEPARTAMENTO podrá hacer uso de tales facultades.

CLÁUSULA DECIMA OCTAVA: INTERPRETACIÓN DEL CONTRATO: Si durante la ejecución del contrato surgen discrepancias entre LA GOBERNACIÓN y el CONTRATISTA sobre la interpretación de algunas de sus estipulaciones que puedan conducir a la paralización o afectación grave del servicio público que se pretende satisfacer con el contrato y no se logra acuerdo sobre su entendimiento, EL DEPARTAMENTO lo interpretará unilateralmente en acto debidamente motivado, el cual será susceptible de recurso de reposición. En estos eventos, EL DEPARTAMENTO reconocerá las compensaciones e indemnizaciones a que tenga derecho el CONTRATISTA, si hubiere lugar a ellas. En todo caso, la interpretación del contrato requerirá el concepto técnico previo no vinculante de la interventoría o supervisor en el evento de no existir interventoría.

CLÁUSULA DECIMA NOVENA. – MODIFICACIÓN DEL CONTRATO: Si durante la ejecución y para evitar la paralización o afectación grave del servicio público a satisfacer, fuere necesario introducirle variaciones al contrato y las partes no llegaren a un acuerdo, EL DEPARTAMENTO lo hará unilateralmente mediante acto motivado susceptible de recurso de reposición, pudiendo adicionar o suprimir servicios. En todo caso, la modificación se sujetará a las siguientes reglas: no podrá modificarse el objeto del contrato ni prorrogarse su plazo si estuviere vencido, sólo procede por cambio de las circunstancias existentes al momento de celebrar el contrato; los elementos esenciales, la naturaleza y la finalidad del contrato no pueden modificarse. Si hubiere lugar, LA GOBERNACIÓN reconocerá y ordenará pagar las compensaciones e indemnizaciones a que tenga derecho el CONTRATISTA a causa de la modificación. **PARÁGRAFO.** - En los eventos de caso fortuito o fuerza mayor debidamente comprobada, el plazo de este contrato podrá prorrogarse por el término indispensable.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – TERMINACIÓN DEL CONTRATO: Además de los eventos previstos en el art. 17 de la ley 80 de 1993, EL DEPARTAMENTO dispondrá la terminación anticipada del contrato, por acto debidamente motivado susceptible de recurso de reposición, en los contemplados por los num 1, 2 y 4 del art. 44 de la ley 80 de 1983 y en todo otro evento establecido por la Ley. EL DEPARTAMENTO reconocerá al CONTRATISTA las compensaciones e indemnizaciones a que haya lugar. El presente contrato se dará por terminado en cualquiera de los siguientes eventos: a) Por mutuo acuerdo de las partes, siempre que con ello no se causen perjuicios a la Entidad. b) Por agotamiento del objeto o vencimiento del plazo sin que se haya suscrito adicional en plazo. c) Por fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible continuar su ejecución. La terminación anticipada del contrato se hará constar en acta suscrita por las partes. **PARÁGRAFO.** - Cuando la terminación del contrato sea resultado del acuerdo de las partes, requerirá el concepto previo no vinculante del SUPERVISOR y no dará lugar al reconocimiento de compensaciones e indemnizaciones.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA – CADUCIDAD: Si se presenta alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones a cargo del Contratista, que afecte de manera grave y directa la ejecución del contrato, y evidencie que puede conducir a su paralización, EL DEPARTAMENTO, por medio de acto

 República de Colombia Gobernación de Santander	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	28 de 30

administrativo debidamente motivado, lo dará por terminado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre, de conformidad con el Artículo 18 de la Ley 80 de 1993.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – MULTAS: En caso de incumplimiento a las obligaciones del Contratista derivadas del presente Contrato, EL DEPARTAMENTO puede adelantar el procedimiento establecido en la ley e imponer las siguientes multas: Multas diarias por el uno por mil (1 x 1000) del valor total del contrato, sin que el total de las mismas exceda el 10% del valor total del contrato. **PARÁGRAFO:** EL DEPARTAMENTO aplicará multas en los siguientes casos: A) Por incumplimiento en los términos de legalización del contrato: Si el CONTRATISTA no allega en el término señalado a la OFICINA GESTORA los documentos necesarios para la legalización del mismo, se causará una multa de cinco (5) salarios mínimos legales mensuales vigentes, por cada día de calendario transcurrido a partir de la fecha prevista para el cumplimiento de la obligación. B) Por incumplimiento en la constitución y mantenimiento de las garantías: Por no constituir, mantener vigente, renovar, prorrogar, corregir o adicionar las garantías en los plazos y los montos establecidos en la cláusula correspondiente, se causará una multa equivalente a tres (3) salarios mínimos legales mensuales vigentes por cada día de calendario transcurrido a partir de la fecha prevista para el cumplimiento de esta obligación, previo requerimiento del Interventor o del DEPARTAMENTO. C) Por incumplimiento en los requisitos de personal mínimo: Por mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones referentes a la oportuna disponibilidad del personal mínimo requerido conforme a los términos del pliego de condiciones definitivo y a lo presentado y ofertado en la propuesta técnica y económica por el contratista, ahora EL CONTRATISTA, según lo evidenciado en la Evaluación Técnica por parte del Comité Técnico Evaluador a la propuesta técnica y económica del suministro del PAE 2024 y a lo establecido en el presente contrato, se causará una multa diaria por cada día de mora en el incumplimiento equivalente a tres (3) salarios mínimos legales mensuales vigentes. D) Por incumplimiento de las actividades y procedimientos: Por mora o incumplimiento injustificado de las obligaciones previstas en las actividades y procedimientos, se causará una multa diaria por cada día de mora equivalente a cinco (5) salarios mínimos legales mensuales vigentes. E) Por incumplimiento en la presentación de informes: Por no presentar oportunamente los documentos, informes, respuestas, comunicaciones y demás requerimientos previstos en este contrato, se causará una multa diaria por cada día de mora equivalente a cinco (5) salarios mínimos legales mensuales vigentes. F) Por incumplimiento en el pago de las obligaciones de Seguridad Social Integral y Parafiscales de acuerdo con lo estipulado en la Ley 789 de 2002 y la Ley 828 de 2003, el incumplimiento por parte del CONTRATISTA de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, parafiscales (Cajas de Compensación de Familiar, SENA e ICBF), será causal para la imposición de multas sucesivas hasta tanto se dé el cumplimiento, previa verificación de la mora mediante liquidación efectuada por la entidad administradora y de acuerdo con lo estipulado en el artículo 5 de la Ley 828 de 2003, las sumas que se recauden por concepto de la multa, en lo que respecta al Sistema General de Seguridad Social en Salud, se destinarán a la Subcuenta de Solidaridad del Fondo de Solidaridad y Garantía. G) Por no cumplir con las obligaciones contenidas en el contrato, diferentes a las señaladas anteriormente, o cumplirlas deficientemente o por fuera del tiempo estipulado, se causará una multa equivalente hasta el uno por mil (1 x 1000) del valor del contrato, por cada día calendario que transcurra desde la fecha prevista para el cumplimiento de dichas obligaciones y hasta cuando éstas efectivamente se cumplan. La imposición de la multa atenderá los criterios de razonabilidad, proporcionalidad y gravedad de la obligación incumplida. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Para su imposición se deberá agotar el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, como garantía del derecho de defensa y respeto del debido proceso, asimismo, debiendo convocar a la compañía aseguradora garante a la respectiva audiencia. La aplicación de multas se entiende sin perjuicio que, en el caso de mediar las causales establecidas en el contrato, EL DEPARTAMENTO pueda hacer efectiva la cláusula penal pecuniaria o el cobro de perjuicios causados. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** El CONTRATISTA autoriza con la firma del presente contrato que EL DEPARTAMENTO, en relación con las multas impuestas exigibles, las descuento de las sumas que le adeude, sin perjuicio de hacerlas efectivas de conformidad con la ley, a través del cobro coactivo o de hacer efectiva la garantía de cumplimiento. **PARÁGRAFO TERCERO:** El pago o deducción de las multas, no exonera al CONTRATISTA de continuar con la ejecución del contrato y demás obligaciones derivadas del presente contrato. De las multas tasadas, impuestas y suministradas, se informará por parte del DEPARTAMENTO a la Cámara de Comercio y a la Procuraduría General de la Nación para lo de sus competencias.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA – CLÁUSULA PENAL: En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA, este debe pagar al DEPARTAMENTO, a título de indemnización, una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato. El valor pactado de la presente cláusula penal es el de la estimación anticipada de perjuicios, no obstante, la presente cláusula no impide el cobro de todos los perjuicios adicionales que se causen sobre el citado valor. Este valor puede ser compensado con los montos que el DEPARTAMENTO adeude al Contratista con ocasión de la ejecución del presente Contrato, de conformidad con las reglas del Código Civil.

CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA – GARANTÍAS El Contratista debe presentar dentro de los tres días hábiles siguientes a la firma del presente Contrato las siguientes garantías a favor de EL DEPARTAMENTO DE SANTANDER los siguientes amparos:

 República de Colombia Gobernación de Santander	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	29 de 30

Garantías	Porcentaje (%)	Plazo
Cumplimiento del contrato	El valor de esta garantía debe ser del diez por ciento (10%) del valor del contrato.	Desde la suscripción del contrato y por el plazo de ejecución y seis (06) meses más.
Garantía devolución del pago anticipado	El valor de esta garantía debe ser del ciento por ciento (100%) del monto pagado de forma anticipada	Desde la suscripción del contrato y por el plazo de ejecución y cuatro (04) meses más
Pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.	5% del valor del contrato	Desde la suscripción del contrato y por el plazo de ejecución y tres (3) años más.
Calidad del servicio	El valor de esta garantía debe ser del diez por ciento (10%) del valor del contrato.	Desde la suscripción del contrato y por el plazo de ejecución y seis (06) meses más.
Responsabilidad civil extracontractual	El valor de esta garantía debe ser del cinco por ciento (5%) del valor del contrato	Desde la suscripción del contrato y por el plazo de ejecución.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – INDEPENDENCIA DEL CONTRATISTA. El Contratista es una entidad independiente del DEPARTAMENTO y, en consecuencia, no puede hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre del DEPARTAMENTO, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a cargo del DEPARTAMENTO.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA – 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 DEPARTAMENTO.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉPTIMA – SUBCONTRATACIÓN. EL CONTRATISTA puede subcontratar con cualquier tercero la ejecución de las actividades relacionadas con el objeto del presente Contrato. En todo caso, todas las obligaciones estarán en cabeza del CONTRATISTA (CONSORCIO 82-M SANTANDER) y este debe comunicar de estas contrataciones al DEPARTAMENTO y debe tener el debido registro de este tipo de negocios jurídicos.

CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA – INDEMNIDAD. EL CONTRATISTA se obliga a mantener indemne al DEPARTAMENTO de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros que tengan como causa sus actuaciones hasta por el monto del daño o perjuicio causado y hasta por el valor del presente Contrato. EL CONTRATISTA mantendrá indemne al DEPARTAMENTO por cualquier obligación de carácter laboral o relacionado que se originen en el incumplimiento de las obligaciones laborales que el Contratista asume frente al personal, subordinados o terceros que se vinculen a la ejecución de las obligaciones derivadas del presente Contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA – 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.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA – MECANISMOS DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES: En caso de que exista controversia, cualquiera de las partes podrá acudir a los métodos de solución de conflictos de conformidad con lo establecido en la Ley 2220 de 2022, Ley 446 de 1998 y las normas civiles y comerciales pertinentes que desarrollan los mecanismos alternativos de solución de conflictos.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMERA – LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: El presente contrato se liquidará de común acuerdo por las partes dentro de los CUATRO (4) meses contados a partir de su finalización o de la expedición del acto administrativo que ordene su terminación o de la fecha del acuerdo que lo disponga, para lo cual, el supervisor del contrato preparará oportunamente el acta correspondiente. En esta etapa, las partes acordarán los ajustes, revisiones y reconocimientos a que haya lugar. En el acta de liquidación constarán, además, los acuerdos, conciliaciones y transacciones a que llegaren las partes para poner fin a las divergencias presentadas y poder declararse a paz y salvo. Para la liquidación se exigirá al CONTRATISTA la extensión o ampliación, si es del caso, de la garantía para avalar las obligaciones que deba cumplir con posterioridad a la extinción del contrato.

CLÁUSULA TRIGÉSIMO SEGUNDA - LIQUIDACIÓN UNILATERAL: Si EL CONTRATISTA no se presenta a la liquidación o las partes no llegan a acuerdo sobre el contenido de la misma dentro del plazo establecido en la cláusula anterior, la liquidación será practicada directa y unilateralmente por el DEPARTAMENTO y se adoptará por acto administrativo motivado susceptible del recurso de reposición.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCERA – NOTIFICACIONES. Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las Partes deban hacer en desarrollo del presente Contrato deben Constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas personalmente o por correo electrónico a la persona y a las direcciones indicadas a continuación:

	MINUTA AL CONTRATO	CÓDIGO	AP-JC-RG-31
		VERSIÓN	3
		FECHA DE APROBACIÓN	22/05/2017
		PÁGINA	30 de 30

EL DEPARTAMENTO	EL CONTRATISTA
OMAR NICOLÁS ORDÓÑEZ RUIZ Secretaria de Educación de Santander Domicilio: Calle 37 No. 10-30 Teléfono: 6336233 Ext. 1474 Correo Electrónico: educacion@santander.gov.co	CONSORCIO 82-M SANTANDER NIT 901982909-0 Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel Email: gerencia@mcdsas.com Teléfono: (607) 6960407 y celular: 3175383871 Representada por: SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO CC. No. 91.294.543 de Bucaramanga

CLÁUSULA TRIGÉSIMA CUARTA – INTERVENTORÍA. El seguimiento administrativo, técnico, financiero, social y jurídico del contrato será realizado por la interventoría contratada por el Departamento de Santander para tal efecto, de no contar con interventoría, este seguimiento será realizado por el departamento a través del Director de Permanencia Escolar o a quien el departamento designe para tal actividad.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUINTA – ANEXOS DEL CONTRATO. Los siguientes documentos hacen parte integral del presente Contrato: 1) Estudios y documentos previos y sus anexos. 2) Estudios del sector. 3) El Pliego de Condiciones del proceso de selección No. ED-LP-25-01 y sus anexos, adendas o cualquier otro Documento del Proceso. 4) La Oferta presentada por el Contratista. 5) Los anexos que se relacionan a continuación, así: ANEXO 1 – GRAMAJE PORCIÓN SERVIDA JORNADA MAÑANA – TARDE; ANEXO 2 – GRAMAJE DE PORCIÓN SERVIDA ALMUERZO; ANEXO 3 – INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL PAE; ANEXO 4 – CALIDAD E INOCUIDAD; ANEXO 5 – PROTOCOLO PQRS; ANEXO 6 – CICLOS DE MENU; ANEXO 7 – CICLOS DE MENÚS ESPECIALES ETC SANTANDER; ANEXO 8 – INSTRUCTIVO DE CONTRAMUESTRAS; ANEXO 9 – PROTOCOLO DE INTERCAMBIO, ANEXO 10 – FICHAS TÉCNICAS.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEXTA – PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN. El presente Contrato requiere para su perfeccionamiento y ejecución, la firma de las partes, expedición de Registro Presupuestal y la aprobación de las garantías.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SÉPTIMA – CONFIDENCIALIDAD. En caso de 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.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA OCTAVA – LUGAR DE EJECUCIÓN. El objeto del contrato se ejecutará en las instituciones educativas oficiales y sus sedes educativas en los 82 municipios no certificados en educación del Departamento de Santander.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA NOVENA – DOMICILIO CONTRACTUAL: Las partes acuerdan como domicilio contractual la ciudad de BUCARAMANGA.

POR EL DEPARTAMENTO

POR EL CONTRATISTA

OMAR NICOLÁS ORDÓÑEZ RUIZ Secretaria de Educación de Santander	SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO CC. No. 91.294.543 de Bucaramanga Representado del CONSORCIO 82-M SANTANDER NIT 901982909-0
--	--

Proyectó Aspectos Jurídicos: Omar Hernando García Badillo – Abogado DPE / SED

Proyectó Aspectos Jurídicos: Jaime Eduardo Sánchez Ortiz - Abogado DPE / SED

Proyectó Aspectos Jurídicos: Grecia Milena Redondo Maestre - Abogada DPE / SED

Proyectó Aspectos Administrativos y Financieros: Kathy Andrea Yerena Vesga – Ingeniera Industrial DPE/SED

Proyectó Aspectos Administrativos y Financieros: Martha Cecilia Villa – Administradora de Empresas DPE/SED

Proyectó Aspectos Administrativos y Financieros: Julián David Mendoza Nieves – Ingeniero Industrial DPE/SED

Proyectó Aspectos Administrativos y Financieros: Johana Duarte Gámez – Contadora DPE/SED

Proyectó Aspectos Técnicos: Laura Marcela Cotte Oliveros – Nutricionista y Dietista CPS DPE

Proyectó Aspectos Técnicos: Laura Milena Fuentes Corzo – Microbióloga CPS DPE

Proyectó Aspectos Técnicos: Andrea Paola Naranjo – Ingeniera de Alimentos CPS DPE

Proyectó Aspectos Técnicos: Sandra milena Monsalve Vera – Ingeniera de Alimentos CPS DPE

Revisó: Yenner Uribe Barón – Director de Permanencia Escolar