CONTRATO NUMERO	LP-003-2025
FECHA DE ADJUDICACIÓN	06 de febrero de 2026
TIPO DE CONTRATO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS
CONTRATISTA	FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA
OBJETO	CONTRATAR EL SERVICIO DE SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DIARIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE SAN JACINTO – BOLÍVAR, DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE EMITIDA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTANCIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026
PLAZO DE EJECUCION	160 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR
VALOR	MIL CUATRO CIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS PESOS M/L ($ 1.441.372.800)
SUPERVISIÓN	SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL

Entre los suscritos a saber **EL MUNICIPIO DE SAN JACINTO-BOLIVAR**, entidad territorial del orden local, representada legalmente por el señor **MERLY MILETH VIANA PEREZ,** identificada con cedula de ciudadanía número 33.227.617, en su calidad de Alcaldesa del Municipio de SAN JACINTO BOLÍVAR, elegida por votación popular, cargo en el cual tomó posesión el día 01 de enero de 2024, en uso de las facultades y funciones contenidas en el literal b) del numeral 3 del artículo 11 de la Ley 80 de 1993, quien se encuentra debidamente facultado para celebrar el presente contrato conforme lo establece el artículo 314 de la Constitución Política en concordancia con el artículo 11-3 b) de la Ley 80 de 1993 y quien se denominará EL MUNICIPIO, por una parte, y por la otra **FUNDACION SOCIAL BIENESTAR POR COLOMBIA.** registrado con Nit: 901.063.321-8, representado legalmente por el señor **LUIS EDUARDO ARIZA RIVERO,** identificado con cedula de ciudadanía **No 73.545.747**, quien declara bajo la gravedad de juramento que no se encuentran incurso en Causal de inhabilidad o incompatibilidad establecida por la ley, y quien en adelante se denominará EL CONTRATISTA, hemos acordado celebrar el presente contrato previas las siguientes: **CONSIDERACIONES: PRIMERA**: Que el MUNICIPIO realizó de conformidad con la Ley, especialmente la ley 80 de 1993, decreto 1082 de 2015, los estudios previos necesarios para la determinación de la necesidad, la consecuente realización del proceso de selección y la suscripción presente contrato **SEGUNDA:** Que el presente contrato se celebra en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución de Adjudicación No. 004 - 2026 de febrero 6 de 2026, proferida en desarrollo del proceso de selección de contratista bajo la modalidad de Proceso de Selección Licitación Pública N° LP-001-2026 de la Alcaldía Municipal de SAN JACINTO - Bolíva**r**, publicada en la página web. SECOP II II. **TERCERA**: Que el contratista seleccionado acreditó poseer la capacidad legal, jurídica y contractual necesaria para ejecutar el objeto contractual y el valor de su oferta no superó el presupuesto oficial. **CUARTA**: Que existe dentro del presupuesto de la entidad la disponibilidad presupuestal necesaria para la presente contratación. Teniendo en cuenta las anteriores consideraciones se celebra el presente contrato, el cual se regirá por

las siguientes cláusulas: **CLAUSULA PRIMERA– OBJETO:** El objeto del contrato que se celebra es **CONTRATAR EL SERVICIO DE SUMINISTRO Y DISTRIBUCIÓN DIARIO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE SAN JACINTO – BOLÍVAR, DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE EMITIDA POR EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTANCIÓN ESCOLAR VIGENCIA 2026. PARAGRAFO:** El objeto del contrato se ejecutará de acuerdo con el estudio previo, las fichas técnicas, la propuesta y los pliegos de condiciones, que forman parte integrante del presente contrato. **CLAUSULA SEGUNDA – VALOR**: El valor de éste contrato es la suma **MIL CUATRO CIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS PESOS M/L ($ 1.441.372.800),** El contrato será financiado con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal expedido. **CLAUSULA TERCERA - FORMA DE PAGO**: Una vez cumplidos los requisitos de perfeccionamiento y legalización del contrato, el Municipio de SAN JACINTO pagará de la siguiente manera: Mediante actas parciales mensuales, según los servicios prestados, previa presentación de las respectivas actas, la factura y/o cuenta de cobro, con el visto bueno y recibo a satisfacción por parte de la Supervisión. **CLAUSULA CUARTA – PLAZO:** El plazo para la ejecución del contrato es de 160 días del calendario escolar 2026, el cual se empezará a contar a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución del contrato. **CLAÚSULA QUINTA: VIGENCIA**: Este contrato estará vigente desde la fecha de su perfeccionamiento hasta su liquidación. **CLAUSULA SEXTA – OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA**: En desarrollo del contrato del contratista se obliga a: 1.- Suministrar complementos nutricionales a niños, niñas y adolescentes, dando estricto cumplimiento y ejecución al Programa de Alimentación Escolar (PAE) en los restaurantes escolares de los establecimientos educativos del Municipio de SAN JACINTO, de conformidad con la distribución aprobada por el Municipio de SAN JACINTO. (PRESUPUESTO). Acatar los Lineamientos Técnico Administrativos del Programa de Alimentación Escolar (PAE), Resolución 00335 de 2021 (anexo 1) para el desarrollo del contrato. 2.- Garantizar en todo momento que los procesos de compra, verificación, alistamiento, organización, distribución, preparación y consumo de los alimentos perecederos y no perecederos y para las modalidades de raciones preparada en sitio e industrializadas, conserven sus características de inocuidad e higiene garantizando el cumplimiento del Decreto 539 de 2014 y la normatividad vigente en regulación de la materia. 3.- El contratista no puede bajo ningún aspecto considerar la compra de alimentos adulterados, de contrabando, alterados y/o contaminados, con fechas de vencimiento cumplidas o que se venzan durante el periodo de almacenamiento planeado. 4.- Los alimentos deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las enfermedades trasmitidas por ellos. Estas condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con los estándares de calidad exigidos por la normativa colombiana vigente (Resoluciones, Acuerdos, Circulares, Decretos) o en su defecto, se tendrán en cuenta las normas NTC, en sus versiones vigentes, referidas en las Normas Técnicas Colombianas (NTC) dadas por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC, como Organismo Nacional de Normalización. Los alimentos importados, también deberán contar con el registro sanitario o certificado de importación emitido por la autoridad competente – INVIMA. 5.- El contratista debe garantizar las características de los alimentos definidas en los lineamientos técnico administrativos del programa de alimentación escolar PAE (ver anexo 1).Formar parte activa y participar en las mesas de trabajo, comités, grupos y demás procesos a los que sea convocado, que propendan por el mejoramiento del proyecto y acatar las

recomendaciones establecidas, producto de dichas actividades. 6.- El contratista como mínimo deberá participar en el comité municipal técnico y de seguimiento del programa de alimentación escolar donde estarán presentes: Alcalde o su delegado, Secretaría de Educación, Secretaría de Salud y demás personas que se estime conveniente para la verificación de la idónea operación del programa. 7.- El contratista Presentara al Supervisor del Contrato dentro de los Diez (10) primeros días hábiles contados a partir del vencimiento de cada mes, los informes financieros, contables y de gestión sobre el avance de ejecución del contrato con sus respectivos soportes (en físico y en magnético). El informe de gestión incluye aspectos administrativos, legales, técnicos y de ejecución presupuestal. Además, este informe debe incluir las certificaciones de compras locales de acuerdo a lo señalado en la propuesta con los soportes de facturas y un formato de seguimiento de compras locales que debe incluir nombre del proveedor, NIT, dirección, teléfono, correo electrónico, unidad de medida de compra, cantidad de compra y valor de compra. 8.- Presentar dentro de los últimos cinco (5)días hábiles de cada mes el plan de alistamiento a desarrollar en el mes siguiente e informar cualquier cambio que se genere acorde a el aumento o disminución de cupos a la Secretaría de Educación antes de 48 horas, para realizar los cambios pertinentes con previa autorización de los supervisores del contrato. 9.- Hacer un buen y correcto uso del logo Alcaldía del Municipio de SAN JACINTO en papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Municipio. 10.- Durante el plazo de ejecución del contrato y en los lugares en que se realicen las actividades, incluido el vehículo transportador, deberá permanecer de manera visible la imagen corporativa de la Alcaldía de SAN JACINTO así mismo en el delantal de las manipuladoras de alimentos de los restaurantes escolares. 11.- Disponer de los medios necesarios para garantizar la no existencia de trabajo infantil en la ejecución del programa y su cadena de producción, así como el compromiso de disponer mecanismos para contribuir a la abolición efectiva de las peores formas de trabajo infantil. 12.- Asegurar la distribución de recursos en las modalidades establecidas, acorde al Análisis Económico de los presentes estudios previos, las cuales deben presentarse en un informe financiero. 13.- El contratista deberá realizar visita de verificación a cada uno de proveedores locales, con el fin de garantizar las condiciones del establecimiento, cumplimiento el decreto 539 de 2014. Si la visita no es satisfactoria, se deberá generar un plan de mejoramiento y su respectivo seguimiento. 14.- Los soportes de las visitas deben verse reflejadas en un informe técnico el cual estará incluido en los informes mensuales de proveedores locales. 15.- El contratista deberá realizar durante la ejecución del contrato al menos una (1) actividad educativa relacionada con la implementación de estilos de vida saludables, en cada uno de los centros educativos donde se ejecute el contrato. 16.- El contratista deberá dotar como mínimo 2 veces de vestimenta de trabajo al personal que se encargue de la manipulación de alimentos, tal vestimenta debe contener: Bata, gorro, tapabocas y zapatos adecuados a los requerimientos de la resolución 16432 de 2015 con su respectiva dotación de cambio para facilitar rotación de indumentaria, la cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. 17.- La entrega de dotación para los manipuladores se debe realizar en el primer mes de ejecución del contrato y entregadas a los representantes legales de las instituciones beneficiarias con coordinación de la supervisión del contrato, deben tener bordado el Logo de la Alcaldía Municipal. 18.- Remplazar la dotación de los uniformes y/o zapatos cada vez que sea necesario, con el fin de garantizar la buena presentación e higiene de las personas que manipulan los alimentos. 19.- El contratista deberá allegar registro sanitario de los productos a suministrar, el cual deberá encontrarse vigente durante todo el periodo de ejecución del contrato, así como los permisos de importación en los alimentos a utilizar tanto para la ración preparada en sitio, industrializada, de emergencia, y para los

implementos de aseo y desinfección o cualquier elemento que aplique la condición de tener un registro sanitario y se utilice en la prestación del servicio de alimentación. 20.- El contratista debe contar con la flota de transporte propia o vinculada, para garantizar cumplimiento de los requisitos en la entrega de los alimentos de acuerdo al ciclo de minuta, a una hora específica y establecidos en el Resolución 335 de 2021 y en la Resolución 002505 de septiembre de 2004 expedida por el Ministerio de Transporte, los cuales serán susceptibles de inspección y supervisión previo inicio del contrato cuando el supervisor lo considere pertinente, deberá vincular mínimo un (1) vehículo. Si el vehículo no es de su propiedad, al momento de la suscripción del contrato deberá allegar el contrato de alquiler del vehículo con los documentos anteriormente mencionados. Decreto 1852, Artículo 2.3.10.4.6. Funciones de los Operadores del PAE. 21.- Los operadores que sean contratados para la ejecución del PAE, cumplirán las siguientes funciones, además de las obligaciones contractuales: Cumplir oportunamente los lineamientos técnicos - administrativos, condiciones de operación y estándares mínimos del Programa fijados por el Ministerio de Educación Nacional. (Ver anexo 1). Garantizar permanentemente la cantidad, calidad, inocuidad y oportunidad en la entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios del programa en las condiciones del contrato, las señaladas por el Ministerio de Educación Nacional y las autoridades en la materia. Planear, organizar y ejecutar el suministro diario de los complementos alimentarios, y garantizar que el personal que lleva a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, tenga la idoneidad y experiencia suficiente para el cumplimiento de sus funciones. Dar cumplimiento al plan de capacitaciones de tal manera que garantice la inocuidad de los mismos, elaborando un programa de capacitaciones periódicas liderado por un profesional avalado por la autoridad competente, articularse con la secretaria de salud si es pertinente y realizar la entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos que emplee para la operación del programa. Las demás que señale el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos -Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa. Los Operadores del PAE cumplirán las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, en la parte adicionada por el Decreto 1852 de 2015, anteriormente mencionada y además las siguientes contempladas en la Resolución 335 de 2021 que son los siguientes: Informar de inmediato por escrito a la Entidad contratante, al supervisor o interventor, y al Rector de la institución educativa, las deficiencias identificadas, los daños o fallas frente a las condiciones de infraestructura y equipos que impidan el adecuado funcionamiento del Programa de acuerdo con lo establecido en esta Resolución; Garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con la normatividad sanitaria vigente, conozca el funcionamiento del PAE, principalmente en lo relacionado con las minutas Patrón, la preparación de los alimentos, ciclos de menús, aspectos higiénico-sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, entrega de raciones, población focalizada, diligenciamiento de formatos, manejo de kárdex, Plan de Saneamiento Básico, y transmisión correcta de la información que se le solicite. El operador responderá por los actos u omisiones en que incurra este personal durante la operación del Programa. 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; 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 inocuidad de los alimentos: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas y estibas. Dichos equipos e instrumentos deberán estar fabricados en los materiales y cumplir con las especificaciones

sanitarias establecidas en la normatividad vigente; En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes; 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 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan; Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección y servicio de gas, en aquellos casos en que no se disponga de servicio en red, de acuerdo con el plan de rutas establecido en las actividades de alistamiento; la entrega de los alimentos e insumos debe ser acorde a los cupos atendidos, ciclos de menús, grupos de edad y modalidad. Implementar los controles necesarios para garantizar la entrega de los alimentos a los establecimientos educativos en las cantidades requeridas, conforme a las características, condiciones de inocuidad y calidad exigidas en las fichas técnicas del —Anexo número 1 – Aspectos Alimentarios y Nutricionales‖; Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del Programa, los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los componentes que hacen parte del complemento industrializado, como análisis de liberación en donde se identifique claramente el alimento, lote, fecha de vencimiento, fecha de elaboración de los análisis, concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. 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; 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; Realizar remisión de entrega de víveres 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, 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; Cumplir con la entrega de los insumos para desarrollar las actividades de limpieza y desinfección de acuerdo con el —Anexo número 2 de la Resolución 16432 de 2015 – Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo‖; Elaborar e implementar los ciclos de menús de acuerdo con lo establecido en las Minutas Patrón del —Anexo número 1 – Aspectos Alimentarios y Nutricionales‖ y realizar cambios de menú solo en los casos contemplados en la Resolución 16432 de 2015, previa autorización del supervisor y/o interventor del contrato; Efectuar seguimiento y registro de complementos alimentarios entregados y de estudiantes atendidos por cada institución educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante para el pago, en los formatos establecidos por el MEN; así mismo, efectuar el seguimiento y registro diario de raciones y entregarlo a la supervisión y/o interventoría del contrato, junto con el consolidado mensual de las raciones no entregadas donde se indiquen los recursos no ejecutados por este concepto; Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria; Brindar atención diferencial a los niños, niñas y adolescentes pertenecientes a grupos étnicos; Informar periódicamente a la Entidad Territorial, al MEN, a la supervisión y/o interventoría del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido; Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los dos (2)

días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio. Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar. Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o del MEN, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control; 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; Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos de la Secretaría de Educación de la Entidad Territorial y/o del MEN; Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, Interventoría, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE. Garantizar que el personal manipulador de la empresa y de los restaurantes escolares se encuentre afiliado al sistema general de seguridad social, de acuerdo a la vinculación laboral o civil, que hayan suscrito. Si la vinculación de las manipuladoras se realiza bajo la figura de voluntariado, el contratista debe acreditar que ésta se corresponda con la ley 720 de 2001, reglamentada por el Decreto 4290 de 2005, allegando los respectivos soportes cumpliendo con todos los requerimientos que esta normatividad impone. Etapa de Alistamiento. Son las actividades y tareas que debe cumplir el operador una vez se perfeccione el contrato y hasta el inicio de la operación; el plazo para su cumplimiento lo establecerá la entidad contratante. En esta etapa el Operador debe realizar las siguientes actividades que se desarrollan en el —Anexo número 2 de la Resolución 16432– Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo: Adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, las plantas de producción o ensamble y/o las bodegas de almacenamiento; Contar con el acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la autoridad sanitaria competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega de almacenamiento de alimentos, planta de ensamble o planta de producción, con fecha de expedición no superior a un (1) año, antes del inicio del contrato y con concepto higiénico sanitario favorable, el cual deberá mantenerse durante todo el tiempo de ejecución del contrato; Relacionar los equipos y utensilios que dispone en bodega o planta de almacenamiento de alimentos o planta de ensamble, para llevar a cabo adecuadamente los procesos de operación del PAF: equipos de refrigeración y congelación, balanzas, grameras, termómetros, carretillas transportadoras, canastillas, estibas, entre otros; Presentar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega, planta de ensamble o de producción de alimentos y de los equipos existentes en cada comedor escolar; Presentar un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento o comedor escolar, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del MSPS y las demás normas complementarias, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: – Programa de Limpieza y Desinfección. – Programa de Desechos Sólidos. – Programa de Control de Plagas. – Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua. Presentar el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos; Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y

combustible (gas) a cada comedor escolar; h) Elaborar, para la aprobación de la Entidad contratante el ciclo de menús de 21 días de acuerdo con las minutas patrón contenidas en el —Anexo número 1 de la Resolución 16432 – Aspectos Alimentarios y Nutricionales‖, con el análisis nutricional de cada uno de los menús, guías de preparación y listas de intercambio. Fase de operación del Programa: En esta Fase se desarrollan las actividades de prestación del servicio de alimentación escolar a los Titulares de Derecho, debiendo el Operador garantizar las condiciones de calidad, inocuidad y oportunidad establecidas en el respectivo contrato, estos lineamientos y en la normatividad sanitaria vigente, para lo cual debe cumplir con los requerimientos técnicos que se describen a continuación: Manejo higiénico sanitario: El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por les parámetros establecidos en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, además de las contempladas en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte para el transporte de alimentos perecederos. Para garantizar una adecuada operación del Programa y la inocuidad de los alimentos preparados, además de la adopción de unas buenas prácticas higiénicas y de las medidas de protección necesarias por parte del personal manipulado (de alimentos, se deben cumplir las siguientes actividades: – Entregar al personal manipulador de alimentos la dotación de vestido de trabajo y demás elementos de protección 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 ejecución del contrato. El vestido de trabajo y demás elementos de protección deben cumplir con las características exigidas en la normatividad sanitaria vigente, y se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario. Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del Programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada institución educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos. Plan de Saneamiento Básico: Debe tener aplicabilidad para la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción o ensamble y para los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan ajustado en cada comedor escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de estas actividades. El Plan de Saneamiento Básico se debe desarrollar para los programas que lo integran, de acuerdo a las condiciones establecidas en las actividades de Alistamiento. Transporte: El transporte debe realizarse de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Equipo, menaje y dotación: Los equipos, utensilios y menaje deben estar fabricados en materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, y demás consideraciones que exija la normatividad sanitaria vigente. Los equipos, menajes y dotación requeridos estarán dados de acuerdo con la modalidad de la ración y deben ser suministrados por la Entidad Territorial. Modalidad Ración Preparada en Sitio: El comedor escolar deberá contar en cada punto de preparación y distribución con un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que aseguren la

operación y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE, de acuerdo con las Tablas contenidas en el —Anexo número 2 de la Resolución 16432 – Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo‖, los cuales deben ser suministrados por la Entidad Territorial. Si alguno de los equipos mencionados en esas Tablas no son necesarios dada la logística u operación propia del Programa en alguno de los comedores escolares, no será exigida su existencia, previa verificación y autorización por escrito del Supervisor. Modalidad Ración Industrializada: Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la modalidad industrializada, el espacio del comedor debe contar con las características y los elementos que garanticen el almacenamiento transitorio de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta el consumo por parte de los titulares de derecho, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. El comedor escolar atendido con la modalidad industrializada, deberá contar con una dotación mínima de acuerdo con lo establecido en la Tabla que se anexan a esta Resolución en el —Anexo número 2 de la Resolución 16432– Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo‖. Implementos de aseo: Es responsabilidad del Operador garantizar para la modalidad de ración preparada en sitio, que cada comedor escolar cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con la Tabla que se anexan a esta Resolución en el —Anexo número 2 de la Resolución 16432 – Fase de Alistamiento, Equipos, Dotación e Implementos de Aseo‖. Los implementos relacionados en la Tabla anexa deben permanecer en adecuadas condiciones y ser reemplazados por el Operador cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste. Características de calidad de los alimentos: Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio, como industrializadas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente y los que se indican en el —Anexo número 1 de la Resolución 16432 – Aspectos Alimentarios y Nutricionales‖. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del MSPS y las demás normas vigentes para el efecto. Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria. Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se prohíbe la distribución a los comedores escolares y/o entrega a los Titulares de Derecho, de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada. Empaque y embalaje: Con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario en modalidad industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos: – Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes. – Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural, y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho. – Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales

que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o, las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Entrega de complementos alimentarios a los titulares de derecho: La entrega de los alimentos debe realizarse de forma higiénica y en el menor tiempo posible, con el fin de garantizar el mantenimiento de las temperaturas de los productos que lo requieran, hasta el momento de consumo. Para la modalidad industrializada, el operador debe cumplir con la entrega en cada establecimiento educativo de los complementos de acuerdo con las condiciones exigidas en los presentes lineamientos y en la normatividad vigente, el personal transportador debe estar debidamente identificado, y realizará la entrega de los productos al docente, directivo o persona responsable designada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento educativo, quienes de manera conjunta deberán verificar las condiciones de calidad y la cantidad de los complementos alimentarios entregados, certificando su entrega y recibo a satisfacción acorde al formato diseñado por el MEN, denominado —Verificación de Calidad y Cantidad: Complemento Industrializado. **CLAÚSULA SÉPTIMA - OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO:** 1) Ejercer el respectivo control de ejecución y supervisión del Contrato2) Recibir de parte del CONTRATISTA los informes relacionados con la ejecución del contrato.3) Expedir el cumplido correspondiente.4) Suscribir en conjunto con el CONTRATISTA las actas de iniciación, recibo y liquidación. 5) Cancelar el valor del presente contrato, en la forma prevista en los presentes pliegos de condiciones. **CLAUSULA OCTAVA - GARANTÍAS:** EL CONTRATISTA tendrá que constituir a favor DEL MUNICIPIO una Garantía de conformidad con la normatividad vigente que cubra los siguientes amparos: **A) CUMPLIMIENTO:** Para garantizar el cumplimiento general de las obligaciones del contratista, el pago de multas y demás sanciones, en cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor del Contrato, y con una vigencia igual a la duración del mismo y seis (6) meses más. **B) CALIDAD DEL SERVICIO:** En atención a la naturaleza y obligaciones del contrato el valor de la garantía debe ser igual al 20% del valor del contrato. Debe estar vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más. Debe amparar los perjuicios sufridos por la entidad que se derivan de los hechos relacionan en el numeral 6 del Art. 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015. **C) SALARIOS, PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES:** Equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del mismo, con una vigencia igual a su plazo y tres (3) años más. **D) CALIDAD DE LOS BIENES SUMINISTRADOS:** En atención a la naturaleza y obligaciones del contrato el valor de la garantía debe ser igual al 20% del valor del contrato. Debe estar vigente por un término igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más. Debe amparar los perjuicios sufridos por la entidad que se derivan de los hechos relacionan en el numeral 6 del Art. 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto 1082 de 2015 **E) RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** por una cuantía DE DOSCIENTOS (200) SMLMV de conformidad con el rango establecido en el numeral 1 articulo 2.2.1.2.3.1.17 del decreto 1082 de 2015, y por una vigencia igual al periodo de ejecución del mismo. Es necesario la solicitud de la póliza de responsabilidad civil extracontractual, teniendo en cuenta que dentro de la ejecución se pueden presentar circunstancias que afectan a terceros, las cuales debe ser trasladadas por el contratista a una aseguradora para que asuma directamente este riesgo. **CLAUSULA NOVENA INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES**: Cuando surjan motivos posteriores al perfeccionamiento del contrato que hicieren necesaria la interpretación, modificación y terminación unilaterales de éste, se dará aplicación a lo dispuesto en los artículos 15, 16 y 17 de la ley 80 de 1993. **CLAUSULA DECIMA - INDEMNIDAD**: El contratista se obliga a mantener indemne al Municipio de cualquier reclamación proveniente de terceros que tengan como causa sus actuaciones. **CLAUSULA DÉCIMA PRIMERA - TERMINACIÓN BILATERAL**: Las partes

podrán declarar la terminación bilateral del presente contrato por causas de fuerza mayor, caso fortuito, por interés público o conveniencia de las partes, casos en los cuales se procederá a terminar y liquidar el contrato en el estado en que se encuentre, sin lugar a reclamaciones de perjuicios por el CONTRATISTA y renunciando éste a toda acción judicial contra. **CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA - CESIONES Y SUBCONTRATOS**: Este contrato se celebra en consideración a la calidad de EL CONTRATISTA y por lo tanto El CONTRATISTA no podrá ceder el contrato ni subcontratar a persona alguna, sin previa autorización escrita del MUNICIPIO pudiendo éste reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. Si la persona a la cual se le va a ceder el contrato es extranjera debe renunciar a la reclamación diplomática. La celebración de subcontratos no relevará al CONTRATISTA de las responsabilidades que asume en virtud del contrato. EL MUNICIPIO no adquirirá relación alguna con los subcontratistas. **CLAUSULA DÉCIMA TERCERA – MULTAS**: En caso de mora o de incumplimiento parcial de las obligaciones contractuales a cargo de EL CONTRATISTA, éste autoriza expresamente al MUNICIPIO, mediante el presente documento para efectuar la tasación y cobro, previo procedimiento contemplado para el efecto, de multas diarias sucesivas del 1% del valor total del contrato por cada día de retraso, sin exceder el 10% del valor del mismo, **PARÁGRAFO PRIMERO**: Para efectos de que EL CONTRATISTA cancele los valores por la mora en la ejecución de las obligaciones no se requiere que EL MUNICIPIO lo constituya en mora, el simple incumplimiento imputable al contratista dará origen al pago de las sumas previstas en esta cláusula. **PARAGRAFO SEGUNDO:** EL CONTRATISTA autoriza que EL MUNICIPIO descuente de las sumas que le adeuden los valores correspondientes a las Multas. **CLAUSULA DÉCIMA CUARTA - CLAUSULA PENAL PECUNIARIA**: En caso de incumplimiento total de las obligaciones a cargo de EL CONTRATISTA, MUNICIPIO previo aviso escrito y adelantado el procedimiento establecido para el efecto, podrá hacer efectiva la cláusula penal pecuniaria en un monto equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato, como estimación anticipada y parcial de los perjuicios que se causen, sin perjuicio de que EL MUNICIPIO pueda solicitar a EL CONTRATISTA la totalidad del valor de los perjuicios causados en lo que excedan del valor de la cláusula penal pecuniaria. **PARÁGRAFO: EL CONTRATISTA** autoriza que EL MUNICIPIO descuente de las sumas que le adeude, los valores correspondientes a la cláusula penal pecuniaria. **CLAUSULA DÉCIMA QUINTA - SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**: Las partes buscarán solucionar en forma ágil y directa las diferencias y discrepancias surgidas de la actividad contractual, mediante la conciliación, transacción y demás mecanismos alternativos de solución de conflictos que las partes acuerden según los procedimientos establecidos por la ley. **CLAUSULA DÉCIMA SEXTA – CADUCIDAD**: EL MUNICIPIO, previo requerimiento por escrito AL CONTRATISTA, declarará la caducidad del presente contrato, cuando se presente incumplimiento de las obligaciones a cargo de EL CONTRATISTA, que afecten de manera grave y directa su ejecución y amenace con su paralización. Igualmente la declarará, cuando EL CONTRATISTA incumpla la obligación prevista en el numeral 5º del artículo 5º de la ley 80 de 1.993, **CLAUSULA DÉCIMA SEPTIMA DE LA REVISIÓN DE PRECIOS**: En caso de romperse la ecuación contractual por cambios o alteraciones en las condiciones iniciales del Contrato, el Municipio podrá, efectuar una revisión de precios mediante acta suscrita, en la que se incluirán cuantía y condiciones de pago acordadas. **CLAUSULA DÉCIMA OCTAVA – PERFECCIONAMIENTO Y REQUISITOS DE EJECUCIÓN**: Este contrato quedará perfeccionado con la suscripción de las partes y requerirá para dar inicio a su ejecución de la correspondiente presentación y aprobación de las garantías, la expedición del respectivo registró presupuestal y demás requisitos exigidos por el Municipio. **CLAUSULA DÉCIMA NOVENA – IMPUESTOS Y PUBLICACION**: EL CONTRATISTA se obliga a pagar las estampillas y demás impuestos Municipales a que

haya lugar en virtud del presente contrato y a publicarlo en el SECOP. **CLAUSULA VIGESIMA – LIQUIDACIÓN**: El presente contrato se liquidará dentro de los términos establecidos en la Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007.El presente contrato se liquidará de común acuerdo entre las partes al cumplimiento de su objeto, o a más tardar dentro de los cuatro (4) meses siguientes, contados a partir de la fecha de la extinción del plazo de ejecución del contrato o de la expedición del acto administrativo que ordene su terminación. **PARAGRAFO**: Los recursos sin ejecutar serán reintegrados al Municipio. **CLAUSULA VIGESIMA PRIMERA – ASIGNACION DE RIESGOS**: EL CONTRATISTA y EL MUNICIPIO asumen los riegos en la ejecución del contrato establecidos en el Pliego de Condiciones y sus adendas, documentos que hacen parte integral del mismo: **CLAUSULA VIGESIMA SEGUNDA-– SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL**: De conformidad con el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, y el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, para la suscripción del presente contrato, en la presentación de cada cuenta de cobro y para la realización de cada pago derivado del contrato, el contratista deberá acreditar que se encuentra al día con el pago de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral en salud y pensión, así como los aportes parafiscales al Sena, ICBF, y cajas de compensación familiar cuando haya lugar a ello. **CLAUSULA VIGESIMA TERCERA - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES**: EL CONTRATISTA declara bajo la gravedad de juramento, el cual se entiende prestado con la aceptación del presente contrato, que no se haya incurso en ninguna de las causales de inhabilidades e incompatibilidades establecidas en la Constitución y la Ley (Art. 8 de la Ley 80 de 1993 y Ley 610 de 2000). Ni cursa en su contra procesos por inasistencia alimentaría. **CLAUSULA VIGESIMA CUARTA - EXCLUSIÓN LABORAL Y PRESTACIONAL**. De conformidad con lo previsto en el numeral 3º del artículo 32 de la Ley 80 de 1993, este contrato en ningún caso generará relación laboral ni prestaciones sociales, entre EL MUNICIPIO y EL **CONTRATISTA. CLAUSULA VIGESIMA QUINTA – DOMICILIO CONTRACTUAL**: Las partes acuerdan como domicilio contractual, para los efectos legales a que hubiere lugar, el Municipio de San Jacinto Bolívar.

Para mayor constancia, se suscribe en el municipio de San Jacinto, a través del SECOP II, una vez sea aprobado por las partes.

Proyecto:
Shirley Paternina Diaz