SECRETARIA GENERAL
AREA DE CONTRATACION

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. CCS - 20260019

CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE DUITAMA.
CONTRATISTA:	ASOCIACION JUVENIL VISION FUTURA.
OBJETO:	"SERVICIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO DURANTE LA JORNADA ESCOLAR A LOS NIÑOS Y NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE DUITAMA."
VALOR:	SEIS MIL CUATROCIENTOS DIECISÉIS MILLONES SESENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS DIEZ PESOS MCTE. ($6.416.064.910)
TERMINO:	El plazo de ejecución del contrato será de ochenta (80) días calendario escolar, contados a partir de la firma del acta de inicio, sin superar la Vige.

Entre los suscritos a saber, **JULIAN GUILLERMO CAMARGO AMÒRTEGUI,** identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.001.294.754 expedida en Bogotá, quien fue nombrado como Secretario General mediante Decreto No. 107 del 4 de febrero de 2025 posesionado mediante Acta No. Folio 027 del 4 de febrero de 2025, y que mediante Decreto 300 del 12 de mayo de 2025 le fue delegado la capacidad para contratar en nombre del Municipio de Duitama identificado con Nit. 891.855.138-1, quien en adelante se denominará **EL CONTRATANTE** y por la otra parte **ASOCIACION JUVENIL VISION FUTURA** con NIT. 806002258-6, representada Legalmente por **JOSE DAVID RIVERA MARTINEZ,** identificado con cedula de ciudadanía N° 1.143.370.147 de Cartagena, quien para los efectos legales de este contrato, se denominará el CONTRATISTA, hemos acordado celebrar el presente CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: **1)** Que la Asamblea General de las Naciones Unidas el 20 de noviembre de 1989 declara los derechos de los niños, niñas y adolescentes, reconociendo derechos fundamentales a la vida, la salud, la educación y la alimentación con calidad para el desarrollo intelectual y físico de los niños, incluyendo alimento, vivienda, educación, recreo, salud y vestido adecuado. **2)** Que la Constitución Política, en cuanto a los derechos de los niños, niñas y adolescentes, en sus artículos 42, 44 y 45, establecen que: Artículo 42.- "... El Estado y la sociedad garantizarán la protección integral de la familia..."; Artículo 44.- "... La familia, la sociedad y el Estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral y el ejercicio pleno de sus derechos. Cualquier persona puede exigir de la autoridad competente su cumplimiento y la sanción a los infractores. Los derechos de los niños prevalecen sobre los derechos de los demás"; Artículo 45.- "... El adolescente tiene derecho a la protección y la formación integral- el estado y la sociedad garantizarán la participación activa de los jóvenes en los organismos públicos y privados que tengan a cargo la protección, educación y progreso de la juventud." **3)** Que el PAE es un programa que suministra un complemento alimentario que contribuye al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo y al bienestar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matricula oficial desde preescolar hasta básica y media de los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad. De esta forma se contribuye al derecho a la educación y la permanencia escolar, aportando a su desarrollo integral. **4)** Que con el Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 "Colombia Potencia Mundial de la Vida", da alcance al PAE, el cual se amplía para dar mayor cobertura, buscando contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en los municipios que sean

priorizados; así mismo, se busca el incremento progresivo de la cobertura hasta alcanzar la universalidad en todo el país, privilegiando la participación de las comunidades en la operación del programa y el control social con transparencia. **5)** Que las orientaciones para la prestación de un servicio de calidad se dan en el marco de lo señalado en las leyes 715 de 2001, 1098 de 2006 y 1176 de 2007, 2167 de 2021, 2042 DE 2020 y por los Decretos 1852 de 2015, 1852 de 2025, 0846 de 2023 expedidos por el Ministerio de Educación Nacional; los cuales ofrecen, los elementos técnicos para la ejecución de acciones alrededor de la alimentación escolar en Colombia. En su elaboración se consideró, que el PAE es una estrategia de política social territorial, en la cual, las organizaciones no gubernamentales y la sociedad civil tienen una responsabilidad, en relación con la aplicación de la garantía de los derechos de la niñez. **6)** Que así mismo, la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar Alimentos para Aprender, emitió la resolución 0335 de 2021 "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE", la cual orienta a las entidades territoriales certificadas acerca de las actividades que se deben desarrollar para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar con una adecuada coordinación técnica, administrativa, jurídica, financiera y que describe: OBJETIVO GENERAL: suministrar el complemento alimentario que contribuye al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo y al bienestar de los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matricula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad. POBLACION OBJETIVO: El PAE tiene como población objetivo la matriculada desde preescolar hasta la media, diseñada para los Niñas, Niños, Adolescentes y Jóvenes (NNAJ), en razón a que legalmente su atención debe ser presencial, o en condiciones de orden estrictamente excepcional, de acuerdo a la Resolución 00335 de 2021 en el anexo alimentación saludable y sostenible en el PAE, articulo 4.1.4. La población en programas de adultos y jóvenes en extra edad con atención semi presencial no es objeto para el programa, en consecuencia, su atención no podrá darse con recursos de destinación específica del Programa de Alimentación Escolar para esas modalidades de educación. PERIODO DE ATENCIÓN: La prestación del servicio de alimentación escolar se brindará durante todo el calendario escolar y en la jornada académica definido en cada una de las Entidades Territoriales Certificadas en Educación. **7)** Que así mismo, estos lineamientos indican en su Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE, artículo 4.1.1 Modalidad preparada en sitio: Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar garantizando la calidad e inocuidad de estos, así mismo, 4.1.2 Comida Caliente Transportada. La modalidad de comida caliente transportada se define como la preparación de los alimentos en un lugar diferente a donde se va a realizar su consumo, para su posterior transporte o traslado a la sede educativa o comedor escolar donde se consumirá por parte de los beneficiarios del programa; ésta modalidad es desarrollada por personas naturales o jurídicas que cuentan con la capacidad técnica y logística para preparar, distribuir y servir los complementos alimentarios, en un espacio determinado, garantizando en todas las etapas la calidad e inocuidad de los alimentos. También es contemplado en el artículo 4.1.3 Modalidad industrializada: La entidad territorial después de haber realizado un análisis técnico, con el soporte respectivo en la reunión de planeación inicial, podrá implementar esta modalidad dependiendo de las condiciones de operación y de manera excepcional que dificulten proporcionar la modalidad preparado en sitio. **8)** Que a partir del artículo 189 de la Ley 1955 de 2016 la Unidad de Alimentos para aprender asumió la responsabilidad de orientar el programa de Alimentación escolar con la finalidad de alcanzar

las metas de acceso y permanencia en el sistema educativo, además de aportar al bienestar de los estudiantes durante el proceso académico, así mismo se estableció que "Las Entidades Territoriales Certificadas deberán observar los lineamientos que para el efecto expida la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, Alimentos para Aprender". **9)** Que es de resaltar que la distribución de los recursos se realiza en el marco de los principios de bolsa común establecidos en el Decreto 1852 de 2015, recogida en el artículo 8 de la Resolución 0335 de fecha 23 de diciembre de 2021 a partir de los cuales, las entidades territoriales certificadas deben agrupar las diferentes fuentes de financiación. **10)** Que la necesidad que se pretende satisfacer es la de adelantar la contratación, para hacer selección del operador idóneo, con capacidad jurídica, administrativa, técnica y financiera que permita garantizar la prestación del programa de alimentación escolar y cumplir con esta obligación de carácter legal e ineludible, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar a 15.230 niños, niñas, jóvenes y adolescentes de las Instituciones Educativas oficiales de la zona rural y urbana del municipio de Duitama, durante ochenta (80) días calendario escolar 2026 acorde a los Lineamientos Técnico Administrativos del programa de alimentación escolar fijados por el Ministerio de Educación Nacional y de acuerdo con el presupuesto de la entidad territorial. Población Beneficiada Primaria: 6.994 beneficiarios del programa de Alimentación Escolar, a quienes se les debe entregar un complemento alimentario con el aporte nutricional, de acuerdo con los lineamientos de PAE fijados por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación escolar - Alimentos para aprender. Población Beneficiada Bachillerato: 8.236 beneficiarios del programa de Alimentación Escolar, a quienes se les debe entregar un complemento alimentario con el aporte nutricional, de acuerdo con los lineamientos de PAE fijados por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación escolar - Alimentos para aprender. Total, Población Beneficiada: 15.230 estudiantes de las instituciones educativas oficiales del municipio de Duitama, beneficiarios del programa de Alimentación Escolar. **11)** Que en concordancia con el Acuerdo N°022 del 15 de septiembre de 2025 "Por medio del cual se adopta el plan de desarrollo territorial del municipio de Duitama "Duitama Nuestra Prioridad" 2025-2027", el contempla Artículo 24: PROGRAMA "Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, preescolar, básica y media" PRODUCTOS DEL PROGRAMA: 2.2.1.11 ACTIVIDAD: Garantizar el suministro del Plan de Alimentación Escolar en las instituciones educativas oficiales. **12)** Que teniendo en cuenta las anteriores consideraciones el municipio de Duitama encuentra viable el inicio de un proceso de LICITACIÓN PÚBLICA que derive en la selección de un Contratista idóneo que dé cumplimiento a los Lineamientos Técnicos Administrativos y Estándares del programa Alimentación Escolar emitidos por la Unidad Administrativa Especial de alimentación escolar mediante la Resolución No. 00335 de 2021 y las necesidades del municipio de Duitama. **13)** Que el Municipio de Duitama Apertura el proceso contractual de LICITACION PUBLICA N° LIC-008-2025 cuyo objeto es "SERVICIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO DURANTE LA JORNADA ESCOLAR A LOS NIÑOS Y NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE DUITAMA", con la publicación en SECOP II de la Resolución 1694 del 16 de diciembre de 2025, el pliego de condiciones definitivo y demás documentos anexos. **14)** Que de conformidad con el cronograma diseñado para el proceso citado, según lista de ofertas, fue radicada una (01) propuesta, así:

OFERTAS (1)

Nombre de la oferta	Proveedor	Fecha de entrega	Valor global
ASOCIACION JUVENIL VISION FUTURA PAE DUITAMA 2026	ASOCIACION JUVENIL VISION FUTURA	23/12/2025 5:29 AM	6.416.064.910 COP

15) Que mediante Resolución No. 1734 de 23 de diciembre de 2025, el ordenador del gasto conformó el comité de apoyo para el proceso de Licitación Pública No. LIC-008-2025, con el fin de que realizarán un estudio de las propuestas, de manera objetiva, ciñéndose exclusivamente a las reglas contenidas en el pliego de condiciones y a la normativa aplicable. **16)** Que el día 8 de enero

de 2026, el comité evaluador y asesor de contratación, de acuerdo con la evaluación emitida por el comité evaluador, concluye que los proponente ASOCIACIÓN JUVENIL VISIÓN FUTURA, identificado con NIT 806002.258-6, representado legalmente por JOSÉ DAVID RIVERA MARTÍNEZ, identificado con cedula de ciudadanía No. 1.143.370.147 expedida en CARTAGENA - BOLÍVAR, quien cumplen con los requisitos técnicos jurídicos y financieros y una vez aplicados los criterios de calificación se le asignan 930 puntos, por lo que la propuesta se encuentra favorable para el municipio de Duitama y se recomienda al ordenador del gasto, una vez se encuentre en firme el presente informe, adelantar la audiencia pública de adjudicación. **17)** Que por lo anterior se acoge la recomendación del comité y se procede a adjudicar el proceso de Licitación Pública N° LIC-008-2025 cuyo objeto es "SERVICIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO DURANTE LA JORNADA ESCOLAR A LOS NIÑOS Y NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE DUITAMA", al proponente ASOCIACIÓN JUVENIL VISIÓN FUTURA, identificado con NIT 806002.258-6, representado legalmente por JOSÉ DAVID RIVERA MARTÍNEZ, identificado con cedula de ciudadanía No. 1.143.370.147 expedida en CARTAGENA - BOLÍVAR. **18)** Que la oficina Asesora de Planeación expidió certificado de viabilidad No. 2025-15238-0132 de fecha 05 de noviembre de 2025. El presente contrato se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA. OBJETO: "SERVICIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO DURANTE LA JORNADA ESCOLAR A LOS NIÑOS Y NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE DUITAMA." Alcance del Objeto:** Brindar el complemento alimentario del programa de alimentación escolar PAE; durante la jornada escolar a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Duitama según registro SIMAT, con el objetivo de contribuir al acceso con permanencia, acorde con los lineamientos vigentes emitidos por la Unidad Administrativa Especial para la Alimentación Escolar Alimentos para Aprender. **SEGUNDA. A. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:** 1. Garantizar durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE, la prestación del servicio, incluyendo todo el personal requerido para la correcta ejecución del contrato, así como el pago de los servicios públicos requeridos. 2. Garantizar al personal manipulador de alimentos y al personal auxiliar de bodega, el pago a seguridad social, prestaciones económicas y remuneración, conforme al cumplimiento de la ley 2466 de 2025, esto es lo referente a la formalización del personal manipulador de alimentos, en tal sentido el operador deberá dar cumplimiento con lo preceptuado en el artículo 69 de la citada ley. 3. Socializar con el equipo que desarrollará las actividades definidas en el contrato (manipuladoras, proveedores, supervisores, entre otros), los lineamientos del PAE, la documentación y formatos requeridos por la UApA y la Administración Municipal en cabeza de la Secretaría de Educación a través del supervisor que deben ser diligenciados durante la ejecución del contrato. 4. Obtener y presentar para su aprobación las garantías en las condiciones, plazos y con el objeto y montos establecidos en el contrato, así como mantener vigentes sus amparos y prorrogarlos en los términos señalados. 5. Presentar al Supervisor del contrato dentro de los diez (10) primeros días contados a partir del vencimiento de cada mes, informes financieros, contables y de gestión sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes. El informe de gestión incluye aspectos administrativos, jurídico, técnicos y de ejecución presupuestal. 6. Conocer a cabalidad los Lineamientos Técnico Administrativos del PAE. 7. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabas que afecten el objeto del contrato. 8. Presentar previo al inicio de ejecución del contrato, los documentos necesarios para su legalización. 9. No usar el PAE con fines políticos, electorales, comerciales y cualquier otro distinto a los fines establecidos. 10. 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 misma. Cuando se presenten estas peticiones o

amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y a las autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos darán lugar a la terminación del contrato. 11. Contar con el personal suficiente, idóneo y competente para desarrollar adecuadamente las diferentes etapas del Programa, el cual debe ser en un mínimo del 80% de habitante o residente en el Municipio de Duitama y debe cumplir con los requisitos, experiencia, habilidades y obligaciones, contenidas en los Lineamientos Técnico Administrativos del PAE y en la normatividad sanitaria vigente. 12. 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. 13. Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del PAE, un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales. 14. Utilizar la imagen institucional del Municipio de Duitama, del Departamento, de la UapA y del MEN en la papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias utilizadas durante la ejecución del contrato, de acuerdo con los manuales de imagen institucionales. 15. Dar respuesta oportuna y verificable dentro de los tiempos establecidos, a los requerimientos o solicitudes realizados por la supervisión en el marco del programa. 16. Acatar las recomendaciones y observaciones efectuadas por la supervisión para el buen desarrollo del PAE. 17. Desarrollar la operación del PAE de acuerdo al plazo, especificaciones y a los Lineamientos Técnicos Administrativos del programa. 18. Mantener comunicación permanente con la UApA, la Entidad Territorial y la supervisión del programa. 19. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de estilos de vida saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación Municipal y/o Ministerio de Educación Nacional. 20. Suministrar un complemento alimentario en las modalidades de Preparada en Sitio (almuerzo), industrializada, que aporte mínimo el porcentaje de las recomendaciones diarias de ingesta de energía y nutrientes establecidos en el lineamiento técnico administrativo por la UApA, a 15.230 estudiantes priorizados en cada una de las sedes de las Instituciones Educativas Oficiales en los cupos y modalidades de atención definidas por el Municipio de Duitama. 21. entregar en los términos señalados en el proceso el mobiliario ofertado es decir, entregar en calidad de donación mesas y sillas en material sanitario para la atención de estudiantes beneficiarios de la modalidad comida caliente transportada en la sede principal del colegio Guillermo León Valencia así: a. Para la atención de 130 beneficiarios del nivel preescolar, cuyas mesas y sillas se adapten a esta población. B. Para la atención de 220 beneficiarios del nivel media, cuyas mesas y sillas se adapten a esta población. **B. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:** Conforme a lo establecido en los Lineamientos Técnicos Administrativos del PAE y las necesidades particulares del Municipio de Duitama, el contratista deberá cumplir con las siguientes obligaciones específicas. 1. Garantizar, presentar e implementar oportunamente la etapa preoperativa garantizando el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las etapas del proceso, desde su abastecimiento, recepción de materia prima, transporte entrega en las sedes educativas, almacenamiento, transporte y distribución de los complementos alimentarios y la documentación de los programas exigidos según Resolución 00335 de 2021: a) Adecuar con base en los requisitos establecidos en la norma sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o bodegas de almacenamiento. b) Contar con el acta de inspección sanitaria expedido por la autoridad competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento y alistamiento de alimentos, con fecha de expedición no mayor a un año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable o favorable con observaciones, el cual deberá mantenerse durante toda la ejecución del contrato. c) Relacionar los equipos y utensilios que dispone

en bodega de almacenamiento y alistamiento de alimentos para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAE: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros. d) Dotar al personal manipulador de alimentos de la vestimenta y demás elementos exigidos, los cuales deben cumplir con las características establecidas en la legislación sanitaria vigente, en las cantidades establecidas: mínimo dos dotaciones completas, las cuales serán entregadas al momento de la vinculación del manipulador de alimentos en el marco de la operación del PAE. Se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario. Dotaciones que contengan como mínimo pantalón, camisa o bata blanca (no deben poseer botones, sólo cremalleras, cierres o broches y sin bolsillos de la cintura hacia arriba), gorro que cubra completamente el cabello, y delantal plástico de colores claros para las actividades de aseo y limpieza y un par de zapatos antideslizantes, de color claro, cubiertos y en material no poroso (no tela), reemplazar la dotación de los uniformes y/o zapatos cada vez que sea necesario; la periodicidad de la entrega de esta dotación debe ser proporcional al tiempo de ejecución de la labor conforme con lo establecido en el artículo 230 del Código Sustantivo de Trabajo. e) Desarrollar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega de almacenamiento y alistamiento de alimentos, comedores escolares y planta de ensamble para CCT asumiendo la compra de repuestos necesarios y la mano de obra para su reparación qué permita responder de manera oportuna cuando se detecten fallas, deterioro o daño de piezas que afecten el buen funcionamiento del equipo que contenga como mínimo: (i) objetivos, (ii) fichas técnicas de equipos, iii) estrategias de respuesta ante contingencias, (iv) personas o empresa encargada del mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, (v) hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada sede educativa. f) Desarrollar el plan de Saneamiento Básico en bodega de almacenamiento y alistamiento de alimentos acorde a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 el cual debe incluir como mínimo objetivos, alcance, procedimientos, formatos, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: i) Programa de Limpieza y Desinfección. ii) Programa de Residuos. iii) Programa de Control de Plagas. iv) Programa de monitoreo de calidad de agua, según lo presentado en la parte documental. g) Desarrollar el plan de Saneamiento Básico en los comedores escolares de las modalidades Preparada en sitio, industrializada y comida caliente transportada de alimentos acorde a lo establecido en la resolución 2674 de 2013 el cual debe incluir como mínimo objetivos, alcance, procedimientos, formatos, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: i) Programa de Limpieza y Desinfección. ii) Programa de Residuos. iii) Programa de Control de Plagas. iv) Programa de monitoreo de calidad de agua, según lo presentado en la parte documental. h) Implementar el plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos de todas las modalidades a atender, el cual debe estar en las carpetas de cada comedor escolar junto con el cronograma y los soportes de realización, según lo presentado en la parte documental. i) Implementar las rutas, periodicidad y días de entrega (Modelo Operativo) de víveres, elementos de aseo en cada sede educativa, así como el suministro de gas propano, y pago de gas natural donde se requiera la modalidad preparada en sitio; de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de éstas, según lo presentado en la parte documental para las modalidades atendidas. j) Implementar el programa de proveedores, materias primas e insumos detallando los aspectos y criterios de avaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones calidad, criterios de aceptación y rechazo delas 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 y primero en salir), requisitos de rotulado de acuerdo con la reglamentación sanitaria vigente (resolución 5109 de 2005, 810 de 2021 y

2492 de 2022) y el oportuno seguimiento de los mismos a partir de los registros de control, según lo presentado en la parte documental. k) Mantener y/o actualizar según necesidad las fichas técnicas de los alimentos de la modalidad industrializada, preparada en sitio y comida caliente transportada cumpliendo con lo establecido en la resolución 00335 de 2021 Anexo Calidad e inocuidad, según lo presentado en la parte documental. l) Mantener y/o actualizar concepto sanitario de proveedores del PAE de acuerdo con la Resolución 335 de 2021 Anexo Técnico de Calidad e inocuidad, según lo presentado en la parte documental. Realizar la ruta de novedades en calidad e inocuidad que se pudiese presentar dentro de la ejecución del PAE de acuerdo con la Resolución 335 de 2021 Anexo Técnico de Calidad e inocuidad. m) Mantener en lugar visible del comedor escolar el Formato de información general del PAE, el cual debe cumplir con las especificaciones de diseño definidas por la Unidad Administrativa de Alimentación Escolar UApA: a) Entidad territorial certificada b) Departamento c) Municipio d) Nombre de la Institución o Sede Educativa. e) Tipo de complementos: modalidad y cantidad de cupos f) nombre o razón social del operador g) número de contrato h) fecha de inicio de atención i) número de personal manipulador de alimentos j) canales de atención al ciudadano; o la establecida por la unidad. n) Asegurar que el recurso humano responsable de desarrollar las diferentes etapas de ejecución del PAE, sea vinculado conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente en Colombia, de acuerdo a los lineamientos técnico administrativos del PAE y conforme a la siguiente Tabla de Recurso Humano:

NÚMERO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS REQUERIDOS						
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

NOTA: Para la planta de ensamble de la modalidad comida caliente transportada se requiere 21 manipuladoras de alimentos, con la prestación del servicio de manera ininterrumpida, en aras de garantizar la oportuna prestación del servicio a las sedes educativas. o) El ajuste de la cantidad de personal requerido dependerá de las condiciones propias de cada servicio así mismo de la distribución de funciones específicas, adicionalmente al personal mencionado el operador deberá garantizar aquel que requiera para el correcta y adecuada ejecución del programa de alimentación escolar en el territorio. p) Contar con al menos un Coordinador de Suministro, quien desempeñará funciones relacionadas con la planeación, dirección y control de las actividades necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos del Programa. Su dedicación debe ser de tiempo completo. La persona propuesta debe reunir los siguientes requisitos: a) Ser profesional en Nutrición y Dietética, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Industrial, Química de alimentos, administrador de empresas o profesionales afines. b) Poseer experiencia profesional certificada de tres años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en temas relacionados con servicios de alimentación y suministros de alimentos. c) Implementar y fomentar buenas prácticas higiénicas y de manipulación durante todas las etapas de manejo de los alimentos, y garantizar su cumplimiento conforme a las disposiciones establecidas en la normatividad sanitaria. q) Contar con un Coordinador de calidad quien desempeñará funciones relacionadas con el control de las actividades necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos del Programa. Su dedicación debe ser de tiempo completo. La persona propuesta debe reunir los siguientes requisitos: a) Ser profesional en Nutrición y Dietética b) Poseer experiencia profesional certificada de dos años a partir de la expedición de la tarjeta profesional en temas relacionados con servicios de alimentación y suministros de alimentos. c) Implementar y fomentar buenas prácticas higiénicas y de manipulación durante todas las etapas de manejo

de los alimentos, y garantizar su cumplimiento conforme a las disposiciones establecidas en la normatividad sanitaria. 2. El contratista deberá contar con una bodega de almacenamiento o ensamble de alimentos ubicada en el municipio de Duitama, debe contar con concepto sanitario FAVORABLE O FAVORABLE CON OBSERVACIONES, emitido por la autoridad sanitaria competente, que cumpla con las normas higiénico-sanitarias establecidas Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos para consumo humano. 3. Suministrar el complemento alimenticio en las modalidades: PREPARADA EN SITIO-ALMUERZO O INDUSTRIALIZADA O COMIDA CALIENTE TRASPORTADA, que aporte el mínimo de las recomendaciones diarias de ingesta, energía y nutrientes establecidos en la Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 y los lineamientos técnicos emitida por la Unidad Administrativa de Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender UApA, a 15.230 estudiantes priorizados en cada una de las sedes de las Instituciones Educativas Oficiales en los cupos y modalidades de atención definidas por el Municipio de Duitama, sabiendo que el valor de cada complemento alimenticio debe cumplir con las minutas patrón, ciclos de menú, condiciones de calidad, cantidad y oportunidad indicadas por el Municipio de Duitama, ajustadas a lo preceptuado por el MEN y la UApA. 4. Implementar los ciclos de menús establecidos para cada modalidad contratada por el ente territorial siguiendo la Resolución 335 de 2021, los cuales deben ser publicados en tamaño y lugar visible del comedor escolar. 5. Informar de inmediato por escrito a la entidad contratante, al supervisor y al rector de la Institución Educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructuras y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del programa de acuerdo con lo establecido en esta resolución. 6. Garantizar al personal manipulador de alimentos y al personal auxiliar de bodega, el pago a seguridad social, prestaciones económicas y remuneración, conforme a la vinculación laboral, en caso de vincularlas a través de otra la modalidad de contratación, verificar que se encuentren afiliadas a un sistema de seguridad social (conforme a lo establecido en la ley 2466 de 2025), para el cumplimiento de esta obligación y al momento de la presentación de la factura y/o cuenta de cobro, el Operador deberá entregar soporte de pago de los salarios del personal requerido (Ecónomas) para la ejecución del contrato así como los certificados de pago de aportes al sistema general de seguridad social integral y de parafiscales de conformidad a la normatividad vigente. Incluido el pago de aportes a ARL. 7. 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, ciclo de menús, aspectos higiénicos sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de complementos a la población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kárdex, plan de saneamiento básico y transmisión correcta de la información que se solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del programa. 8. Realizar la entrega de los víveres e insumos a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. No se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos. Los recorridos de entrega de alimentos e insumos se deben realizar de acuerdo con el plan de rutas establecido en la etapa preoperativa; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los ciclos de menú de la modalidad de atención MPS - CCT: según guías de preparación y nivel educativo, MI: según nivel educativo grado. 9. Cumplir con la entrega de insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección e implementos de aseo según lo establecido en la Resolución 335 de 2021, así como la entrega de gas propano

en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecidos en la etapa preoperativa. 10. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos que requieren cadena de frio conforme a las características y condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del Anexo Técnico de Calidad e inocuidad mediante registros para las modalidades contratadas. 11. Realizar remisión de entrega de víveres para cada Institución Educativa en los formatos establecidos por la UApA de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar una copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, en un tiempo no mayor a 24 horas, después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder a lo establecido por la UApA. Así mismo junto con la remisión de entrega se deberá dejar copia en los comedores escolares de las autorizaciones de intercambios de componentes en cualquiera de las modalidades como soporte de estas. 12. Garantizar que los productos alimentarios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente y cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 del 2005, del Ministerio de la Protección Social, Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen adicione o sustituyan. 13. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la Institución Educativa, el supervisor o el personal manipulador de alimentos. En caso 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. 14. Garantizar mantenimiento de filtros de agua de ozono en los comedores durante la ejecución del contrato, así como el suministro de agua embazada (acta para consumo humano) para ser usada en las preparaciones de modalidad preparada en sitio de sedes rurales según solicitud del supervisor. 15. Utilizar la bodega de almacenamiento y alistamiento, así como los comedores escolares para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotar mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, equipos de refrigeración y congelación (en caso de requerirse), balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar calibrados y cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la normatividad vigente. 16. En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar al personal manipulador que por su estado de salud represente en riesgo de contaminación, de acuerdo con la norma sanitaria vigente. 17. Efectuar seguimiento y registro diario de complementos alimentarios según proyección cupos, novedades y/o cancelaciones informadas por la supervisión según lo solicitado por las I.E., presentando mensualmente consolidado de complementos según modalidad de atención y valor a pagar. 18. Realizar mínimo un 30% de compras locales del total de las compras del programa y reportar mensualmente la cantidad de compras locales realizadas con los soportes respectivos. 19. Realizar compras a asociaciones campesinas, asociaciones agropecuarias, pequeños productores locales de la agricultura familiar o comunitaria del municipio de Duitama, debidamente constituidas. 20. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y

resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, estos deben incluir: Ficha técnica de información del PAE, Publicación de ciclos de menús, canales de comunicación al ciudadano, practicas higiénicas de manipulación, procedimiento de lavado de manos y los referentes a la implementación del plan de saneamiento. 21. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodega, y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN - UApA, supervisión del PAE y/o efectuadas por los diferentes entes de control. 22. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a las que sea convocado. Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa. 23. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, supervisión MEN - UAPA y demás actores que participan en el PAE. 24. Documentar e implementar procedimiento de atención de ETA según lineamiento, este debe reposar en medio físico en la carpeta de cada restaurante escolar ser socializado al personal manipulador de alimentos y contar con los soportes en caso de algún evento; publicar en lugar visible ruta de atención. 25. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, que contenga los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada comedor escolar. 26. Presentar e implementar el plan de muestreo microbiológico según lo establecido en Anexo Técnico de Calidad e inocuidad de la Resolución 335 de 2021 donde se establece análisis de ambientes, equipos y utensilios, personal manipulador, alimentos, materias primas, así como la realización de los análisis microbiológicos específicos en este. Plan que debió presentarse en la etapa preoperativa con el cronograma para la toma de muestras. 27. Apoyar las acciones estratégicas, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la secretaria de Educación de la Entidad Territorial y/o del MEN - UApA. 28. Entregar la totalidad de Hojas de Vida de los técnicos en cocina del SENA de acuerdo con la carta de compromiso enviada para el ítem denominado VALOR AGREGADO COMPLEMENTO ALIMENTARIO - CHEF y TECNICOS EN COCINA DEL SENA en los primeros diez días de ejecución del contrato. Los soportes de la realización de la propuesta presentada se deberán entregar en cada periodo de ejecución. **MODALIDAD PREPARADA EN SITIO**. 30. Cumplir con la entrega de componentes en peso neto y porción servida según lineamiento técnico por niveles educativos de las modalidades preparada en sitio. 31. Realizar toma de contramuestras de los alimentos de la modalidad MPS, los cuales deben ser tomados en cantidad, empaque y rotulado adecuado por 72 horas con condiciones de congelación. 32. Suministrar para mejorar las preparaciones del complemento alimentario en la modalidad Preparada en Sitio (almuerzo) condimentos naturales como pueden ser: tomillo, laurel, pimentón, ajo, vinagre, limón, entre otros. **MODALIDAD INDUSTRIALIZADA**. 33. Cumplir con la entrega de componentes en peso neto según lineamiento técnico por grados y niveles educativo para la modalidad industrializada. 34. Entregar al supervisor del contrato el análisis microbiológico de los productos de alto riesgo epidemiológico de la modalidad industrializada (lácteos, producto panificado), de los lotes suministrados y dejar copia de los mismos en la bodega de almacenamiento y alistamiento. 35. Suministrar a los beneficiarios en MI, productos con fecha de vencimiento no inferior a quince (15) días de la fecha de entrega para su consumo. 36. Transportar los complementos alimentarios de MI en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas, en caso de que el complemento alimentario contenga fruta, esta se deberá entregarse previamente lavado y desinfectado, y deberá ser transportado en canastillas independientes. **COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA**. Se realizará según resolución 0335 de 2021 Anexo Calidad e inocuidad numeral

5.1.2.8.2 Ración preparada en sitio y comida caliente transportada, numeral 5.1.2.9.1 Transporte y entrega de complemento alimentario en sedes educativas modalidad comida caliente transportada, de esta manera se establece: Proceso N. 2, Plantas de producción donde los alimentos son procesados y empacados en la planta de producción del operador, la cual debe cumplir con lo establecido en los lineamientos técnico administrativos del PAE y en la normatividad sanitaria vigente, para posteriormente realizar el transporte a cada sede educativa, distribución y la entrega del número de complementos establecidos garantizando en todo momento y durante las etapas de manejo de alimentos el mantenimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigida, para lo cual deben cumplir: 37. La planta de producción debe estar ubicada en el Municipio de Duitama, contar con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria del municipio para la preparación, alistamiento y posterior entrega de los menús según ciclo establecido para la modalidad Comida Caliente Transportada - CCT por la ETC. 38. La planta de producción debe ser de capacidad suficiente para la preparación de los alimentos, contar con suministro de gas, equipos, menaje e instrumentos de medición de temperaturas de cocción, almacenamiento y servido de alimentos. 39. El personal manipulador de alimentos debe contar con dotación completa, uso de cofia, tapabocas, cumplir con buenas prácticas de manufactura durante la recepción de insumos, preparación entrega y transporte de alimentos, adicionalmente deben contar con capacitación continua y exámenes médicos vigentes. 40. Cumplir con lo establecido en el numeral 3.3 y 5 del artículo 18, capítulo IV de la resolución 2674 de 2013, realizando control de la temperatura de los alimentos a ensamblar antes de su servido en caliente, garantizando que estas sean mayores de 60°C. 41. Garantizar las temperaturas internas de cocción de los alimentos (mínimo 70°C) realizando controles de temperatura durante el tratamiento térmico. 42. Allegar ficha técnica del empaque para el transporte de la comida caliente transportada el cual deberá cumplir con las siguientes especificaciones: □ Empaque individual para cada beneficiario. □ Tener compartimientos para los diferentes tipos de alimentos a ensamblar. □ Ser de material sanitario. □ Garantice las características de calidad de los alimentos empacados (temperatura mayor a 60°C hasta su entrega). □ Fácil manejo y almacenamiento. □ No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (poliestireno expandido - EPS). Transporte y entrega de complemento alimentario en sedes educativas modalidad comida caliente transportada, distribución de complemento alimentario ensamblado. 43. Garantizar la temperatura de los complementos alimentarios durante el transporte y distribución de alimentos utilizando para el efecto equipos isotérmicos (carros o contenedores) que permitan el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente empacados y sus características de calidad e inocuidad. 44. Identificar los equipos isotérmicos para el transporte con un rotulo que contenga información sobre el menú ensamblado, cantidad de complemento y establecimiento educativo destino de los complementos. 45. Llevar control de temperatura a los alimentos almacenados en los equipos isotérmicos y de igual forma durante la entrega a las sedes educativas. 46. Garantizar la conservación de las características de calidad e inocuidad de los alimentos durante las operaciones de cargue en la planta de producción y descargue de los equipos isotérmicos en los vehículos transportadores, con el fin de mantener siempre las características generales de los alimentos. 47. Los equipos isotérmicos deberán presentar las siguientes características: fabricados en materiales sanitarios resistentes y que favorezcan el proceso de limpieza y desinfección, de fácil manejo y desplazamiento, que faciliten el mantener las temperaturas de los alimentos durante el recorrido. 48. Llevar control de los tiempos de espera de las raciones acopiados en los equipos isotérmicos, así como de las cantidades y características organolépticas de los alimentos almacenados en los referidos equipos. 49. Garantizar el transporte y entrega de los alimentos en cada sede educativa, dentro de los tiempos previamente establecidos bajo

condiciones adecuadas que favorezcan la conservación de las características de calidad e inocuidad iniciales. 50. Realizar la distribución de los alimentos a los beneficiarios a la brevedad después del proceso de recepción: máximo una hora, el personal manipulador de alimentos deberá contar con la dotación, elementos de protección personal, cumplimiento de prácticas higiénicas y normatividad sanitaria vigente. 51. Presentar por plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los recipientes o contenedores y demás residuos orgánicos e inorgánicos generados de la operación de la comida caliente transportada en los comedores escolares. 52. Realizar toma de contramuestras de los alimentos de las modalidades CCT, los cuales deben ser tomados en cantidad, empaque y rotulado adecuado por 72 horas con condiciones de congelación. 53. Suministrar para mejorar las preparaciones del complemento alimentario en la modalidad comida caliente transportada - CCT condimentos naturales como pueden ser: tomillo, laurel, pimentón, ajo, vinagre, limón, entre otros. 54. La entrega de complemento alimentario en modalidad comida caliente transportada para el nivel de preescolar debe realizarse a cada beneficiario con la apertura del recipiente que contiene el complemento en el área de consumo, garantizando condiciones higiénicas, calidad e inocuidad. **TERCERA. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO DE DUITAMA:** 1. Expedir el certificado de Registro Presupuestal del contrato. 2. Aprobar la garantía única que en debida forma constituya EL CONTRATISTA. 3. Efectuar los pagos estipulados en el contrato en la forma y oportunidad previstas en el mismo. 4. Designar el supervisor para vigilar el cumplimiento del objeto contractual dentro del término de ejecución y demás condiciones establecidas. 5. Prestar toda la colaboración necesaria para la debida ejecución del contrato. 6. Suministrar al CONTRATISTA la información requerida para el desarrollo del objeto contractual. 7. Vigilar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones que se deriven del presente contrato. **CUARTA. VIGENCIA:** El presente contrato tendrá vigencia de El plazo de ejecución del contrato será de ochenta (80) días calendario escolar, contados a partir de la firma del acta de inicio, sin superar la Vige. **QUINTA. VALOR:** El valor del presente contrato se estima para los efectos fiscales en la suma de **SEIS MIL CUATROCIENTOS DIECISÉIS MILLONES SESENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS DIEZ PESOS MCTE. ($.6.416.064.910).**

PRESTACION DEL PROGRAMA DE ALIEMENTACION ESCOLAR - PAE				
PRIMARIA				
MODALIDAD	NUMERO DE RACIONES	VALOR UNITARIO	DIAS CALENDARIO ESCOLAR PAE	SUBTOTAL
Preparada en sitio (MPS) - NIVEL PREESCOLAR	815	$ 4.770,00	80	$ 311.004.000,00
Preparada en sitio (MPS) - NIVEL PRIMARIA I	2168	$ 5.055,00	80	$ 876.739.200,00
Preparada en sitio (MPS) - NIVEL PRIMARIA II	1736	$ 5.420,00	80	$ 752.729.600,00
Industrializada (MI) - NIVEL PREESCOLAR	114	$ 3.740,00	80	$ 34.108.800,00
Industrializada (MI) - NIVEL PRIMARIA I	522	$ 3.735,00	80	$ 155.973.600,00
Industrializada (MI) - PRIMARIA II	387	$ 4.425,00	80	$ 136.998.000,00
Comida Caliente Transportada (CCT) - NIVEL PREESCOLAR	204	$ 4.920,00	65	$ 65.239.200,00
Comida Caliente Transportada (CCT) - NIVEL PRIMARIA I	658	$ 5.245,00	65	$ 224.328.650,00
Comida Caliente Transportada (CCT) - NIVEL PRIMARIA II	390	$ 5.560,00	65	$ 140.946.000,00
TOTAL, CUPOS PRIMARIA	6.994	VALOR TOTAL		$ 2.698.067.050,00

BACHILLERATO

MODALIDAD	NUMERO DE RACIONES	VALOR UNITARIO	DIAS CALENDARIO ESCOLAR PAE	SUBTOTAL
Preparada en sitio (MPS) - NIVEL SECUNDARIA	3.418	$ 6.003,00	80	$ 1.641.460.320,00
Ración Preparada en sitio (MPS) - NIVEL MEDIA Y COMPLEMENTARIA	1.699	$ 6.372,00	80	$ 866.082.240,00
Ración Industrializada (MI) - NIVEL SECUNDARIA	1858	$ 4.370,00	80	$ 649.556.800,00
Ración Industrializada (MI) - NIVEL MEDIA Y COMPLEMENTARIA	162	$ 4.920,00	80	$ 63.763.200,00
Comida Caliente Transportada (CCT) - NIVEL SECUNDARIA	369	$ 6.200,00	65	$ 148.707.000,00
Comida Caliente Transportada (CCT) - NIVEL MEDIA Y COMPLEMENTARIA	730	$ 6.430,00	65	$ 305.103.500,00
TOTAL, CUPOS SECUNDARIA	8.236	VALOR TOTAL		$ 3.674.673.060,00

PRESTACION DEL PROGRAMA DE ALIEMENTACION ESCOLAR - PAE				
PRIMARIA				
MODALIDAD	NUMERO DE RACIONES	VALOR UNITARIO	DIAS CALENDARIO ESCOLAR PAE	SUBTOTAL
COMPLEMENTO JORNADA AM/PM - NIVEL PREESCOLAR	20	$ 3.144,00	80	$ 5.030.400,00
COMPLEMENTO JORNADA AM/PM - NIVEL PRIMARIA I	30	$ 3.472,00	80	$ 8.332.800,00
COMPLEMENTO JORNADA AM/PM - NIVEL PRIMARIA II	25	$ 3.741,00	80	$ 7.482.000,00
COMPLEMENTO JORNADA AM/PM - NIVEL SECUNDARIA	45	$ 4.231,00	80	$ 15.231.600,00
COMPLEMENTO JORNADA AM/PM - NIVEL MEDIA Y COMPLEMENTARIA	20	$ 4.530,00	80	$ 7.248.000,00
TOTAL, CUPOS PRIMARIA	140	VALOR TOTAL		$ 43.324.800,00

TOTAL BENEFICIARIOS	15.230,00
VALOR TOTAL PARA 80 DIAS	$ 6.416.064.910,00

NOTA: El complemento JORNADA AM/PM se entregará única y exclusivamente en el Instituto Técnico Industrial Francisco Medrano, que por sus características, ubicación de la Institución y solicitud realizada por los estudiantes en la primera mesa pública del PAE la administración hace un esfuerzo en pro del beneficio de los estudiantes. **SEXTA. FORMA DE PAGO:** El municipio efectuará el pago de acuerdo con el número de raciones reales y efectivamente suministradas a los beneficiarios en las Instituciones Educativas oficiales del municipio, para lo cual el contratista deberá adjuntar a la cuenta de cobro lo siguiente: • Informe Mensual de Ejecución: • Certificaciones de raciones entregadas en cada Sede Educativa firmada por el respectivo rector. • Registro de entrega en el formato establecido por la Unidad Administrativa de Alimentación Escolar UApA, el cual es el Registro Único de Beneficiarios - RUB (se debe diligenciar uno para cupos de básica primaria y otro para cupos de básica secundaria y media). • RUT. • Paz y Salvo (personal manipulador de alimentos, proveedores, Seguridad Social y parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF) servicios públicos (en suministro de RPS), personal que interviene en la ejecución del programa (área administrativa del operador). • Informe técnico

administrativo y financiero del periodo ejecutado según obligaciones contractuales. NOTA: Los documentos presentados para el trámite de la cuenta no podrán presentar tachones, ni enmendaduras, además debe ser entregado de forma completa, física y magnética. Una vez vencido el mes, el Operador tendrá diez (10) días hábiles para radicar las cuentas de cobro o la correspondiente factura electrónica si está obligado y demás requisitos exigidos por el municipio de Duitama, según contrato suscrito. El supervisor realizará la revisión de la documentación entregada para el pago correspondiente teniendo en cuenta el cumplimiento de las obligaciones del contrato. Los anteriores pagos están sujetos a las disponibilidades del Programa Anual Mensualizado de Caja - PAC y el CONTRATISTA deberá tener en cuenta lo dispuesto por el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007, que hace referencia al derecho de turno. NOTA: En el valor se entienden incluidos los costos directos e indirectos que ocasione la ejecución del contrato. El municipio realizará pagos al operador mediante actas parciales mensuales de conformidad con las raciones efectivamente entregadas, previa presentación de cuenta de cobro o factura según corresponda con Acta parciales GC-F006 con sus respectivos soportes, informe de interventores y / o Supervisores GC-F007, además del pago de Seguridad Social (Salud, Pensión y Riesgos laborales) para el talento humano que corresponda. Para el último pago se requiere de la presentación del registro GC-F011 Acta de recibo final, firmada por las partes el supervisor y pagos a seguridad social (Salud, Pensión y Riesgos Laborales). El operador deberá diligenciar y anexar los documentos requeridos para el trámite de cuentas, en cada uno de los pagos a realizar. El contrato será liquidado en el término legal establecido en la normatividad vigente y para tal fin y deberá suscribirse acta de liquidación en formato GC-F012, suscrita por las partes. **SEPTIMA. APROPIACION PRESUPUESTAL**: El presente contrato se garantizará con cargo a la Disponibilidad Presupuestal número 2026000090, Cuenta número 2.3.1.22.01.0700.3.2.1, CONTRATACIÓN PROVISIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DEALIMENTACIÓN ESCOLAR VF / 01-RP LIBRE DESTINACION -1.2.1.0.00 INGRESOS CORRIENTES DE LIBRE DESTINACIÓN; Cuenta número 2.3.1.22.01.0700.3.2.1, CONTRATACIÓN PROVISIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR VF / 17-TRANSFERENCIAS NACIÓN PAE - 1.2.3.3.03 APORTES NACIÓN -ALIMENTACIÓN ESCOLAR; Cuenta número 2.3.1.22.01.0700.3.2.1, CONTRATACIÓN PROVISIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DEALIMENTACIÓN ESCOLAR VF / 27-SGP ALIMENTACIÓN ESCOLAR -1.2.4.4.01 SGP-ASIGNACIÓN ESPECIAL-PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR. **OCTAVA. LEGISLACIÓN:** El presente contrato se regirá por las leyes civiles y comerciales pertinentes, salvo en las materias particularmente reguladas por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, Artículo 2.2.1.2.1.4.9, e igualmente, en ausencia de normas administrativas, se aplicarán las normas de Procedimiento Civil. La jurisdicción competente para conocer de las controversias judiciales que se puedan suscitar con ocasión del presente contrato será la Contencioso Administrativo. NOVENA. CESIÓN: En ningún caso podrá el CONTRATISTA sin autorización escrita del MUNICIPIO DE DUITAMA ceder a persona natural o jurídica la ejecución del presente contrato. **DECIMA. CADUCIDAD ADMINISTRATIVA:** EL MUNICIPIO DE DUITAMA mediante resolución motivada podrá declarar la caducidad del contrato de presentarse alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones a cargo del CONTRATISTA que afecten de manera grave y directa la ejecución del contrato, de acuerdo a lo preceptuado en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993 y sus decretos reglamentarios. La declaratoria de caducidad tendrá como consecuencia, a partir de la ejecutoria de la resolución, la terminación de este contrato, su liquidación y el pago de los perjuicios causados al MUNICIPIO DE DUITAMA. La resolución que declare la caducidad, en cuanto ordene hacer efectivas las multas y la cláusula penal pecuniaria prestará mérito ejecutivo contra EL CONTRATISTA y se hará efectiva por jurisdicción coactiva. **DECIMA PRIMERA. MODIFICACIÓN:** El presente contrato podrá ser modificado por las partes de mutuo acuerdo, en tiempo y en dinero mediante otrosí o contrato adicional. **DECIMA SEGUNDA. INHABILIDADES E**

INCOMPATIBILIDADES: El contratista afirma bajo juramento que no se halla incurso dentro de las causales de inhabilidad e incompatibilidad a que se refiere los artículos 8, 9, y 10 de la Ley 80 de 1993, artículo 18 de la Ley 1150 de 2007. **DECIMA TERCERA. TERMINACIÓN, MODIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERAL:** Este contrato podrá ser terminado, modificado e interpretado unilateralmente por EL MUNICIPIO DE DUITAMA de acuerdo con las disposiciones contenidas en los artículos 15,16, y 17 de la Ley 80 de 1993 sobre contratación administrativa teniendo en cuenta circunstancias relacionadas con el servicio público. **DECIMA CUARTA. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO:** Para el presente contrato se dará aplicación a lo dispuesto en el artículo 60 de la ley 80 modificada por el artículo 217 del Decreto 019 de 2012 en los contratos de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión, la liquidación no es obligatoria. En caso de ser necesaria se aplicarán las reglas previstas en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas que reglamenten la materia. **DECIMA QUINTA. AUSENCIA DE RELACIÓN LABORAL:** El presente contrato no genera relación laboral alguna con el contratista, ni con quien éste emplee para el cumplimiento del objeto de la misma; en consecuencia, tampoco el pago de prestaciones sociales ni de algún tipo de emolumento diferente al valor aquí acordado. **DECIMA SEXTA. DE LA SUPERVISIÓN Y CONTROL DEL CONTRATO:** El Municipio ejercerá la supervisión para la correcta ejecución del presente contrato, por medio de la Dra. **MARINELLA CAMARGO BUITRAGO, SECRETARIA DE EDUCACIÓN**, o quien haga sus veces, quien será designada mediante Resolución, y tendrá además de las funciones que por la índole y la naturaleza del contrato le sean propias, las establecidas en el Estatuto General de la Contratación Pública y responderá conforme a lo normado en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normas pertinentes. Además, tendrá las siguientes funciones: 1- Estudiar y recomendar los cambios en el desarrollo del contrato, que considere convenientes o necesarios para el logro de los objetivos del mismo y presentarlos al CONTRATANTE para su aprobación. 2- Controlar y comprobar la calidad del servicio prestado. 3- Verificar la disponibilidad de recursos técnicos y humanos por parte del contratista según su propuesta, al momento de su iniciación y durante la ejecución del contrato. 4- Velar por el soporte presupuestal del contrato y solicitar las adiciones cuando se requieran para la continuidad de este. 5- Solicitar y revisar los informes sobre el avance del contrato. 6- Solicitar al CONTRATISTA efectuar los correctivos pertinentes cuando considere que éste no está cumpliendo cabalmente con el objeto del contrato. 7- Solicitar la aplicación de la caducidad si considera que el incumplimiento por parte del contratista así lo amerita. 8- Expedir certificado de cumplimiento de las obligaciones contractuales con la periodicidad determinada en el presente contrato. 9- Presentar informes de avance del contrato al CONTRATANTE. 10- Presentar por escrito todas las órdenes, autorizaciones que se deben dar al CONTRATISTA. 11- Preparar el acta de liquidación del contrato y suscribirla junto con las partes contratantes. 12- Programar las actividades que debe desarrollar EL CONTRATISTA. 13- Verificar que el contratista cumpla con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, artículo 23 del Decreto 1703 de 2002. PARÁGRAFO: En el evento de cambio del supervisor, no será necesario modificar el contrato, su designación se efectuará mediante resolución motivada. **DECIMA SÉPTIMA. GARANTÍA ÚNICA:** El Contratista deberá constituir a favor del Municipio de Duitama con una compañía de seguros o bancaria legalmente establecida en Colombia una póliza que cubra el siguiente riesgo:

COBERTURA EXIGIBLE	SI	NO	CUANTÍA	VIGENCIA
Cumplimiento	X		Veinte (20%) por ciento del valor total del contrato	Igual al plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más contados a partir de la fecha suscripción del contrato.

Calidad del Servicio	X		Veinte (20%) por ciento del valor total del contrato	Igual al plazo de ejecución del contrato y seis (06) meses más contados a partir de la fecha suscripción del contrato.
Salarios, Prestaciones Sociales Legales e Indemnizaciones Laborales	X		Diez por ciento (10%) del valor total del contrato o	Duración del contrato y tres (3) años más.
Responsabilidad Civil Extracontractual	X		Que ampare las actuaciones, hechos u omisiones de la asociación o subcontratista si lo hubiese, en la cual tendrá la calidad de asegurados el Ministerio de Educación y el Municipio de Duitama y los terceros que puedan resultar afectados, que no podrá ser inferior a la suma equivalente a 400 SMLMV y con una vigencia por el plazo de ejecución del convenio y cuatro meses más.	Duración del contrato

En los casos en que se prorrogue el plazo de ejecución o el valor del CONTRATO, el Contratista se compromete a mantener vigentes las garantías constituidas y a ampliarlas por el plazo o valor resultante. Nota: Los amparos deberán estar vigentes hasta la liquidación del contrato. Todos los gastos inherentes a la legalización del CONTRATO tales como, pago de las publicaciones y prima de la póliza que cubra los riesgos de la garantía serán a cargo del el Contratista. Así mismo, el municipio podrá hacer uso de la cláusula penal pecuniaria y de la cláusula de multas en caso de presentarse alguna irregularidad en la ejecución contractual, pudiendo acudir incluso al ejercicio de las potestades excepcionales que se pacten dentro del texto contractual. **DECIMA OCTAVA: ESTAMPILLAS PROCULTURA. ASOCIACION JUVENIL VISIÓN FUTURA.** Esta exonerada del pago de estampilla procultura según lo establecido Acuerdo 013 de 2014 por el cual se adiciona el Artículo 415 del acuerdo 041 del 2008, adicionar el literal f. al Artículo 415 del Acuerdo 041 de 2008 así: Cuando se trate de contratos y convenios celebrados para ejercer recursos destinados al programa de Alimentación Escolar. **DECIMA NOVENA: ESTAMPILLA BIENESTAR DEL ADULTO MAYOR: LA ASOCIACION JUVENIL VISIÓN FUTURA** esta exonerada del pago de estampilla para el bienestar del adulto mayor, según lo establecido en el Acuerdo 012 de 2014 del Artículo 7 literal e. **VIGÉSIMA. TASA PRO DEPORTE Y RECREACIÓN: ASOCIACION JUVENIL VISIÓN FUTURA** está excluida del pago de la tasa pro deporte y recreación según lo establecido en el acuerdo 008 del 04 de junio de 2021 según artículo séptimo. **VIGESIMA PRIMERA. ESTAMPILLA PARA LA JUSTICIA FAMILIAR:** La tesorería municipal realizará el recaudo del 2% de cada cuenta que se le pague al contratista, por concepto de la ESTAMPILLA PARA LA JUSTICIA FAMILIAR, en cumplimiento al Acuerdo Municipal 020 del 05 de diciembre de 2024. **VIGÉSIMA SEGUNDA. PAGOS A SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES:** El contratista deberá acreditar que está cumpliendo con las obligaciones de los pagos a seguridad social y parafiscales si es del caso, de acuerdo con lo establecido con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, artículos 3 y 4 de la Ley 797 de 2003, artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas concordantes vigentes en la materia, es decir que la base de cotización para los sistemas de salud y pensiones corresponderá al 40% del valor del contrato facturado en forma mensualizada, porcentaje sobre el cual se calculará el monto de aporte que en salud y pensiones debe efectuarse, el cual corresponde al 12.5% y 16% del ingreso base respectivamente. Requisito indispensable para hacer cada pago derivado del contrato estatal. **VIGÉSIMA TERCERA MULTAS:** El Municipio de Duitama podrá imponer multas sucesivas diarias al

contratista equivalentes al 0.5% del valor del presente contrato, en caso de incumplimiento parcial o mora en el cumplimiento de las obligaciones contraídas, las cuales se podrán descontar directamente de los créditos a favor del contratista o de la garantía única, la decisión se dará a través de resolución motivada y contra ella procede el recurso de reposición. **VIGESIMA CUARTA. PENAL PECUNIARIA:** Se pacta a título de clausula penal pecuniario como estimación de perjuicios por el incumplimiento y dentro del contexto legal correspondiente, una suma equivalente hasta por el valor previsto para el amparo de cumplimiento. En los eventos en que dentro del marco legal se imponga, el Municipio la hará efectiva, previa declaratoria del incumplimiento, directamente por compensación de los saldos que se le adeude al CONTRATISTA si los hubiere respecto de este CONTRATO o de los saldos que en su favor existieren producto de la existencia de cualquier relación jurídica negocial entre el contratista y el Municipio, o si esto no fuere posible, podrá acudir al cobro de la garantía o a cualquier otro medio para obtener el pago, incluyendo el de la jurisdicción coactiva, previo procedimiento que garantice el derecho al debido proceso del contratista, en observancia de lo dispuesto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y las normas que lo modifiquen o sustituyan, así como las disposiciones que sobre la materia estén vigentes en el Municipio, sin que ello impida que el Municipio pueda solicitar al CONTRATISTA la totalidad del valor de los perjuicios causados en lo que exceda del valor de la cláusula penal pecuniaria. El CONTRATISTA autoriza que el Municipio descuente de las sumas que le adeude de cualquier tipo de relación negocial, los valores correspondientes a las sanciones impuestas que se encuentren en firme al momento de aplicarla. PARÁGRAFO 1o: La cláusula penal no excluye la indemnización de perjuicios no cubiertos por la aplicación de dicha sanción. PARÁGRAFO 2: La estimación del perjuicio se realizará por parte de la SUPERVISIO de manera independiente a las multas u otro tipo de sanciones impuestas al CONTRATISTA. **VIGESIMA QUINTA INDEMNIDAD:** El Contratista se compromete a mantener indemne al Municipio de cualquier daño o perjuicio que se pueda generar por reclamaciones de terceros que tengan origen en sus actuaciones y las de sus subcontratistas, como producto de la ejecución del presente contrato, responsabilidad que se mantendrá aún terminando el contrato por cualquier causa. **VIGÉSIMA SEXTA PERFECCIONAMIENTO:** Conforme al artículo 41 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, el presente contrato se entenderá perfeccionado con la firma de las partes contratantes y para su ejecución requerirá de: POR PARTE DEL CONTRATANTE: 1) Aprobación de la garantía exigida. 2) Existencia del Certificado de Registro Presupuestal. POR PARTE DEL CONTRATISTA: 1) Presentación de la garantía exigida. 2) Suscribirse la respectiva acta de iniciación. 3) Pago de Estampilla para la justicia familiar según Acuerdo Municipal 020 del 05 de diciembre de 2024. El contratista acepta de manera inequívoca el contenido del CONTRATO electrónico sus anexos con la aceptación de este a través de la plataforma SECOP II.

ESTE DOCUMENTO HACE PARTE INTEGRAL DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES, EL CUAL SE ENTIENDE ACEPTADO CON LA SUSCRIPCIÓN ELECTRÓNICA DE LAS PARTES A TRAVÉS DEL PORTAL SECOP II

EL CONTRATANTE,

JULIAN GUILLERMO CAMARGO AMÓRTEGUI.
Secretario General.
Ordenador del Gasto Delegado (Dec 300/25)

Elaboro: Laura M. Chacón.

Reviso: Diana Zambrano

María Teresa Camargo G. Asesora Jurídica