CONVENIO DE ASOCIACIÓN ELECTRONICO	
CONVENIO No	**MT- RE- ESAL -2026-002**
ENTIDAD CONTRATANTE	**MUNICIPIO DE TOCA**
NIT	**NIT 800099642-6**
REPRESENTANTE LEGAL	**GERMAN ALONSO BECERRA LÓPEZ**
IDENTIFICACIÓN C.C	**79.986.723**
RAZÓN SOCIAL	**FUNDACION PROSERVIRTE**
NIT	**900918168**

GERMAN ALONSO BECERRA LÓPEZ, domiciliado en el municipio de Toca, identificado con la C. C. No 79.986.723, en su calidad de Alcalde de Toca, en uso de las facultades y funciones contenidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y su Decreto 1082 de 2015, actuando en nombre y representación del **MUNICIPIO DE TOCA,** con NIT 800099642-6, quien para los efectos del presente convenio se denomina el **MUNICIPIO** o Contratante por una parte y por la otra **FUNDACION PROSERVIRTE**, Representado Legalmente por **JEISSON ANDRES PEÑA ROCHA,** identificado(a) con cédula de ciudadanía No. 1019075686, obrando en nombre propio y quien en adelante se denominara EL CONTRATISTA y declara que tiene capacidad para celebrar este convenio, que no incurre en causal de inhabilidad e incompatibilidad de las previstas en las leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011 y demás normas constitucionales y legales, hemos acordado celebrar el presente convenio, el cual se regirá por las siguientes :

CLÁUSULAS:

1. OBJETO:	**BRINDAR ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES RURALES Y URBANAS MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE TOCA DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS PARA EL PRIMER SEMESTRE 2026**
2. PLAZO:	**OCHO MESES (08) CONTADOS A PARTIR DEL ACTA DE INICIO, con ejecución de CIEN (100) días calendario escolar**
3. SUJECIÓN A LAS APROPIACIONES PRESUPUESTALES:	Los pagos a que se obliga el municipio en virtud de este convenio quedan supeditados a las apropiaciones que con tal fin se establezcan en su presupuesto para la vigencia fiscal del año **2026.** Para la ejecución de las actividades anteriormente descritas se cuenta con Numero 029 de fecha 14/01/2026:

Alcaldía Municipio Toca - Boyacá
NIT 800099642-6
Calle 5 No. 7 - 38 C.P. 158140
Alcaldia

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Número : 29 **Solicitud No.** : 29 **Fecha** : 14/01/2026
Concepto : Para garantizar el pago correspondiente a aunar esfuerzos técnicos, administrativos y financieros en la implementación y ejecución del programa de alimentación escolar PAE, entre el departamento de Boyacá y el municipio de toca, para garantizar el programa de alimentación escolar PAE, durante el primer semestre vigencia 2026.

ID	Código	Descripción	Fuente	Valor
11696	2320201002-04-124401-16-2201028	Alimentacion escolar - FTE: SGP-ASIGNACION ESPECIAL-PROGRAMAS DE ALIMENTACION ESCOLAR - DEP: Administración Central - SEC: Educación - PROG: Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, prescolar, básica y media - SUBP: Intersubsectorial Educación - PROD: Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar	1.2.4.4.01	68.082.463,00
11697	2320201002-05-124103-16-2201028	Alimentación escolar - FTE: SGP-EDUCACION-CALIDAD POR MATRICULA OFICIAL - DEP: Administración Central - SEC: Educación - PROG: Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, prescolar, básica y media - SUBP: Intersubsectorial Educación - PROD: Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar	1.2.4.1.03	160.825.765,00
11698	2320201002-06-124303-16-2201028	Alimentación escolar - FTE: SGP-PROPOSITO GENERAL-PROPOSITO GENERAL LIBRE INVERSION - DEP: Administración Central - SEC: Educación - PROG: Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, prescolar, básica y media - SUBP: Intersubsectorial Educación - PROD: Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar	1.2.4.3.03	265.512.177,40
11825	2320202009-101-123305-16-2201028	CONVENIO ALIMENTACION ESCOLAR I SEMESTRE DE 2026 - FTE: SUBVENCIONES CON DESTINACION ESPECIFICA LEGAL - DEP: Administración Central - SEC: Educación - PROG: Calidad, cobertura y fortalecimiento de la educación inicial, prescolar, básica y media - SUBP: Intersubsectorial Educación - PROD: Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar	1.2.3.3.05	951.253.294,60

TOTAL: UN MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y CINCO MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y TRES MIL SETECIENTOS PESOS (1.445.673.700,00)

Tania Caycedo S.

Tania Marcela Caycedo Sierra

Documento elaborado por 1049618199

4. ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL CONVENIO	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PRINCIPALES** En el desarrollo del convenio que se pretende celebrar, la ESAL seleccionado deberá garantizar que los recursos girados a título de aportes serán invertidos en la materialización del interés público que se pretende satisfacer y bajo los principios de eficiencia, eficacia y economía; poniendo a disposición del convenio su capacidad, experiencia y conocimiento en la gestión de este tipo de programas. Además de ello, deberá garantizar la sujeción de las actividades a los estándares y requisitos tanto técnicos, como sanitarios, así como desarrollar las siguientes actividades: **REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS OBLIGATORIOS PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR** Para establecer los estudiantes beneficiarios del Programa y con el fin de generar cobertura efectiva a la población estudiantil, el municipio tuvo en cuenta el SIMAT con corte 30 de abril de 2025 tal como quedó establecido en el convenio interadministrativo entre la gobernación y el municipio para el primer semestre 2026. Lo anterior, de acuerdo con las necesidades de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones Educativas oficiales del Departamento. De acuerdo con el alcance de este proceso, danto continuidad a las especificaciones técnicas señaladas en el convenio entre la gobernación y el municipio de Toca, la ESAL deberá entregar las siguientes raciones dependiendo de la modalidad: **RACIÓN PREPARADA EN SITIO TIPO ALMUERZO.** El futuro ente asociado deberá entregar las siguientes raciones para preparar en sitio de acuerdo con los lineamientos iniciales dados en primera medida por la gobernación según Convenio interadministrativo suscrito entre la Gobernación de Boyacá y el Municipio de Toca para el primer semestre 2026, y los lineamientos técnicos operativos establecidos en la Resolución 00335 de diciembre 23 de 2021 y Decreto 1852 de 16 septiembre de 2015. Decreto 470 de 2020, decreto 533 de 2020, Decreto 777 de 2021.

Ración Preparada en Sitio tipo – Almuerzo

ZONA 1					
COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO					
DESCRIPCIÓN	PRIMERA INFANCIA Y PREESCOLAR	PRIMARIA 1, 2 Y 3	PRIMARIA 4 Y 5	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
Valor promedio ingredientes	$2.881	$3.150	$3.520	$3.978	$4.364
Personal Manipulador de alimentos.	$1.091	$1.091	$1.091	$1.091	$1.091
Transporte carro con termoquin para garantizar cadena de frio, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos resolución 335 de 2021.	$288	$288	$288	$288	$288
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos. Resolución 335 de 2021	$282	$282	$282	$282	$282
Manejo preventivo y correctivo de equipos	$69	$69	$69	$69	$69
Gas - Combustible	$130	$130	$130	$130	$130
Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	$95	$95	$95	$95	$95
TOTAL	**$4.836**	**$5.105**	**$5.475**	**$5.933**	**$6.319**

RACIÓN INDUSTRIALIZADA:

En los casos de que el restaurante escolar, no cuente con los lineamientos requeridos para entregar una ración preparada en sitio (Resolución 00335 de 2021), de acuerdo a lo dispuesto en la directiva 005 de 2021, emitida por el MEN, se realizará la entrega de Complemento Industrializado, el cual se toma como base la información dada inicialmente en el Convenio interadministrativo entre la gobernación y el municipio de Toca, tiene un valor unitario así:

Ración Industrializada

ZONA 1					
MODALIDAD INDUSTRIALIZADA					
DESCRIPCIÓN	PRIMERA INFANCIA PREESCOLAR	PRIMARIA 1, 2 Y 3	PRIMARIA 4 Y 5	SECUNDARIA	MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO
Valor promedio ingredientes	3.310	3.310	3.996	3.996	4.557
Personal manipulador de	0	0	0	0	0
Transporte carro con termoquin para garantizar cadena de frio, acorde a lo establecido en los	183	183	183	183	183
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas,	79	79	79	79	79
Manejo preventivo y	16	16	16	16	16
Personal logístico (embalaje, carga y descarga de	165	165	165	165	165
TOTAL	$ 3.753	$ 3.753	$ 4.439	$ 4.439	$ 5.000

. PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO AM/PM

De acuerdo al artículo 6 de la resolución 335 de 2021 existe una nueva modalidad de ración transportada en caliente que de acuerdo con el Convenio interadministrativo suscrito entre la Gobernación de Boyacá y el Municipio de Toca para el primer semestre 2026, se aplicará con la mismas minutas patron de la ración preparada en sitio:

Preparada en Sitio Complemento AM/PM

ZONA 1 COMPLEMENTO ALIMENTARIO A.M.					
DESCRIPCIÓN	**PRIMERA INFANCIA Y PREESCOLAR**	**PRIMARIA 1, 2 Y 3**	**PRIMARIA 4 Y 5**	**SECUNDARIA**	**MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO**
Valor promedio ingredientes	$1.778	$2.090	$2.376	$2.877	$3.190
Personal Manipulador de alimentos.	$575	$575	$575	$575	$575
Transporte carro con termoquin para garantizar cadena de frio, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos resolución 335 de 2021.	$287	$287	$287	$287	$287
Elementos de aseo, para garantizar condiciones higiénicas sanitarias en las unidades aplicativas, acorde a lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos. Resolución 335 de 2021	$282	$282	$282	$282	$282
Manejo preventivo y correctivo de equipos	$69	$69	$69	$69	$69
Gas - Combustible	$130	$130	$130	$130	$130
Personal logístico (embalaje, carga y descarga de materia prima)	$95	$95	$95	$95	$95
TOTAL	**$3.216**	**$3.528**	**$3.814**	**$4.315**	**$4.628**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES
MINUTAS PATRÓN:

Por grupo escolar, las siguientes son las minutas patrón para la ración preparada en sitio:

Minutas Patrón

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO ESCOLAR PREESCOLAR					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
	CARNES				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	50 g	50 g	30 g - 50 g

ALIMENTO PROTEICO1	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	69 g 55 g 54 g	50 g	30 g - 50 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	10 g	10 g	15 g
CEREAL	CEREAL				
	Arroz	Todos los días	25 g	25 g	55 g – 60 g
	Pasta		25 g	25 g	55 g – 60 g
TUBERCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL				
	Plátano	Todos los días	71 g	51 g	40 - 62 g
	Papa, Yuca, ETC		51 g	51 g	40 - 62 g
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		20 g	20 g	20 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	VERDURAS				
	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	50 g	50 g
BEBIDA	FRUTAS 3				
	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	AZUCARES				
	Azúcar o Panela	Todos los días	8 g	8 g	
GRASAS	GRASAS				
	Aceite	Todos los días	40 cc (total semana)		
	Margarina				
LÁCTEOS	LÁCTEOS 4				
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	100 cc	100 cc	100 cc
	Leche en polvo o		13 g	13 g	13 g
	Queso		10 g	10 g	10 g
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cc – 180 cc		150 cc – 180 cc

NOTAS:

1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.

2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne

3. Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

4. Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 13gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está

permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos.

5. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.

Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azucares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO PRIMARIA I (PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO)					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
ALIMENTO PROTEICO1	CARNES				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	55 g	55 g	35 g - 50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	75 g 60 g 59 g	55 g	35 g - 50 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	15 g	15 g	24 g
CEREAL	CEREAL				
	Arroz	Todos los días	34 g	34 g	70 g – 85 g
	Pasta		34 g	34 g	70 g – 85 g
TUBERCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL				
	Plátano	Todos los días	83 g	60 g	50 - 70 g
	Papa, Yuca, ETC		60 g	60 g	50 - 70 g
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		30 g	30 g	30 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	VERDURAS				
	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	50 g	50 g
BEBIDA	FRUTAS 3				
	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	AZUCARES				
	Azúcar o Panela	Todos los días	8 g	8 g	
GRASAS	GRASAS				
	Aceite	Todos los días	50 cc (total semana)		
	Margarina				
LÁCTEOS	LÁCTEOS 4				
	Leche entera pasteurizada o		100 cc	100 cc	100 cc

	Leche en polvo o	3 veces a la semana	13 g	13 g	13 g
	Queso		12 g	12 g	12 g
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cc – 200 cc		180 cc – 200 cc
Condimentos 5					

NOTAS:

1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.

2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne.

3. Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

4. Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 13 gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos.

5. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.

Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azucares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO PRIMARIA II (CUARTO Y QUINTO)					
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
ALIMENTO PROTEICO1	CARNES				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	63 g	63 g	40 g - 50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	86 g 69 g 68 g	63 g	40 g - 50 g

	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	20 g	20 g	50 g
CEREAL	CEREAL				
	Arroz	Todos los días	43 g	43 g	90 g – 105 g
	Pasta		43 g	43 g	90 g – 105 g
TUBERCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL				
	Plátano	Todos los días	101 g	73 g	50 - 95 g
	Papa, Yuca, ETC		73 g	73 g	50 - 95 g
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		40 g	40 g	40 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	VERDURAS				
	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	60 g	60 g
BEBIDA	FRUTAS 3				
	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	AZUCARES				
	Azúcar o Panela	Todos los días	8 g	8 g	
GRASAS	GRASAS				
	Aceite	Todos los días	60 cc (total semana)		
	Margarina				
LÁCTEOS	LÁCTEOS 4				
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	100 cc	100 cc	100 cc
	Leche en polvo o		13 g	13 g	13 g
	Queso		30 g	30 g	30 g
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cc – 200 cc		180 cc – 200 cc

NOTAS:

1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.

2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne

3. Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región(máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

4. Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 13 gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos.

5. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.

Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azucares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO
GRUPO SECUNDARIA

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
ALIMENTO PROTEICO1	CARNES				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	70 g	70 g	50 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	96 g 77 g 75 g	70 g	50 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	25 g	25 g	75 g
CEREAL	CEREAL				
	Arroz	Todos los días	58 g	58 g	125 g – 135 g
	Pasta		58 g	58 g	125 g – 135 g
TUBERCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL				
	Plátano	Todos los días	122 g	88 g	65 - 110 g
	Papa, Yuca, ETC		88 g	88 g	65 - 110 g
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		50 g	50 g	50 g
	VERDURAS				

VERDURA FRIA O CALIENTE	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	70 g	70 g
BEBIDA	FRUTAS 3				
	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	AZUCARES				
	Azúcar o Panela	Todos los días	10 g	10 g	
GRASAS	GRASAS				
	Aceite	Todos los días	75 cc (total semana)		
	Margarina				
LÁCTEOS	LÁCTEOS 4				
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	120 cc	120 cc	120 cc
	Leche en polvo o		15 g	15 g	15 g
	Queso		35 g	35 g	35 g
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cc – 220 cc		200 cc – 220 cc
Condimentos 5					

NOTAS:

1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.
2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne

3. Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región (máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

4. Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 15 gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos.

5. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.

Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azucares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO
NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida
			Peso Bruto	Peso Neto	
ALIMENTO PROTEICO1	CARNES				
	Carnes Rojas	2 veces por semana	80 g	80 g	50 – 60 g
	Carnes Blancas: Pierna o Pernil o Pechuga	2 veces por semana	110 g 88 g 86 g	80 g	50 – 60 g
	Huevo	1 vez por semana	55 g	50 g	50 g
	LEGUMINOSAS SECAS Frijol, Lenteja, Garbanzo, Arveja	2 veces por semana	40 g	40 g	120 g
CEREAL	CEREAL				
	Arroz	Todos los días	63 g	63 g	140 g – 145 g
	Pasta		63 g	63 g	140 g – 145 g
TUBERCULOS, PLÁTANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	TUBERCULOS, PLÁTANO, DERIVADOS DEL CEREAL				
	Plátano	Todos los días	153 g	110 g	80 - 140 g
	Papa, Yuca, ETC		110 g	110 g	80 - 140 g
	Arepa (harina de maíz o de trigo)		80 g	80 g	80 g
VERDURA FRIA O CALIENTE	VERDURAS				
	Verdura Fría o Caliente	Todos los días	Depende del tipo de verdura	70 g	70 g
BEBIDA	FRUTAS 3				
	Fruta en Jugo	Todos los días	Depende del tipo de fruta	60 g	200 cc
AZÚCARES	AZUCARES				
	Azúcar o Panela	Todos los días	10 g	10 g	
	GRASAS				

GRASAS	Aceite	Todos los días	85 cc (total semana)		
	Margarina				
LÁCTEOS	LÁCTEOS 4				
	Leche entera pasteurizada o	3 veces a la semana	120 cc	120 cc	120 cc
	Leche en polvo o		15 g	15 g	15 g
	Queso		45 g	45 g	45 g
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cc – 220 cc		200 cc – 220 cc

NOTAS:

1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.

2. Leguminosas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carne

3. Frutas: En caso que no se ofrezca la fruta en jugo por hábitos alimentarios de la región(máximo 2 veces por semana), se debe ofrecer porción de fruta entera que cumpla con el peso servido establecido, en todo caso el componente bebida debe ofrecerse en el almuerzo (excepto agua sola), la inclusión de limonada se permite máximo 1 vez a la semana.

4. Lácteo: Se brindará tres veces en la semana, para consumo directo o como adición a una preparación. El gramaje de leche en polvo 15 gr, es el necesario para ofrecer una porción servida de 200 cc mitad agua - mitad leche, cuando se ofrece el lácteo para consumo directo. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria vigente en alimentos.

5. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.

Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azucares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021.

MINUTA PATRON RACION COMPLEMENTO AM/PM

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL COMPLEMENTO AM/PMGRUPO ESCOLAR PREESCOLAR				
			Cantidad	

Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Peso Bruto	Peso Neto	Porción servida
BEBIDA CON LECHE	Leche entera pasteurizada o	Todos los días	100 ml	100 ml	200 cc (mitad agua – mitad leche)
	Leche en polvo o		13 g	13 g	
	Harinas, Avena, Almidón, arroz.		10 g	10 g	
	Chocolate		18 g	18 g	
ALIMENTO PROTEICO1	CARNES				
	Carnes Rojas	1 vez por semana	37 g	37 g	15 g - 37 g
	Carnes Blancas: Pechuga		40 g	37 g	
	Huevo	2 veces por semana	55 g	50 g	50 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	CEREAL, TUBERCULOS, PLATANOS				
	Pan, Mogolla, Mantecada	Todos los días	25 g	25 g	25 g
	Galletas, tostadas		15 g	15 g	15 g
	Papa, Yuca		65 g	60 g	14 g - 60 g
	Plátano		83 g	60 g	
	Arepa (harina de maíz)		50 g	50 g	
	Arepuela (harina de trigo)		50 g	50 g	
FRUTA	FRUTA				
	Fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	80 g	80 g
AZÚCARES	AZUCARES				
	Azúcar o Panela	Todos los días	6 g	6 g	
GRASAS	GRASAS				
	Aceite	Todos los días	15 cc (total semana)		
	Margarina				
AGUA	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cc – 180 cc		150 cc – 180 cc

NOTAS:
1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye: carne de res, carne de cerdo. Dentro de las carnes blancas se incluye el pollo (pechuga, pierna o pernil). El pescado si el consumo es adecuado a los hábitos Alimentarios de la Región, se debe ofrecer solo filete. Evitar Huesos y espinas.

2. Condimentos: se debe utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales: en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, tenerlos en cuenta para la planeación del menú y compra de alimentos. Se recomienda usar el documento de sazonadores y Especias del Ministerio de Salud y Protección Social. No se permite el uso de caldos concentrados o en polvo, realzadores de sabor artificial o condimento o salsas ultra procesadas.

Nota: La Información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión e interventoría, lo que garantiza que los alimentos correspondan a la minuta patrón establecida. En todo caso se debe garantizar el peso servido de la porción de cada componente.

Derivados de cereal: Con respecto al pan, mogolla, mantecada, galletas y tostada, siendo productos de panadería o industrializados es necesario cumplir con los requerimientos descritos en la Resolución 335 de 2021, Anexo Técnico Calidad e Inocuidad.

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de preparación y análisis químicos se tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azucares libres, grasa saturada y trans) expuestos en la Resolución 335 de 2021

MINUTA PATRON RACION INDUSTRIALIZADA

Componente	Frecuencia	Peso Neto			
		Preescolar	Primaria I	Primaria II	Secundaria
Leche y productos lácteos1	Todos los días	180 cc - 200 cc	200 cc	200 cc	200 cc
		15 g (queso)	20 g (queso)	25 g (queso)	35 g (queso)
Cereal acompañante2	Todos los días	40 g	40 g	60 g	60 g
Frutas3	3 veces por semana	100 g (peso neto)	100 g (peso neto)	120 g (peso neto)	120 g (p neto)
Postre4	2 veces por semana	15 g	15 g	20 g	20 g

NOTAS

Leche y productos lácteos: Dentro de los productos lácteos se puede ofrecer: leche entera, leche avena. Está permitido el uso de queso siempre y cuando cumpla con la normatividad sanitaria v
Cereales acompañantes: Mantecada, pan dulce, galletas, mojicón, torta, ponqué, brazo de rein entre otros.
Frutas: Es necesario entregar a cada beneficiario una fruta entera, en correcto estado de ma cumpla con el gramaje descrito en peso neto. Se debe considerar el peso bruto de cada una de
Postre: Bocadillo, panelita de leche, arequipe, chocolatina, cocada, frutos secos y semillas, entre

Cada alimento en la modalidad de Ración Industrializada se debe entregar de forma individu que garantice el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón y las demás cor exigidas, así como la normatividad de empaque y rotulado vigente y normatividad sanitaria que

Nutrientes críticos: Para la elaboración de las minutas patrón, ciclos de menús, guías de prepara tienen en cuenta los límites de nutrientes críticos (sodio, azucares libres, grasa saturada y trans) e 335 de 2021.

NOTA 1: En el evento que en algún grado de escolaridad establecido dentro del convenio se llegaren a presentar variaciones de cupos, encontrando mayor número de niños dentro del grado de escolaridad teniendo en cuenta el reporte mensual del sistema de matrícula, SIMAT, y en otro de los grados de escolaridad, existieren cupos sobrantes, se podrá realizar la compensación de los mismos, entregando las raciones faltantes al grado de escolaridad que lo requiera, para lo cual el municipio.

	NOTA 2: El consumo del presupuesto se realizará de acuerdo a las raciones requeridos y cantidades, de acuerdo con la necesidad y los valores unitarios establecidos de los items enunciados en cuadro anterior. NOTA 3: La entidad adjudicará el presente proceso por el valor total del presupuesto oficial, para determinar el menor valor se deberá ofertar por los precios unitarios. NOTA 4. Los servicios se realizarán a monto agotable de acuerdo con la necesidad de la administración municipal. Además de lo anterior el proponente y contratista deberá garantizar la calidad y suministro oportuno de los bienes a adquirir por el Municipio.

5. OBLIGACIONES CONTRATISTA	**OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL PROYECTO PAE** Adicionalmente deberá cumplir con las siguientes obligaciones: 1. Cumplir estrictamente con los lineamientos técnicos- administrativos y estándares del Ministerio de Educación Nacional, que garanticen la idónea oportuna y adecuada prestación del servicio, establecidos en la resolución 00335 de 2021. 2. Informar de inmediato al Municipio de Toca, al supervisor del convenio y al Rector de la Institución educativa las deficiencias identificadas, tales como los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del programa de acuerdo con lo establecido en la resolución Nº 00335 de 2021. 3. 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 innocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kardex, plan de saneamiento básico y trasmisión correcta de la información que se le solicite. la ESAL responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa. 4. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo de acuerdo al plan establecido. 5. Utilizar las bodegas, plantas de ensamble, y/o producción para el manejo exclusivo de alimentos, conforme a la normatividad sanitaria vigente y dotarlas mínimo con los siguientes equipos e instrumentos necesarios para controlar y garantizar las condiciones de calidad e innocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, 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. 6. 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. 7. 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 específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente. 8. Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentren establecidos en la minuta patrón por grupo de escolaridad y por tipo de complemento. 9. 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 del servicio de 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 menú, grupos de edad y modalidad, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos. 10. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, de manera oportuna, conforme a las características, condiciones de innocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del "Anexo de la resolución 00335 de 2021- Aspectos alimentarios y Nutricionales" 11. Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente 12. Entregar durante la ejecución del contrato alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

	13. Realizar remisión de entrega de víveres en el caso de ración preparada en sitio o complementos alimentarios en el caso de la ración industrializada, para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar 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 o normatividad vigente, 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 al establecido por el MEN. 14. Cumplir con la entrega de los insumos para las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con a las necesidades de cada una de las unidades aplicativas que permitan garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos suministrados a los beneficiarios y las instalaciones donde se desarrolla las actividades de preparación y servido. 15. Implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las minutas patrón del Anexo de la resolución 00335 de 2021. 16. Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución Educativa de acuerdo al procedimiento establecido por el Departamento y el Municipio para el pago en los formatos establecido por el MEN; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión del contrato. 17. Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos, las cuales deben ser mínimo del 30%, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria. 18. Brindar atención diferencial a los niños, niñas y adolescentes pertenecientes a los grupos étnicos. 19. Informar periódicamente al Municipio, Al MEN, a la supervisión Departamental del programa sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido. 20. 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 municipal, 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, LA ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO 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. 21. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar. 22. Cumplir estrictamente con los lineamientos técnicos- administrativos y estándares del Ministerio de Educación Nacional, que garanticen la idónea oportuna y adecuada prestación del servicio. 23. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas por representantes del Municipio, Supervisión Departamental, MEN, interventoría del PAE y las efectuadas por los diferentes entes de control. 24. Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de comité Operativo Municipal de los Programas de Alimentación Escolar y/o comités de seguimiento al PAE a las que sea convocado. 25. Realizar la ejecución según las condiciones aprobadas en el Comité Municipal de Seguimiento de los Programas de Alimentación Escolar, acordes a la resolución 00335 de 2021 emitidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender. 26. Solicitar por escrito los intercambios que se llegasen a requerir con la debida justificación de los mismos. Los alimentos que no se contemplen dentro de los Componentes de las modalidades y ciclos de menú establecidos por la Secretaría de Educación de Boyacá y no tengan autorización de entrega del equipo PAE de la Gobernación de Boyacá no serán reconocidos para pago.

27. Invertir los recursos asignados dentro del valor de la minuta en el gasto específico para el cual fue destinado.
28. Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de estilos de vida saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o Ministerio de Educación Nacional.
29. Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, Supervisión Municipal y Departamental, MEN y demás actores que participan en el PAE.
30. Entregar como mínimo una (1) dotación a cada una de las personas que prestan sus servicios como manipuladoras de alimentos, incluyendo a cada una de las personas que se vinculen posterior al inicio de la ejecución del programa.
31. Atender las sugerencias y observaciones recibidas.
32. Capacitar al Personal Manipulador de alimentos en temas relacionados con la ejecución de los programas de alimentación escolar, con un tiempo no inferior a 5 horas de capacitación durante el primer semestre de la vigencia 2025.
33. Mantener canales abiertos y permanentes de comunicación.
34. Garantizar la prestación del servicio de alimentación escolar durante 101 días calendario académico de la vigencia 2025 de ejecución del programa, para la prestación del servicio, estando con todas las cuentas a paz y salvo.
35. Entregar oportunamente los documentos soporte que son responsabilidad la ESAL para la legalización de los desembolsos del Departamento o municipio.
36. Cumplir estrictamente con los lineamientos técnico-administrativo y estándares del Ministerio de Educación Nacional MEN y la Unidad Administrativa Especial- Alimentos para Aprender UApA, que garanticen la idónea, oportuna y adecuada prestación del servicio, de acuerdo a la Resolución 0335 de diciembre de 2021, Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015 y demás normas que adicionen, complementen o modifiquen.
37. Las demás que se deriven de la naturaleza del presente convenio y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.

Para lo anterior, la Entidad sin ánimo de lucro deberá disponer de la programación que estime pertinente con el equipo mínimo suficiente para brindar la atención integral a la población beneficiaria de los programas.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS CONTRACTUALES LA ESAL:

Además de las obligaciones derivadas de la esencia y naturaleza del objeto del convenio, la ESAL se compromete a:

1. Desarrollar las actividades y metas del proyecto y las descritas en el alcance del objeto del convenio.
2. Ejecutar y cumplir el objeto del convenio, de acuerdo con lo estipulado en los estudios y las cláusulas del convenio.
3. Elaborar y entregar, de manera oportuna y en el lugar indicado, los informes solicitados por el supervisor.
4. Seguir las indicaciones que el supervisor del convenio realice por escrito.
5. La ESAL se compromete a no utilizar en ningún caso los recursos del presente convenio para otros fines diferentes al objeto del presente convenio, so pena de declarar el siniestro por incumplimiento.
6. La ESAL deberá entregar al Municipio y éste publicar en el SECOP II información relativa a los subcontratos que suscriba para desarrollar el programa o actividad público previsto en Plan Municipal de Desarrollo, incluyendo los datos referentes a la existencia y representación legal de la entidad con quien contrató y la información de pagos.
7. Las demás que se deriven de la naturaleza del presente CONTRATO y que garanticen su cabal y oportuna ejecución.

	8. Las demás inherentes al cumplimiento del objeto contratado y que sean determinadas por el supervisor. **NOTA:** Para el desembolso deberá presentarse certificación de cumplimiento expedida por el Supervisor, para tal fin la ESAL deberá presentar informe de ejecución con certificaciones suscritas por los rectores de las instituciones educativas y supervisor, planillas de entrega de Raciones firmadas por los padres o Acudientes de los Beneficiarios de PAE (en caso de ejecutarse la modalidad de ración para preparar en casa), Soporte Fotográfico, pago de seguridad social integral. **OBLIGACIONES GENERALES LA ESAL:** Además de las obligaciones derivadas de la esencia y naturaleza del objeto del convenio, la ESAL se compromete a: 1. Presentar los documentos necesarios para la suscripción del contrato 2. Desarrollar todas las actividades descritas en el alcance del objeto del contrato 3. Ejecutar y cumplir el objeto del convenio, de acuerdo con lo estipulado en los estudios y las cláusulas del contrato 4. Elaborar y entregar, de manera oportuna y en el lugar indicado, los informes solicitados por el supervisor. 5. Obrar con diligencia y cuidado necesario en los asuntos que le asigne el supervisor del contrato. 6. Seguir las indicaciones que el supervisor del convenio realice por escrito. 7. Obrar con lealtad y buena fe en cada una de las etapas contractuales, evitando dilataciones. 8. Constituir las garantías a que haya lugar, las cuales se entenderá realizada aportando la póliza al respectivo supervisor para su aprobación. 9. Garantizar que el personal encargado de la manipulación de alimentos en ejecución del programa, se encuentre debidamente afiliado al Sistema General de Seguridad Social en Salud, Pensiones y riesgos profesionales, entregando el debido reporte a la administración con cada acta. 10. Presentar los certificados de pago o cumplimiento de aportes al sistema general de seguridad social y de parafiscales de conformidad a la normatividad vigente. 11. Mantener la reserva sobre la información que le sea suministrada para el desarrollo del objeto del contrato
6. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO	**1.** Dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 4 de la Ley 80 de 1993 referido a los derechos y deberes de las entidades estatales. **2.** Pagar el valor del convenio en las condiciones pactadas. **3.** Suministrar en forma oportuna la información solicitada por el contratista, así como todos aquellos documentos, elementos, información e insumos que requiera para el desarrollo de las actividades del convenio. **4.** Designar el supervisor para la vigilancia y control del objeto contratado. **5.** Verificar que contratista realice el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, parafiscales, ICBF, SENA y Cajas de Compensación Familiar (cuando a ello haya lugar), en las condiciones establecidas por la normativa vigente. **6.** Resolver las peticiones presentadas por el contratista en los términos contemplados en la Ley.
7. VALOR	**MIL CUATROCIENTOS CUARENTA Y CINCO MILLONES SEISCIENTOS SETENTA Y TRES MIL SETECIENTOS PESOS M/CTE ($1.445.673.700 COP)**

8. FORMA DE PAGO	El Municipio de Toca realizara el pago a la ESAL con recursos de la gobernación y recursos propios del municipio destinados y comprometidos por la gobernación de Boyacá, Sub dirección de PAE, el valor del aporte es según actividades efectivamente ejecutadas a través de la realización de la correspondiente orden de pago y solicitud de egreso, previa verificación de las actividades efectivamente ejecutadas y avaladas por el supervisor del convenio. Por tanto los desembolsos estarán sujetos al pago del convenio interadministrativo con la gobernación de Boyacá, así: 1. - Desembolsos parciales hasta el **cincuenta por ciento (50%) del valor del convenio interadministrativo**, una vez legalizado el mismo, suscrita el Acta de Inicio. 2.- Desembolsos hasta el NOVENTA POR CIENTO (90%), cuando haya transcurrido el 50% del plazo de ejecución del **convenio interadministrativo**. 3.- Un último giro por el valor restante, sujeto a las ejecuciones presentadas, formato de compras locales debidamente diligenciado y soporte de cumplimiento de las mismas, acta de recibo a satisfacción y el acta de liquidación del convenio interadministrativo suscrita por las partes, esta forma de pago y los giros están articuladas con el convenio interadministrativo de la gobernación. Los desembolsos restantes, sujeto a las ejecuciones presentadas, acta de recibo final a satisfacción y formato de compras locales debidamente diligenciado con soporte de cumplimiento. Si, de acuerdo a la ejecución de actividades y las raciones certificadas por los rectores de las Instituciones Educativas beneficiarias del programa, previa presentación del acta de seguimiento y recibo a satisfacción suscrita por el supervisor y titular de la Secretaría de Desarrollo Social, informe de ejecución con certificaciones suscritas por los rectores de las instituciones educativas y supervisor, Soporte Fotográfico y pago de seguridad social integral. **CONDICIONES PARA EFECTUAR CADA UNO DE LOS DESEMBOLSOS:** Los pagos se efectuarán de acuerdo con las siguientes condiciones: 1). Presentación de aportes a los sistemas de seguridad social y parafiscal. 2). Presentación de factura o cuenta de cobro con todos los requisitos establecidos en la Ley. 3). Presentación de informes de ejecución del contrato (planillas de asistencias prestadas). 4). Presentación de paz y salvos de pagos a cada uno de los servicios contratados para la prestación del servicio. 5). Presentación de certificación expedida por el supervisor del contrato en la que acredite el cumplimiento de las actividades objeto del contrato y obligaciones a cargo del CONTRATISTA. Los pagos estarán sujetos a la disponibilidad de PAC elaborado por la Secretaría de Hacienda Municipal para la actual vigencia. **NOTA 1:** Se debe anexar el consolidado de raciones entregadas durante el mes, durante los 10 primeros días de cada mes. **NOTA 2:** No obstante, lo señalado en la presente cláusula, el anterior pago está sujeto a las disponibilidades del Programa Anual 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 3:** LA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO propenderá por el eficiente manejo de los recursos del proyecto, y en caso de resultar y de ser necesario un ajuste en el presupuesto, el incremento será estudiado y aprobado de común acuerdo entre las partes.
9. GARANTÍA	

GARANTIA	PORCENTAJE	CUBRIMIENTO
CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES	20 % sobre el valor total del contrato	Por el termino de ejecución y cuatro (4) meses más.
PAGO SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES:	10% por ciento del valor total del contrato	Por un término igual al del plazo de ejecución y 3 años más.
CALIDAD DEL SERVICIO	20 % sobre el valor total del contrato	Por el termino de ejecución y cuatro (4) meses mas

	PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	Por doscientos salarios mínimos mensuales legales vigentes (200 SMLMV)	Por un término igual al plazo de ejecución del mismo.
10. SUPERVISOR	Estará a cargo de la **SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL, DEL MUNICIPIO DE TOCA** y/o quien haga sus veces, o a quien el jefe de oficina o el ordenador del gasto determine. Tanto La designación de supervisión, como el cambio de supervisor, surtirá efectos únicamente con el envío de oficio firmado por el ordenador del gasto o el director de la unidad especial de contratación, el supervisor designado se encargará de vigilar el correcto cumplimiento del objeto del convenio, velará por los intereses del mismo y tendrá las funciones que por la índole y naturaleza del presente convenio le sean propias. Es de anotar que la supervisión consistirá en el seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico del cumplimiento del objeto del convenio, y está facultado para solicitar informes, aclaraciones y explicaciones sobre el desarrollo de la ejecución contractual. Así mismo, será responsable de presentar los informes y mantener advertida a la entidad contratante de los hechos y circunstancias que pueden constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles o que puedan poner en riesgo el cumplimiento del convenio, o cuando tal incumplimiento se presente, velará por los intereses del mismo y tendrá las funciones que por la índole y naturaleza del presente convenio le sean propias, así como específicamente se estipulan, entre otras: **1). Control Administrativo.** Comprende: **a).** Velar por el cumplimiento de las obligaciones del **CONTRATISTA**. **b).** Proyectar la correspondencia que resulte conveniente, habida consideración a los requerimientos del servicio y el debido cumplimiento de las obligaciones. **c).** Realizar un seguimiento a la ejecución del convenio. **d).** Recibir la correspondencia del **CONTRATISTA** y hacer las observaciones que estime convenientes, al Alcalde de la ciudad o su delegado, para su respuesta. **e).** Exigir el cumplimiento de los términos y plazos estipulados en el convenio. **f).** Informar a la Unidad Especial de Contratación Estatal del Municipio de Toca, sobre los incumplimientos o demoras en el cumplimiento de las obligaciones del **CONTRATISTA**. **g).** Informar al Alcalde de la ciudad o su delegado, respecto del incumplimiento de los plazos otorgados. **h).** Requerir al **CONTRATISTA** sobre el cumplimiento y obligaciones en los términos estipulados en el convenio. **i).** Suscribir las actas de iniciación y terminación. **j).** Expedir el certificado de recibo a satisfacción del objeto contratado, el cual será soporte para efectuar el respectivo pago. **k).** Proyectar y suscribir junto con el **CONTRATISTA**, las actas del convenio. **l).** Recomendar al Alcalde de la ciudad o su delegado, la suscripción de adicionales o modificatorios, previa justificación y motivación. **m).** En caso de que, se presenten situaciones que requieran conceptos técnicos o jurídicos especializados, de los cuales no tenga el suficiente conocimiento, así lo hará saber al Alcalde de la ciudad o su delegado, con miras a lograr la mejor decisión para las partes. **2). Control Financiero.** Comprende: **a).** Controlar los pagos que se deban efectuar por parte del **MUNICIPIO**, de acuerdo con lo señalado en la respectiva cláusula. **b).** Velar por la correcta ejecución del objeto contractual, para lo cual implementará controles como la exigencia de soportes como facturas, etc., para verificación de la utilización de dichos recursos. **c).** Coordinar con la división de presupuesto el soporte presupuestal necesario para cubrir compromisos que se deriven de adicionales o modificatorios y, en general, cuando sea necesario restablecer el equilibrio económico del convenio. **3). Control Técnico.** Comprende: **a).** Velar y verificar que el **CONTRATISTA** cumpla con la calidad del objeto contractual. **b).** Estudiar y conceptuar sobre la viabilidad de aceptar la modificación de las especificaciones del objeto contractual, siempre y cuando dicha modificación sea conveniente para el **MUNICIPIO. c).** Estudiar las situaciones particulares e imprevistas que se presenten en desarrollo del convenio, conceptuar sobre su desarrollo general y los requerimientos para su mejor ejecución, manteniendo siempre el equilibrio contractual. **d).** Verificar que las solicitudes del **CONTRATISTA** estén debidamente sustentadas; de no ser así, solicitará al contratista la información o los documentos que se requieran para resolver de fondo. **Parágrafo.** Conforme a lo dispuesto en el	

	inciso segundo del artículo 84 de la Ley 1474 de 2011, los supervisores están facultados para solicitar informes, aclaraciones y explicaciones sobre el desarrollo de la ejecución contractual, y serán responsables por mantener informada a la entidad contratante de los hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que puedan poner o pongan en riesgo el cumplimiento del convenio, o cuando tal incumplimiento se presente.
11. INDEMNIDAD	EL CONTRATISTA mantendrá indemne al MUNICIPIO de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones, demandas, acciones legales u otras causas que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes, durante la ejecución del objeto contractual, y hasta la liquidación definitiva del convenio.
12. RIESGOS	El **MUNICIPIO** y el **CONTRATISTA** se obligan en virtud del presente convenio a asumir la matriz de riesgos anexa en los estudios previos.
13. CLAUSULAS EXCEPCIONALES	En este convenio se pactan las cláusulas excepcionales previstas en los artículos 14 a 18 de la Ley 80 de 1993, y demás normas que regulen la materia.
14. CAUSALES DE TERMINACIÓN	Este convenio se dará por terminado en cualquiera de los siguientes eventos: **a)** Por mutuo acuerdo de las partes, siempre que con ello no se causen perjuicios a la entidad; **b)** Por vencimiento del plazo sin que se haya suscrito una prórroga, y **c)** Por fuerza mayor o caso fortuito que hagan imposible continuar su ejecución. **d)** Por las demás causales dispuestas en el ordenamiento jurídico. La terminación anticipada del convenio se hará constar en acta suscrita por las partes.
15. MULTAS	De conformidad con lo previsto en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y demás normas reglamentarias, en caso de mora y/o incumplimiento total o parcial de alguna(s) de las obligaciones derivadas del objeto del presente convenio, EL CONTRATISTA pagará al MUNICIPIO multas diarias y sucesivas equivalentes al UNO POR MIL (1 x 1000) del valor del presente convenio por cada día hábil de retardo o incumplimiento, sin que el monto total de la multa exceda el cinco por ciento (5%) del valor total del convenio. **Parágrafo.** El valor de la multa ingresará al MUNICIPIO. EL CONTRATISTA autoriza con la firma del presente convenio al MUNICIPIO para que dicho valor sea descontado directamente del saldo a su favor. De no existir saldo a favor del CONTRATISTA, se hará efectiva la garantía constituida (en los casos en que se haya constituido) y si lo anterior no fuere posible, se cobrará por la jurisdicción competente.
16. CLAÚSULA PENAL	En caso de presentarse por parte del **CONTRATISTA** incumplimiento parcial o total del convenio o por incurrir en mora o retardo en el cumplimiento de las obligaciones, este pagará a título de Cláusula Penal Pecuniaria al MUNICIPIO una suma equivalente hasta del TREINTA por ciento (30%) del valor total del convenio. La tasación de la Cláusula Penal Pecuniaria atenderá a criterios de oportunidad, razonabilidad, proporcionalidad y gravedad del incumplimiento. La imposición de esta cláusula se considerará como una estimación anticipada de perjuicios que EL CONTRATISTA cause al MUNICIPIO. El valor pagado como Cláusula Penal no impedirá demandar ante el Juez del convenio la indemnización integral de perjuicios causados, si estos superan el valor de la Cláusula Penal. **Parágrafo.** El valor de la cláusula penal pecuniaria ingresará al MUNICIPIO. **EL CONTRATISTA** autoriza con la firma del presente convenio al MUNICIPIO para que dicho valor sea descontado directamente del saldo a su favor. De no existir saldo a favor del **CONTRATISTA**, se hará efectiva la garantía constituida (en los casos en que se haya constituido) y si lo anterior no fuere posible, se cobrará por la jurisdicción competente. En cualquier evento en que haya lugar al cobro de la cláusula penal pecuniaria, cualquiera que fuere la causa, el pago deberá hacerse dentro de los cinco (5) días siguientes a la fecha del incumplimiento, causándose, en caso de mora en el pago, intereses a la tasa máxima legal, siendo entendido que EL CONTRATISTA renuncia a cualquier requerimiento para ser constituido en mora.

17. CADUCIDAD	Si se presenta alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento de cualquiera de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA**, que afecte de manera grave y directa la ejecución del convenio y se evidencie, a criterio del MUNICIPIO, que puede conducir a su paralización, la entidad mediante acto administrativo motivado, lo dará por terminado, y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre. **Parágrafo.** Lo pactado en esta cláusula se sujetará a lo estipulado en el artículo 18 de la Ley 80 de 1993.
18. RELACIÓN LABORAL	Por tratarse de un convenio de prestación de servicios regido por la Ley 80 de 1993, modificada por la Ley 1150 de 2007, **EL CONTRATISTA** actuará con total autonomía técnica y administrativa en el cumplimiento de las obligaciones que asume por el presente convenio y en consecuencia, no contrae relación laboral alguna con EL MUNICIPIO.
19. MODIFICACIÓN, INTERPRETACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERAL	En aras de preservar el principio constitucional del interés general y para garantizar el cumplimiento de los fines de la contratación estatal, en el presente convenio se dará aplicación a lo establecido en los artículos 14, 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993.
20. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES	**EL CONTRATISTA** declara bajo juramento no hallarse incurso en ninguna inhabilidad o incompatibilidad legal para contratar con la entidad y en particular en las establecidas en el artículo 8 de la Ley 80 de 1993, Ley 1474 de 2011 y demás normas que regulen la materia. **Parágrafo.** En caso de sobrevenir alguna inhabilidad e incompatibilidad con posterioridad a la firma del presente convenio, se procederá en la forma establecida en el artículo 9 de la Ley 80 e 1993 modificado por el artículo 6 de la Ley 2014 de 2019.
21. SOLUCIÓN DIRECTA DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES	Las partes acuerdan que para la solución de las diferencias y discrepancias que surjan de la celebración, ejecución o terminación de este convenio acudirán a los procedimientos de arreglo directo, de acuerdo con lo previsto en el artículo 68 de la Ley 80 de 1993.
22. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA	El **CONTRATISTA** será responsable ante las autoridades de los actos u omisiones que, en ejercicio de las actividades, desarrolle en virtud del presente convenio, cuando con ellos se cause perjuicio al **MUNICIPIO** o a terceros, en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.
23. CESIÓN Y SUBCONTRATOS	De conformidad con el artículo 41 de la Ley 80 de 1993, el presente convenio es "*intuito personae*" y, por lo tanto , EL CONTRATISTA no podrá cederlo a persona alguna salvo autorización previa, expresa y escrita del MUNICIPIO.
24. SUSPENSIÓN DEL CONVENIO	El plazo de ejecución del convenio podrá suspenderse en los siguientes eventos: **a).** Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito. **b).** Por mutuo acuerdo, siempre que de ello no se deriven mayores costos para el **MUNICIPIO**, ni se causen otros perjuicios. **Parágrafo 1.** La suspensión se hará constar en acta motivada, suscrita por el **CONTRATISTA** y el **SUPERVISOR. Parágrafo 2.** El término de la suspensión no se computará para efectos de los plazos del convenio.
25. LIQUIDACIÓN	Conforme a lo dispuesto en el inciso quinto del artículo 60 de la Ley 80 de 1993 modificado por el artículo 217 del Decreto Ley 019 de 2012 "*La liquidación a que se refiere el presente artículo no será obligatoria en los* convenios *de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión*". Sin embargo, si los hechos y las circunstancias lo requieren, la entidad podrá adelantar la liquidación conforme al procedimiento dispuesto en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007.
26. RÉGIMEN LEGAL	El presente convenio se encuentra sometido en el marco de la Constitución política de 1991 y a la Ley, en especial a las disposiciones civiles y comerciales pertinentes, salvo en las materias particulares reguladas por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015.

27. DOCUMENTOS INTEGRATES DEL CONTRATO	Hacen parte del presente convenio todas las actuaciones y documentos expedidos por la entidad estatal durante el proceso de contratación, esto es, en las etapas precontractual, contractual, y pos contractual.
28. REQUISITOS DE PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCCIÓN	El presente convenio se entiende perfeccionado con el acuerdo sobre el objeto y la contraprestación y con la firma de las partes. Para su ejecución se requiere la expedición del respectivo registro presupuestal, la afiliación a la ARL por parte del contratista y la suscripción del acta de inicio por parte del Supervisor y el CONTRATISTA y la aprobación de la garantía en aquellos casos en que se exija.
29. DECLARACIONES	Las partes declaran que conocen, comprenden y aceptan todas y cada una de las estipulaciones contenidas en el presente convenio y los demás documentos que forman parte integral del mismo, cuya interpretación se sustentará en el principio de autonomía de la voluntad de las partes con fundamento en el artículo 1602 del Código Civil Colombiano.
30. CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN:	EL CONTRATISTA deberá guardar estricta reserva sobre toda la información, documentos y datos personales a que tenga acceso en desarrollo del ejercicio de su actividad contractual. En consecuencia, se obliga a no divulgar por ningún medio ni información, ni documentos a terceros, sin previa autorización del MUNICIPIO. Esta obligación permanecerá vigente aún después de la terminación del convenio. En caso de que EL MUNICIPIO tenga prueba de que EL CONTRATISTA ha divulgado cualquier tipo de información, documentación o datos personales que estén sometidos a reserva, relacionados con el presente convenio, EL CONTRATISTA indemnizará los perjuicios que con tal hecho cause al MUNICIPIO. No se considerará incumplida esta cláusula cuando la información, los documentos o los datos personales deban ser revelados por requerimiento de las autoridades en ejercicio de sus competencias, por mandato legal, o cuando la información manejada tenga el carácter de pública. Las partes se obligan a guardar estricta confidencialidad sobre toda la información sometida a reserva y conocida en virtud del desarrollo y ejecución del presente convenio. **Parágrafo.** La presente cláusula estará sometida a las disposiciones legales vigentes, sobre Habeas Data (Ley 1581 de 2012), artículo 24 de la Ley 1437 de 2011 sustituido por el artículo 1 de la Ley 1755 de 2015 y demás normas que regulen la materia.
31. PROPIEDAD INTELECTUAL:	Las obras y los derechos de propiedad que se generen como producto de la ejecución de trabajos y actividades del objeto del presente c convenio pertenecen a la Alcaldía Mayor de Toca. El contratista recibirá a cambio de los trabajos contratados, la remuneración pactada y acordada y cederá los derechos patrimoniales al MUNICIPIO. Lo anterior, encuentra su fundamento en el artículo 20 de la Ley 23 de 1982 modificado por el artículo 28 de la Ley 1450 de 2011. Así mismo, EL CONTRATISTA garantiza que los trabajos y servicios prestados AL MUNICIPIO por el objeto de este convenio no infringen ni vulneran los derechos de propiedad intelectual o industrial o cualesquiera otros derechos legales o contractuales de terceros.
32. NOTIFICACIONES	Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deban hacer en desarrollo del presente convenio, deben constar por escrito y se entenderán debidamente efectuadas sólo si son entregadas personalmente o por correo electrónico a la persona y a las direcciones indicadas a continuación: **a).** EL **MUNICIPIO**, en la calle 5 No 7-38 Toca. **b).** El **CONTRATISTA**, en el CARRERA 10 9-47. Chiquinquirá Departamento: Boyacá.Numero de celular: 3115153310.correo Electrónico:fundacionproservirte2022@gmail.com
ESTE DOCUMENTO HACE PARTE INTEGRAL DEL CONVENIO DE ASOCIACIÓN No MT-RE-ESAL-2026-02 SE ENTIENDE ACEPTADO CON LA SUSCRIPCIÓN ELECTRONICA DE LAS PARTES A TRAVÉS DEL PORTAL SECOP II.	