CONTRATO No. _____

CONTRATO SUSCRITO ENTRE EL DEPARTAMENTO DE CALDAS Y LA UNION TEMPORAL NUTRIALIMENTOSCALDAS 2025-1	
FECHA	
N° CONTRATO	
CONTRATISTA	**UNION TEMPORAL NUTRIALIMENTOSCALDAS 2025-1**
NIT	901988207-6
E-MAIL	deisybibianav@cobienestar.org
OBJETO	Brindar complementación alimentaria del programa de alimentación escolar (PAE) para los niños, niñas y adolescentes matriculados y focalizados en el SIMAT departamento de caldas en aula regular y/o jornada única.
VALOR	MODULO III: MIL CUATROCIENTOS SEIS MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS ($1.406.757.564) MODULO IV: DOS MIL CIENTO CINCUENTA Y UN MILLONES CIENTO SESENTA MIL CIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS ($2.151.160.146). TOTAL: TRES MIL QUINIENTOS CIENCUENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS DIECISIETE MIL SETECIENTOS DIEZ PESOS ($3.557.917.710)
PLAZO	El futuro contrato tendrá una duración de 27 días hábiles de trabajo académico según el calendario escolar de la vigencia 2025 contados desde la suscripción del acta de inicio (del 23 de septiembre al 7 de noviembre), previo el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato dispuesto en el artículo 41 de la ley 80 de 1993.

CDP

MÓDULOS	No. CDP	Fecha	VALOR
MODULO III	3500046270	24-jul-25	694.394.154,00
	3500046272	24-jul-25	227.169.976,00
	3500046273	24-jul-25	300.000.000,00
	3500046274	24-jul-25	23.386.792,00
	3500046275	24-jul-25	109.983.358,00
	3500046276	24-jul-25	52.121.877,00
MODULO IV	3500046270	24-jul-25	1.624.284.633,00
	3500046272	24-jul-25	227.169.975,00
	3500046273	24-jul-25	300.000.000,00

De una parte, **LUIS HERNEY VARGAS BARRERA** identificado con cédula número 1.077.968.862, en calidad de Secretaría de despacho de la Secretaria de Educación de Caldas debidamente posesionada y conforme a la delegación otorgada por el Gobernador del Departamento mediante el Decreto Departamental 004 del 01 de enero de 2024, modificado por el Decreto Departamental 011 del 03 de enero de 2024, quien para los efectos del presente documento se llama **EL DEPARTAMENTO**, y de la otra, **UNION TEMPORAL NUTRIALIMENTOSCALDAS 2025-1, Identificado con Nit. 9 0 1 9 8 8 2 0 7 6,** representado por **DEISY BIBIANA VARGAS RENDON**, identificada con cédula de ciudadanía No. 30.333.507, quien en adelante se denominará LA CONTRATISTA, quien no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad señaladas en los artículos 8° de la Ley 80 de 1993 adicionado por el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007, de la Ley 610 de 2000 y 789 de 2002 y demás normas vigentes, ni en conflicto de intereses, han acordado celebrar el presente Contrato de Prestación de Servicios el cual se regirá por las siguientes cláusulas, y en lo no previsto en ellas, por la Ley.

Cláusula Primera -Objeto del Contrato: Brindar complementación alimentaria en la modalidad ración industrializada (RIL) y ración preparada en sitio (APS), para los niños, niñas y adolescentes matriculados y

CONTRATO No. _____

focalizados en el SIMAT del departamento de Caldas, de acuerdo con las especificaciones técnicas y en especial los LINEAMIENTOS TECNICO ADMINISTRATIVOS Y ESTANDARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE), los cuales se distribuirá en los siguientes municipios Módulos:

- **MODULO III - MUNICIPIOS (Occidente Próspero): Anserma, Belalcazar, Risaralda, San José y Viterbo.**

Valor: **MIL CUATROCIENTOS SEIS MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS ($1.406.757.564)**

- **MODULO IV - MUNICIPIOS (Alto Occidente): Filadelfia, La Merced, Marmato, Riosucio y Supía.**

Valor: DOS MIL CIENTO CINCUENTA Y UN MILLONES CIENTO SESENTA MIL CIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS ($2.151.160.146).

NOTA 1: EL OFERENTE QUE SE PRESENTE PARA UNO O VARIOS MÓDULOS DEBE TENER EN CUENTA QUE TENDRÁ QUE ATENDER TANTO LA MODALIDAD RIL COMO LA MODALIDAD APS, NO ES VÁLIDO QUE SE PRESENTE PARA UNA SOLA MODALIDAD.

CLASIFICACION UNSPSC

Clasificación UNSPSC	PRODUCTO
85151600	Asuntos Nutricionales
93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

ESPECIFICACIONES DEL OBJETO CONTRACTUAL

Los cupos se distribuyen de la siguiente manera y grupos de atención:

Nota: Se aclara que la manera en la cual se encuentran determinados los grupos de atención son:

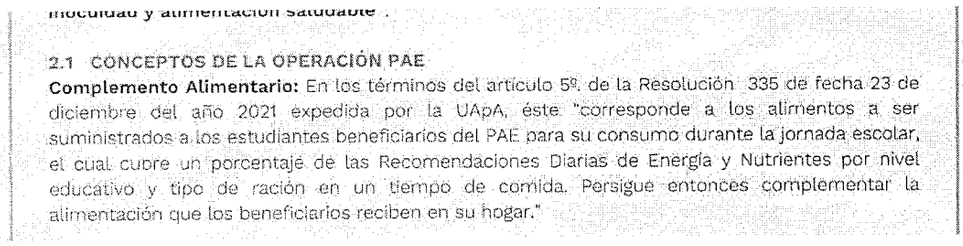
GRUPO 1: Grados: preescolar (jardín y transición), primero, segundo y tercero.

GRUPO 2: Grados: cuarto y quinto.

GRUPO 3: Grados: sexto, séptimo, octavo y noveno.

GRUPO 4: Grados décimo y once.

La clasificación de los grupos antes mencionados, se realiza de acuerdo a resolución 335 de 23 diciembre de 2021, el cual en su anexo técnico alimentación saludable y sostenible en el PAE indica recomendaciones de energía y nutrientes por Nivel educativo.


inocuidad y alimentación saludable".

2.1 CONCEPTOS DE LA OPERACIÓN PAE

Complemento Alimentario: En los términos del artículo 5º. de la Resolución 335 de fecha 23 de diciembre del año 2021 expedida por la UApA, éste "corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por nivel educativo y tipo de ración en un tiempo de comida. Persigue entonces complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar."

Mayor información remitirse al anexo técnico alimentación saludable y sostenible en el PAE en sus numerales 4.2 y 4.3 (Tipos de complemento alimentario y minutas patrón respectivamente)

CONTRATO No. _____

MÓDULO III (Occidente Próspero)													
MUNICIPIO	RI G1	RI G2	RI G3	RI G4	APS G1	APS G2	APS G3	APS G4	RPS G1	RPS G2	RPS G3	RPS G4	APS Diferencial
ANSERMA	136	159	193	70	1139	578	1091	420	0	0	0	0	0
BELALCÁZAR	91	88	34	31	343	165	386	130	0	0	0	0	178
RISARALDA	61	110	86	10	236	133	184	54	0	0	0	0	15
SAN JOSÉ	28	15	0	0	129	85	208	77	0	0	40	0	0
VITERBO	67	133	255	54	203	130	219	78	0	0	0	0	0
TOTAL	**383**	**505**	**568**	**165**	**2.050**	**1.091**	**2.088**	**759**	**0**	**0**	**40**	**0**	**193**
Valor Unitario	4.609	4.743	5.178	5.544	6.187	6.836	7.647	8.395	4.532	4.878	5.359	5.656	7.266
Días	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27
VALOR POR GRUPO	**47.661.669**	**64.670.805**	**79.409.808**	**24.698.520**	**342.450.450**	**201.368.052**	**431.107.272**	**172.038.735**	**0**	**0**	**5.787.720**	**0**	**37.863.126**
TOTAL MÓDULO III	**1.407.056.157**												

MÓDULO IV (Alto Occidente)													
MUNICIPIO	RI G1	RI G2	RI G3	RI G4	APS G1	APS G2	APS G3	APS G4	RPS G1	RPS G2	RPS G3	RPS G4	APS Dif
FILADELFIA	30	11	0	0	325	175	337	131	0	0	0	0	0
LA MERCED	5	3	0	23	244	95	181	69	0	0	0	0	0
MARMATO	0	0	12	18	552	254	451	122	0	0	0	0	0
RIOSUCIO	169	182	557	171	679	236	395	451	0	10	0	0	2947
SUPÍA	79	82	169	51	671	379	494	297	0	0	0	0	558
TOTAL	**283**	**278**	**738**	**263**	**2.471**	**1.139**	**1.858**	**1.070**	**0**	**10**	**0**	**0**	**3.505**
Valor Unitario	4.609	4.743	5.178	5.544	6.187	6.836	7.647	8.395	4.532	4.878	5.359	5.656	7.266
Días	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27

CONTRATO No. _____

MÓDULO IV (Alto Occidente)													
MUNICIPIO	RI G1	RI G2	RI G3	RI G4	APS G1	APS G2	APS G3	APS G4	RPS G1	RPS G2	RPS G3	RPS G4	APS Dif
VALOR POR GRUPO	35.217.369	35.600.958	103.176.828	39.367.944	412.778.079	210.227.508	383.619.402	242.531.550	0	1.317.060	0	0	687.617.910
TOTAL MÓDULO IV	2.151.454.608												

NOTA: EN CASO DE ATENCIÓN EN OTRA MODALIDAD, SE PROCEDERÁ A REALIZAR LOS AJUSTES EN VALOR DE LA RACIÓN TRANSITORIA, SIN EXCEDER EN TODO CASO EL PRESUPUESTO APROPIADO PARA EL CONTRATO SUSCRITO, SIN AFECTAR EL PLAZO DE ATENCIÓN NI EL EQUILIBRIO CONTRACTUAL ENTRE LAS PARTES.

Cláusula Segunda. Obligaciones del Contratista:

1. Brindar complemento alimentario a niños, niñas y adolescentes matriculados oficialmente en el SIMAT durante la jornada escolar, con calidad, inocuidad y de forma oportuna de acuerdo con los lineamientos técnicos administrativos y estándares (Versión que se encuentre vigente) del programa de alimentación escolar aprobados por el Ministerio de Educación Nacional. Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por la Unidad de Alimentos para Aprender (UAPA) y las autoridades en la materia.

   En caso de presentarse inundaciones, desastres naturales, ***cualquier emergencia o cualquier hecho irresistible e imprevisible en el departamento o a nivel nacional que afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar en alguno(s) o en todos los municipios del Departamento,*** el OPERADOR deberá acatar las directrices que la Gobernación de Caldas disponga para tales eventos y dichas directrices serán propendiendo por la entrega de suplemento alimentario de modo tal que los Niños, Niñas y Adolescentes tengan la continuidad en el servicio. Para la entrega de estos complementos alimentarios será necesaria una comunicación por escrito del Supervisor del contrato dirigida al OPERADOR, con las indicaciones necesarias para tener en cuenta; también deberá el supervisor del contrato exigir al OPERADOR la certificación de la entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del PAE. Para la suspensión de esta medida extraordinaria es necesario comunicación por escrito del supervisor del contrato dirigida al OPERADOR.

2. Planear, organizar y ejecutar el suministro de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones.

3. Socializar con el equipo que realizará las actividades definidas en el contrato, la Documentación básica de la GOBERNACIÓN DE CALDAS (misión, visión, principios, Objetivos estratégicos y política de gestión).

4. Entregar el plan de alistamiento, con plazo máximo una semana posterior al inicio de la operación con el fin de garantizar el funcionamiento del programa, el cual incluye:

   a. Listado de áreas de almacenamiento (bodegas), la información suministrada debe ser específica y detallada, no se autoriza la disposición de otro tipo de espacios no relacionados en dicho listado, para el almacenamiento de suministros.
   b. Conceptos higiénicos sanitarios de las áreas de almacenamiento (bodegas): Los lugares de almacenamiento (bodegas), ensamble y/o producción deben contar con acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente, en este documento debe constar el concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, que no tenga un tiempo mayor a 6 meses de expedido. Lo anterior teniendo en cuenta lo establecido en la Circular Externa del INVIMA N.º DAB 400-0201-17.
   c. Plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, el cual incluya protocolos, procedimientos y cronogramas de mantenimiento, de tal forma que se garantice el adecuado funcionamiento de los equipos y herramientas que se utilicen para la ejecución del Programa, por lo tanto debe ir dirigido a los lugares de almacenamiento (bodegas), ensamble y/o producción y sedes educativas (para el mantenimiento

preventivo de las sedes definidas por la ETC).

d. Programa de Calibración de equipos e instrumentos de medición, en el cual se acredite que cuenta con un laboratorio externo o empresa certificada para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa (grameras, basculas) y temperatura (termómetros), además se debe garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición se realiza acorde al manual del equipo, horas de uso y recomendaciones del fabricante, en los lugares de almacenamiento (bodegas).
e. Plan de muestreo microbiológico (según lo establecido en las cláusulas contractuales) y cronograma.
f. Planes de saneamiento de bodegas y comedores escolares.
g. Formato control de temperaturas en comedores escolares, incluyendo protocolo específico de toma de temperaturas.
h. Plan de capacitación y cronograma.
i. Plan de manejo ambiental integral: Presentar documento diagnóstico frente a un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los empaques primarios y secundarios y demás residuos orgánicos generados en la operación de la modalidad Refrigerio industrializado (incluye información sobre posibles empresas y/u organizaciones municipales zonales o departamentales que realicen manejo integral de residuos tanto líquidos como sólidos).
j. Plan de rutas de distribución (alimentos, gas e insumos de limpieza y desinfección); áreas de almacenamiento (bodegas), ensamble y procesamiento.
k. Proyección de pendones alusivos a:
    - Hábitos y alimentación saludable.
    - Cuidado del medio ambiente.
    - Ruta de atención a ETA´s.
    - Ficha técnica de información general del PAE.
    - Horario de atención.
    - Mecanismo de atención a SPQR.
    - Señalización de las diferentes áreas del comedor escolar.
    - Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

    NOTA: Los pendones publicados en los comedores escolares, deben ser "Impresión en lona" y/o material lavable y resistente. Ver anexo "Pendones PAE"

l. Fichas técnicas de alimentos de acuerdo con la Resolución 335 de 2021 Anexo de calidad e inocuidad.
m. Programa de proveedores, materias primas e insumos que incluya manejo y recibo de materias primas.
    NOTA: La modificación de fechas en los cronogramas respectivos de cada uno de los programas descritos, debe realizarse con autorización estricta, por parte de la supervisión de los contratos.

5. Acondicionar las bodegas, plantas de ensamble y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos: equipos de congelación, básculas y/o balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en materiales sanitarios y cumplir con las especificaciones establecidas en la normatividad vigente. Garantizar la separación de los componentes proteicos (Carne de res, carne de cerdo, pechuga de pollo), en los equipos de congelación dispuestos en el área de almacenamiento y transporte.

6. Realizar el mantenimiento preventivo de todos los equipos que se tengan en el comedor escolar, de acuerdo con el cronograma presentado en el plan de alistamiento y teniendo en cuenta las sedes asignadas por la ETC (1/3 de las sedes). Garantizar que durante dicho mantenimiento, se apliquen las acciones correctivas requeridas, que aseguren el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta. Los mantenimientos deben efectuarse por fuera del horario de preparación de alimentos.

7. Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o 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. Dichas labores están sujetas a estricto cumplimiento, según lo establecido en el programa autorizado por la ETC. Los mantenimientos deben efectuarse por fuera del horario de preparación de alimentos.

8. Realizar calibración de equipos e instrumentos de medición en los lugares de almacenamiento (bodegas), según el cronograma establecido en el plan de alistamiento, presentando acreditación de laboratorio externo o empresa certificada para ejecutar las mediciones de manera confiable, en cuanto a magnitudes en masa

(grameras, basculas) y temperatura (termómetros), además se debe garantizar y certificar que la frecuencia de verificación de los equipos de medición se realiza acorde al manual del equipo, horas de uso y recomendaciones del fabricante. El cronograma debe establecer labores de calibración, durante fechas correspondientes al periodo de ejecución del presente contrato. Los equipos e instrumentos que van a ser sujetos a verificación y cumplimiento de actividades de calibración deben coincidir con los reportados en el listado del plan de alistamiento.

9. Entregar a la supervisión y/o interventoría del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los componentes de alto riesgo en salud pública, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. (Todos los productos y procesos del programa son objeto de supervisión mensual. Con respecto a los análisis microbiológicos, se deben realizar mensualmente al producto lácteo. En la ración APS se debe realizar una vez al semestre análisis microbiológico al jugo, ensalada, y proteína, realizando un muestreo por municipio en el que se encuentre operando).

10. Implementar el plan de saneamiento con los respectivos programas, para áreas de almacenamiento (bodegas), ensamble, producción y demás lugares que lo requieran, conforme lo establecido en la normatividad vigente y acorde a las necesidades y modelo de operación.

11. Dar cumplimiento al plan de capacitaciones establecido de forma presencial, orientado por personal idóneo técnicamente, teniendo en cuenta que debe ser implementado a TODO el personal manipulador y debe cumplir como mínimo 10 horas, sobre temas específicos en Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos (BPM), Estandarización de Porciones, Plan de Saneamiento Básico, durante los 15 primeros días de ejecución del programa; adicionalmente debe capacitarse al personal manipulador en temas específicos de la ejecución del PAE, Lineamientos, ruta de atención de ETA´s y Circular 053 del 5 de junio de 2023, emitida por la Secretaría de Educación de Caldas: "Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y otras orientaciones respecto al PAE", ciclos de menús, guía de preparación, procesos de higienización del agua, preparación de alimentos, diligenciamiento de formatos, transmisión correcta de la información que se le solicite y demás que se consideren pertinentes. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa. Tener los soportes (NO un carné de manipulación BPM) que avalen la capacitación continua a TODO el personal manipulador. El Personal Manipulador de Alimentos que ingrese nuevo deberá ser capacitado previo, de no ser posible en un máximo de la primera semana de inicio de la prestación del servicio.

12. Dar cumplimiento al plan de rutas relacionado en el plan de alistamiento, para la entrega de los alimentos, insumos de limpieza y desinfección, servicio de gas (en el caso que no se cuente con red) en cada una de las sedes educativas; esto acorde a lo contratado y teniendo en cuenta las dinámicas de las sedes, de tal manera que la recepción de estos productos se realice por el personal designado y que adelante las verificaciones correspondientes. Debe realizarse durante la jornada escolar. Los alimentos DEBEN entregarse directamente en la sede educativa. No se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.

13. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, como también diferentes letreros alusivos al cumplimiento de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura - BPM).

14. El contratista deberá obtener autorización previa de la profesional en nutrición, designada como parte del equipo de supervisión, antes de proceder con la entrega de cualquier lote de alimentos destinados al Programa de Alimentación Escolar (PAE); para obtener dicha autorización, el contratista deberá presentar a la profesional en nutrición la ficha técnica de cada uno de los alimentos, con una antelación mínima de quince (15) días hábiles respecto a la fecha programada de entrega. Para casos específicos donde se requieran permisos de acondicionamiento de productos cárnicos, expedidos por las autoridades sanitarias competentes, se deben presentar dichos permisos a la supervisión de los contratos, garantizando el aval correspondiente.

15. Elaborar un Programa escrito de Proveedores, materias primas e insumos, en el que se especifique y detalle los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan 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 caracterización de materias primas y su rotación (PEPS), requisitos de rotulado según normatividad vigente y el oportuno seguimiento por medio de registros de control. Tener en cuenta las recomendaciones de selección de proveedores, criterios de aceptación y rechazo y recibo y manejo de materias primas establecidas en la Resolución 335 de 2021, numeral 5.1.2.5.2 del Anexo de Calidad e Inocuidad. Se debe especificar el método y frecuencia de evaluación de proveedores.

CONTRATO No. _____

BODEGA:

16. Presentar informes de trazabilidad de verificación en bodega de los alimentos que ingresan y serán despachados a las sedes educativas.

17. Realizar el registro de la hora de despacho del vehículo encargado de la entrega de los complementos alimentarios, las placas de este, así como la identificación del personal manipulador, como parte de la bitácora correspondiente.

CONTRATACIÓN:

18. Contratar y garantizar el personal manipulador de alimentos para la ejecución del programa. El personal contratado para esta operación no está laboralmente vinculado con la Gobernación, ni con el Ministerio de Educación Nacional, ni con la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender - UApA; es responsabilidad del Operador. Cumplir con el número de manipuladoras según raciones atendidas (refrigerio industrializado, refrigerio preparado en sitio y/o almuerzo preparado en sitio para población mayoritaria y diferencial), de acuerdo con tabla establecida por la ETC (Anexo Tabla de Manipuladoras). Contratar dentro de su personal manipulador de alimentos a los padres de familia usuarios, en un porcentaje no menor al 20% de este grupo, priorizando los que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la asociación de padres de familia.

19. Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, Plan de Saneamiento Básico y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa.

20. Presentar relación de nómina con el respectivo comprobante de pago de salarios u honorarios (soporte de transferencia bancaria y desprendible de pago) del personal contratado durante el periodo de ejecución, conforme a la modalidad contractual que establezca el operador acorde con las disposiciones legales establecidas. Igualmente, presentar planilla de pago de aportes al Sistema de Seguridad Social de todo el personal contratado. En caso de que el personal no sea contratado por contrato laboral, el operador debe garantizar que el contratista efectúe los respectivos pagos al sistema general de seguridad social, soportes que deben ser entregados a la supervisión del contrato. Además de adjuntar:
    - Base de datos en Excel que incluya: mes, municipio, institución educativa, sede, código DANE, No. de cupos, tipo de contratación, Nombre, cedula, cantidad horas reconocidas, días laborados y valor pagado
    - Certificación de paz y salvo expedida por el contador o revisor fiscal, con copia de la cédula de ciudadanía, tarjeta profesional y certificado de antecedentes disciplinarios.

21. En las instituciones educativas en las cuales se atienden entre 1 y 60 titulares de derecho del Programa con la modalidad industrializada; las actividades de recepción, verificación de calidad, cantidad y entrega de los complementos a los beneficiarios, estarán a cargo de la persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar. Los refrigerios industrializados, deben entregarse en la Sede, ensamblados para cada beneficiario y se debe garantizar los procesos de desinfección de cada uno de los componentes, desde el lugar de almacenamiento (bodega); el personal a cargo de los procedimientos de desinfección y ensamble debe soportar la capacitación en los aspectos de higiene, manipulación y medidas de protección que se requieran para el adecuado manejo de los alimentos.

22. Realizar la entrega de 1 dotaciones, (pantalón blanco, blusa blanca, delantal, gorro, tapabocas y zapatos cerrados antideslizantes) al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa en las diferentes modalidades. La dotación debe entregarse máximo en los primeros 15 días de ejecución del programa. Para el caso de que la manipuladora se vincule con posterioridad al mes de inicio de operación del programa, debe garantizarse el uso de indumentaria establecida por normatividad vigente desde el primer día laboral.

CONTRATO No. _____

23. Garantizar el uso de dotación (Delantal con mangas y cremallera, gorro y tapabocas, de colores claros, de acuerdo con normatividad sanitaria vigente) del personal de transporte, incluidos auxiliares, y al personal de bodega de alimentos involucrado en la operación del programa en todas sus etapas.

24. En los procesos de manipulación de alimentos, reemplazar al personal que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes. Dicho reemplazo debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.

25. Disponer de los medios necesarios para garantizar la no existencia de trabajo infantil en la ejecución del programa y su cadena de producción, así como el compromiso de disponer de mecanismos para contribuir a la abolición efectiva de todas formas de trabajo infantil. Está prohibido la participación de los estudiantes en la entrega de los complementos RI (función de la manipuladora).

MINUTA:

26. Ejecutar y dar cumplimiento estricto a los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido por la Entidad Territorial Certificada. Si se requiere de algún tipo de cambio de producto, este debe ser justificado y solicitado a la supervisión o interventoría del contrato con 10 días de antelación. Únicamente podrá realizarse cambio de producto para aquellos casos que sean aprobados por la supervisión o interventoría del contrato

27. Brindar atención diferencial a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados pertenecientes a grupos étnicos si se requiere (con la minuta entregada por la ETC).

28. Garantizar y dar cumplimiento a la porción servida de cada uno de los componentes que se entregan en las modalidades de atención.

29. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, conforme con lo establecido en la normatividad vigente.

30. Entregar durante la ejecución del contrato, alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución número 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; y demás normas aplicables en el rotulado y etiquetado de los alimentos.

COMPRAS:

31. Realizar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30% de acuerdo con la Ley 2046 de 2020 (y el porcentaje adicional ofertado en la propuesta del proceso licitatorio) con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria.[1] Así mismo, reportar la información en los formatos establecidos y la evidencia (certificación) de Compra Local, que se entrega por parte de la plataforma establecida por la Secretaría de Agricultura, cuya fecha de certificación debe corresponder a la vigencia de ejecución del contrato.

32. Participar en los espacios de articulación que se definan por parte de la Mesa Técnica Nacional de Compras Públicas Locales de Alimentos y de participar en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas en las ruedas de negocios que se realicen en virtud de lo establecido en la Ley 2046 de 2020.
33. El Contratista deberá pagar contra entrega el o los productos adquiridos a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones. La forma de pago utilizada por el Contratista para realizar el pago de los productos a los pequeños productores y demás actores

[1] De acuerdo a la ley 2046 de 06 de agosto de 2020, artículo 4, entiéndase compra local como "Compra local de alimentos: Es la acción de adquirir uno o varios alimentos ofrecidos por pequeños productores agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas dentro de la zona geográfica para la compra local de alimentos que cumplan con los requisitos sanitarios en materia de calidad e inocuidad.

de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, o de sus organizaciones, se deberá realizar en efectivo, cheque de gerencia, transferencia bancaria a cuentas de ahorros, cuentas corrientes o transferencias a través de billeteras digitales, depósitos de bajo monto o transferencias a cuentas de ahorros de trámite simplificado (CATS)

TRANSPORTE:

34. Realizar la entrega oportuna de víveres e insumos a los establecimientos educativos, conforme a lo establecido en el plan de rutas, garantizando las cantidades requeridas y cumpliendo estrictamente con las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad' de la Resolución 335 de 2021. Asimismo, se deberá asegurar el manejo adecuado de temperaturas, acorde con la naturaleza de los productos, y cumplir con las condiciones sanitarias según la normatividad vigente. Los componentes proteicos deben entregarse empacados con el gramaje correspondiente para cada día de consumo y separados físicamente de acuerdo con su naturaleza.

35. Garantizar que los vehículos cumplan con los requisitos específicos de transporte (incluido el personal a cargo de la distribución y transporte), posean la documentación reglamentaria, concepto sanitario vigente (correspondiente a la vigencia del periodo de ejecución del contrato), condiciones higiénico-sanitarias, sean de uso exclusivo de alimentos y posean la leyenda TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

36. Realizar remisión de entrega de víveres de la ración suministrada, para cada institución educativa en los formatos establecidos de acuerdo con los cupos asignados para cada una, garantizando que la cantidad de alimentos es suficiente para cumplir el gramaje establecido para el periodo de entrega. 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 o normatividad vigente, garantizando que en el tiempo de consumo se encuentren los alimentos completos y de óptima calidad. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido. Ambas copias deben estar debidamente diligenciadas y firmadas por los diferentes actores.

37. Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, este último en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de nivel escolar y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.

38. Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con el anexo, teniendo en cuenta que la fecha de entrega de los productos debe ser previa al periodo de uso de dichos elementos y que la frecuencia de entrega sea mensual.

VISITAS:

39. Publicar en las sedes educativas priorizadas:
    a. Ciclos de Menús Vigentes "Menú del día"
    b. Porción Servida
    c. Listas de Intercambios
    d. Pendón alusivo a hábitos y alimentación saludable
    e. Pendón alusivo a cuidado del medio ambiente
    f. Pendón alusivo a Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
    g. Ruta de atención a ETA´s
    h. Ficha técnica de información general del PAE
    i. Horario de atención
    j. Mecanismo de atención a SPQR
    k. Señalización de las diferentes áreas del comedor escolar
    l. Los intercambios autorizados previamente por la supervisión de los contratos deben estar publicados el día de aplicación de estos.

    NOTA: Los pendones publicados en los comedores escolares, deben ser "Impresión en lona" y/o material lavable y resistente.

40. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o de la UAPA, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control.

CONTROL SOCIAL:

41. Facilitar la información requerida y hacer parte en los espacios de participación ciudadana como Comités de Seguimiento Operativos Municipales de Alimentación Escolar, Mesas Públicas y Comités de Alimentación Escolar (Garantizar la participación del Coordinador Municipal PAE y/o Agente Educativo del Operador, de por lo menos 1 CAE en cada Institución Educativa del municipio de operación, durante la ejecución del contrato).

42. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o de la UApA. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del PAE, un enfoque que propendan por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.

INFORMES:

43. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, interventoría, supervisión, UAPA, y demás actores que participan en el PAE.

44. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos; asimismo, efectuar el seguimiento y registro de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato.

45. Informar periódicamente a la Entidad Territorial, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.

46. Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor o interventor y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa.

47. Realizar los informes técnico – financieros y de ejecución, finalización y liquidación del contrato de acuerdo con lo establecido en el manual de contratación de la oficina jurídica de la Gobernación de Caldas.

48. Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.

49. Presentar al Supervisor del Contrato dentro de los quince (15) primeros días contados a partir del vencimiento de cada mes informes financieros, contables, técnicos y de gestión sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes, acorde a lo exigido por el Ministerio de Educación Nacional y la Gobernación de Caldas. El informe de gestión incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal.

50. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia a la GOBERNACIÓN DE CALDAS, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos darán lugar a la terminación del contrato.

51. Cumplir con las políticas de seguridad de los documentos, los procedimientos para el Manejo de la información definidos por la GOBERNACIÓN DE CALDAS.

52. Utilizar los logos de la GOBERNACIÓN DE CALDAS y los establecidos en el manual de imagen de la UAPA en todas las piezas y espacios de comunicación que se generen como la papelería, remisiones de Despacho, formatos de seguimiento y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato.

53. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, entre ellas, aquellas de carácter tributario, en caso de que se generen.

54. El supervisor del contrato podrá realizar solicitud por escrito de redistribución de cupos, en el caso que crea pertinente según los movimientos en la matrícula del SIMAT y estos deberán ser acatados por el operador en el transcurso de los siguientes 15 días de acuerdo con la logística del programa.

55. No usar el Programa de Alimentación Escolar con fines políticos, electorales, comerciales y cualquier otro distinto a los fines establecidos.

56. Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión o y/o interventoría para el buen desarrollo del PAE.

57. Responder todos los requerimientos y solicitudes realizados por la supervisión y/o interventoría del Programa, o por los diferentes entes de control en los tiempos que se establezcan.

58. Responder las peticiones, quejas, reclamos, sugerencias recibidas por los Comités de Alimentación Escolar y/o la comunidad educativa en general, en el tiempo establecido, de acuerdo con el grado de prioridad del requerimiento.

59. Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos evidenciados durante las visitas realizadas por el equipo de supervisión y/o interventoría, y notificarlos en los tiempos establecidos.

60. Entregar el número de raciones adicionales ofertadas en la propuesta entregada en el proceso licitatorio.

61. Cumplir con las demás obligaciones descritas en los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa y las que se deriven de acuerdo con la naturaleza del contrato y de las exigencias legales.

Cláusula Tercera - OBLIGACIONES DE LA GOBERNACIÓN DE CALDAS.

1. Entregar los documentos y formatos necesarios para la implementación del Programa de Alimentación Escolar: Lineamientos técnico administrativo y estándares (Versión que se encuentre vigente) del programa de alimentación escolar aprobados por la unidad de alimentos para aprender (UAPA) y el ente territorial.

2. Realizar los desembolsos a que haya lugar en las fechas pactadas previo cumplimiento de los requisitos pactados en el contrato y verificación de entrega de documentos y evidencias requeridas.

3. Realizar el seguimiento, monitoreo y evaluación del programa en campo.

4. Ejercer control sobre la inversión y el cumplimiento del servicio a través de supervisor.

5. Capacitar al personal del operador en los lineamientos y políticas del Departamento de Caldas para la operación del PAE.

6. Realizar el diagnostico de equipos e infraestructura de las sedes educativas a cargo, teniendo en cuenta el formato establecido por la ETC con base en el Decreto 1852 de 2015.

a. (Decreto 1852, ARTÍCULO 2.3.10.4.3 Funciones de las entidades territoriales "3. Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando".

CONTRATO No. _____

b. (Decreto 1852, ARTÍCULO 2.3.10.4.3 Funciones de las entidades territoriales "14. Garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, y suscribir planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución".

c. (Decreto 1852, ARTÍCULO 2.3.10.4.4 Obligaciones de los Rectores "1. Designar y gestionar espacios adecuados para la operación del programa en cada etapa, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando"..

Cláusula Cuarta - Informes: Atendiendo la cláusula segunda, el Contratista presentará informes periódicos para dar cuenta de las actuaciones realizadas en beneficio del Departamento, los cuales servirán a su vez como soporte para efectos de pago, sin perjuicio de los informes adicionales que requiera la Supervisión para verificar la correcta ejecución del Contrato.

Cláusula Quinta - Valor: Para efectos legales y fiscales el valor del Contrato asciende a la suma de TRES MIL QUINIENTOS CIENCUENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS DIECISIETE MIL SETECIENTOS DIEZ PESOS ($3.557.917.710), Discriminados así:

MODULO III: MIL CUATROCIENTOS SEIS MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS ($1.406.757.564)

MODULO IV: DOS MIL CIENTO CINCUENTA Y UN MILLONES CIENTO SESENTA MIL CIENTOS CUARENTA Y SEIS PESOS ($2.151.160.146).

Forma de pago: Se pagará mediante actas mensuales, previa entrega de los informes de las actuaciones realizadas por el Contratista, la certificación de recibo a satisfacción por parte de los rectores, visto bueno del supervisor del contrato, constancia de pago de los aportes correspondientes al sistema de seguridad social integral, los cuales deberán cumplir las previsiones legales. Se cancelará el 40% del valor facturado una vez se reciba a satisfacción el informe técnico por parte del equipo supervisor y el 60% restante una vez se reciba a satisfacción el informe administrativo.

PARÁGRAFO UNO. Para hacer efectivo el pago del mes debe haberse recibido a satisfacción el informe técnico y administrativo del mes inmediatamente anterior.

PARÁGRAFO DOS. La supervisión iniciará el proceso de revisión el lunes siguiente a la fecha de recibo del informe, se tomará 5 días hábiles para la revisión del informe técnico y 2 días hábiles para la revisión del informe administrativo. Si efectuada la revisión del informe técnico y/o administrativo este se encuentra a satisfacción se procederá a tramitar el pago del valor de la factura, de lo contrario el pago se efectuará una vez sean subsanados los hallazgos evidenciados por el equipo de supervisión.

PARÁGRAFO TERCERO. El pago de las estampillas se efectuará mediante retención sobre anticipos, pagos parciales o abonos en cuenta, de acuerdo con el artículo 174 de la ordenanza 816 de 2017 estatuto de rentas del Departamento de Caldas. En caso de que el proponente favorecido sea un consorcio o Unión Temporal, para efectos del pago, éste deberá informar el número del NIT, a nombre del Consorcio o Unión Temporal, así como efectuar la facturación en formato aprobado por la DIAN a nombre del respectivo Consorcio o Unión Temporal. La Secretaría de Educación, sólo adquiere obligaciones con el proponente favorecido en el proceso de selección y bajo ningún motivo o circunstancia aceptará pagos a terceros. Para cada pago el contratista deberá acreditar estar a paz y salvo por concepto de seguridad social integral y parafiscal.

En la determinación del presupuesto oficial se tiene en cuenta los costos en que incurre el Contratista en la legalización del Contrato, como lo es el pago de las estampillas equivalente al 8%, del valor de este por concepto de: Estampilla Pro-Desarrollo equivalente al 1%; Estampilla Pro-Universidad de Caldas - Universidad Nacional de Colombia Sede Manizales Hacia el Tercer Milenio equivalente al 2%; Estampilla Pro-Hospital Departamental Universitario Santa Sofía, equivalente al 1%. Estampilla Pro-Adulto Mayor equivalente al 3%. Estampilla Pro-Cultura equivalente al 1%. Adicionalmente, es necesario pagar 0.5% de impuesto al timbre, industria y comercio y retención en la fuente (2.5%).

CONTRATO No. _____

PERSONA NATURAL: Salud, Pensión, Riesgos Laborales, cuando aplique.

PERSONA JURÍDICA: Salud, Pensión y Riesgos Laborales de sus empleados y aportes parafiscales emitido por el Representante Legal o Revisor Fiscal (en caso de estar obligado)

Cláusula Sexta – Declaraciones del Contratista: El Contratista hace las siguientes declaraciones para la suscripción del Contrato: 6.1. Que se encuentra debidamente facultado. 6.2. Que no se encuentra incurso en ninguna causal de inhabilidad e incompatibilidad. 6.3. Que está a paz y salvo frente al sistema de seguridad social integral. 6.4. Que el valor pactado incluye los costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionadas con el cumplimiento del objeto.

Cláusula Séptima – Plazo: El futuro contrato tendrá una duración de 27 días hábiles de trabajo académico según el calendario escolar de la vigencia 2025 contados desde la suscripción del acta de inicio (del 23 de septiembre al 7 de noviembre), previo el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato dispuesto en el artículo 41 de la ley 80 de 1993.

Cláusula Octava - Derechos del Contratista: Recibir la remuneración del Contrato en los términos pactados en la cláusula Quinta, al igual que la colaboración que demande de la Supervisión para el correcto y oportuno cumplimiento de sus obligaciones.

Cláusula Novena - Derechos del Departamento: Hacer uso de la cláusula de imposición de multas, cláusula penal y cualquier otro derecho consagrado en beneficio de la administración, incluido el uso de las cláusulas excepcionales fijadas en el ordenamiento jurídico vigente para la protección del interés público, en armonía con el numeral 2) del artículo 14 de la Ley 80 de 1993.

Cláusula Décima - Obligaciones del Departamento: Atendiendo la naturaleza del presente Contrato, el Departamento contrae las siguientes obligaciones: 10.1. Cancelar al contratista el valor del contrato de acuerdo a las actividades realizadas, y a la forma de pago pactada. 10.2. Entregar al contratista la documentación y los formatos necesarios para el control de asistencia. 10.3. Realizar seguimiento, monitoreo y evaluación a las actividades. 10.4. Realizar la supervisión del contrato a través de los funcionarios designados para tal fin. 10.5. Ejercer control sobre la inversión y el cumplimiento del servicio a través de supervisor.

Cláusula Decimoprimera - Responsabilidad: El Contratista es responsable por el cumplimiento del objeto del Contrato, en consecuencia, responderá por los daños que ocasionen a la administración departamental y/o a terceros, precisando que ninguna de las partes será responsable frente a la otra o frente a terceros por daños especiales, imprevisibles o daños indirectos, derivados de fuerza mayor o caso fortuito de acuerdo con la Ley.

Cláusula Decimosegunda - Terminación, Modificación e Interpretación Unilateral: Cuando resulte necesario, y en defensa del interés público, el Departamento podrá terminar, modificar y/o interpretar unilateralmente el Contrato de acuerdo con los artículos 15 a 17 de la Ley 80 de 1993.

Cláusula Decimotercera - Caducidad: El Departamento podrá, con apego a las disposiciones vigentes, declarar la caducidad del Contrato cuando advierta un incumplimiento grave que afecte la correcta ejecución del mismo.

Cláusula Decimocuarta - Multas: Según el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007 el Departamento podrá imponer al Contratista, previo informe de la Supervisión, multas por mora o incumplimiento parcial de las obligaciones derivadas del Contrato; en consecuencia, el Contratista pagará multas diarias y sucesivas hasta por el uno por ciento (1%) del valor total del Contrato, sin que la sumatoria de las estas supere el diez por ciento (10%) del mismo, so pena de la aplicación de la cláusula penal. Parágrafo: El monto de las multas ingresará al tesoro Departamental, por tanto, el Contratista autoriza con la suscripción del Contrato que dicho valor sea descontado del saldo que hubiere a su favor, anotando que, de no existir saldo disponible, acudirá a la Jurisdicción para defensa de sus intereses.

Clausula Penal – A manera de indemnización, la suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor del Contrato. El valor aquí pactado se entiende como estimación anticipada de perjuicios, no obstante, la presente cláusula no impide el cobro de los perjuicios adicionales que se causen sobre el citado valor. Parágrafo: Dicha suma ingresará al tesoro Departamental, por tanto, el Contratista autoriza con la suscripción del Contrato que dicho valor sea descontado del saldo que hubiere a su favor, anotando que, de no existir saldo disponible, el Departamento acudirá a la Jurisdicción para la defensa de sus intereses.

Cláusula Decimosexta- Garantías y Mecanismos de Cobertura del Riesgo: Teniendo en cuenta la matriz de riesgo establecida, como lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.3.1.1 del Decreto 1082 del 2015 el contratista deberá constituir como mínimo a favor del Departamento de Caldas una garantía única, consistente en una póliza de seguro

CONTRATO No. _____

expedida por una compañía de seguros altamente establecida en Colombia, que otorgue los siguientes amparos y cumpla con las condiciones que se señalan a continuación.

AMPARO	SUFICIENCIA	VIGENCIA
Cumplimiento Del Contrato	10% del valor total del contrato	Término De Ejecución Del Contrato Y Seis (6) Meses Más
Pago De Salarios, Prestaciones Sociales E Indemnizaciones Laborales	10% del valor total del contrato	Término De Ejecución Del Contrato Y Tres (3) Años Más
De Calidad Del Servicio	10% del valor total del contrato	Término De Ejecución Del Contrato Y Seis (6) Meses Más
Responsabilidad Civil Extracontractual*	MÓDULO I 500 SMMLV	Término De Ejecución Del Contrato
	MÓDULO II 500 SMMLV	
	MÓDULO III 500 SMMLV	
	Módulo IV: 500 SMMLV	
	Dos módulos: 5% del valor del contrato	
Garantía De Seriedad De La Oferta	10% Del Presupuesto Oficial (Sumatoria De Los Módulos A Los Que Se Presente)	60 Días Contados A Partir De La Fecha Del Cierre Del Proceso.

Cláusula Decimoséptima- Independencia del Contratista: El Contratista es independiente del Departamento, en consecuencia, ésta no es su representante, agente o mandatario. Por lo tanto, éste no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre del Departamento, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.

Cláusula Decimoctava- Indemnidad: El Contratista se obliga a indemnizar al Departamento con ocasión de la violación o el incumplimiento de las obligaciones derivadas del Contrato. De igual modo, se obliga a mantenerlo indemne frente a 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 la cuantía pactada. Sin perjuicio de lo anterior, el Contratista mantendrá libre al Departamento por cualquier reclamo originado en el incumplimiento de las obligaciones que asuma frente a terceros vinculados a la ejecución de sus obligaciones

Cláusula Decimonovena - Caso fortuito y Fuerza mayor: Las partes se exoneran de responsabilidad por el incumplimiento de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de las prestaciones a su cargo, cuando éste sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor y caso fortuito debidamente invocado y constatado de conformidad con el ordenamiento jurídico vigente.

Cláusula Vigésima - Cesiones: El Contratista no podrá ceder parcial ni totalmente las obligaciones o derechos derivados del Contrato sin la autorización previa, expresa y escrita del Departamento.

Cláusula Vigesimoprimera- Solución de controversias: Las controversias que surjan entre el Contratista y el Departamento con ocasión de la ejecución del Contrato, así como de cualquier otro asunto relacionado con el mismo, serán sometidas a la revisión de las partes para buscar un arreglo directo, en un término no mayor a cinco (5) días hábiles a partir de la fecha en que cualquiera de ellas comunique por escrito a la otra de su existencia. Las controversias que no puedan ser resueltas de forma directa se resolverán empleando los mecanismos alternativos de solución de conflictos aplicables para el Departamento de Caldas.

Cláusula Vigesimotercera- Confidencialidad: En caso de que exista información sujeta a reserva, las partes se obligan a mantener la confidencialidad de la misma; para tal efecto, la parte interesada debe comunicar a la otra que la información suministrada tiene el carácter de confidencial para su reserva; no obstante, el Contratista se obliga a guardar la confidencialidad y reserva en relación con los documentos e información que le sea confiada por el Departamento para la ejecución del Contrato.

Cláusula Vigesimocuarta –Perfeccionamiento y ejecución: El contrato requiere para su ejecución perfeccionamiento de la firma del documento contentivo del acuerdo de voluntades entre las partes y de la acreditación del Contratista de encontrase a paz y salvo por concepto de aportes al sistema de seguridad social integral. Para su ejecución requiere la autorización del registro presupuestal expedido por la Unidad de Presupuesto de la Secretaría de Hacienda del Departamento de Caldas.

CONTRATO No. _____

Cláusula Vigesimoquinta –Registro y apropiaciones presupuestales: En aplicación de los numerales 6 y 13 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el Departamento a través de la Secretaría de Hacienda se compromete a realizar el registro y reserva presupuestal con la cual honrará la ejecución. El certificado de disponibilidad presupuestal es:

Certificado de Disponibilidad Presupuestal 3500045137 del 13 de enero de 2025

Una vez hecho el registro y la reserva, dicha partida sólo podrá destinarse al cumplimiento del presente Contrato, a menos que quede libre del compromiso aquí originado.

Cláusula Vigesimosexta - Inexistencia de relación laboral: En armonía con el inciso 2, numeral 3 del artículo 32 de la Ley 80 de 1993, el Contratista no ostentará vínculo laboral alguno con el Departamento, por tanto, no tendrá derecho a prestaciones de carácter laboral o de seguridad social distintas a las pactadas expresamente en la Cláusula Quinta del presente Contrato por concepto de honorarios.

Cláusula Vigesimoséptima - Anexos del Contrato: Hacen parte del Contrato los siguientes documentos: i. Estudios y documentos previos, pliego de condiciones y sus anexos. En donde se establecen las actividades derivadas de la ejecución. ii. Propuesta técnica y económica del Contratista. iii. Documentos de prueba de la capacidad e idoneidad del Contratista. iv. Certificado de Disponibilidad Presupuestal del Departamento. v. Toda comunicación o documento emanado de las partes relacionado con la existencia y ejecución del mismo.

Cláusula Vigesimoctava - Publicación en el SECOP II: El presente clausulado será publicado en el Secop II conforme los términos establecidos del Decreto 1082 de 2015 para tal efecto.

LUIS HERNEY VARGAS BARRERA
Secretario de Despacho
Secretario de Educación del Departamento

UNIÓN TEMPORAL UT NUTRIALIMENTOS CALDAS 2025-1
DEISY BIBIANA VARGAS RENDON
Representante

Proyectó: Luis Fernando Sepúlveda Ospina
Abogado contratista
Secretaría de Jurídica

Clausulado Complementario - Contrato Digital- Plataforma Secop II.