ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

Contrato N°.	**191-2026**	**Fecha:**	**FEBRERO DE 2026**
Entidad contratante:	MUNICIPIO DE GUAMAL (META)		
Nit:	800.098.193-6		
Contratista:	INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS		
Identificación	901.352.779-7		
Representante legal	JUAN PABLO TRUJILLO BAENA		
Identificación	8.780.626 de Soledad		

JOSÉ FERNANDO PEÑA RABELO, mayor de edad, vecino de Guamal, identificado con cédula de ciudadanía N°. 86.081.881 expedida en Villavicencio – Meta, en su calidad de ALCALDE, elegido por voto popular, para el periodo constitucional 2024 – 2027, según Acta de la Comisión Escrutadora y como tal representante legal del mismo, de conformidad con lo establecido en el artículo 314 de la Constitución Política, y posesionado ante La Juez del Juzgado promiscuo municipal de Guamal- Meta, según Acta de Posesión de fecha quince (15) de Diciembre de 2023, facultado para suscribir el presente contrato de conformidad con la competencia otorgada por la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 del año 2007, Decreto 1082 de 2015 y quien en adelante se denominará, **El MUNICIPIO DE GUAMAL** con **NIT 800.098.193-6**, por una parte; y por la otra INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS, NIT 901.352.779-7, representada legalmente por JUAN PABLO TRUJILLO BAENA, identificado con cedula de ciudadanía No.8.780.626 de Soledad, quien se denominará el **CONTRATISTA** y declara que tiene capacidad para celebrar este contrato, que no incurre en causal de inhabilidad e incompatibilidad de las previstas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011, el estudio previo y la propuesta del oferente, forma parte integrante de la presente aceptación de oferta y las demás normas constitucionales y legales, hemos acordado celebrar el presente contrato, el cual se regirá por las siguientes:

CLÁUSULAS:

1) Objeto:	**"IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CON RACION INDUSTRIALIZADA PARA LOS ESTUDIANTES DE LAS SEDES EDUCATIVAS RURALES DE LA INSTITUCION EDUCATIVA NICOLAS DE FEDERMAN DEL MUNICIPIO DE GUAMAL – META"**
2) Plazo:	El plazo que se estima para la ejecución del contrato se pretende garantizar durante un plazo de DIECISIETE (17) DIAS CALENDARIO ESCOLAR, a partir del acta de inicio.
3) Valor:	**CUARENTA Y CINCO MILLONES SEIS MIL CIENTO CUARENTA PESOS COP ($45.006.140)**
4) Forma de pago:	**FORMA DE PAGO:** El Municipio se compromete a pagar al contratista el valor del contrato de la siguiente manera: En **UN (01) ÚNICO PAGO** a la terminación del plazo de ejecución del contrato, equivalente al valor ejecutado por los servicios contratados, previa presentación por parte del contratista de los siguientes documentos: • Factura o documento equivalente en la que se indique en forma clara la cantidad y valor unitario y total del servicio prestado al Municipio. • Informe de actividades por parte del contratista. con sus respectivos soportes (Registros fotográficos a color, planillas de recibido) • Informe del Supervisor • Certificación mensual de cantidad de acuerdo con la modalidad de atención, calidad y cumplimiento de la ejecución del PAE firmada por el

ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

Rector o director del establecimiento educativo o el director de Núcleo.

- Comprobante de pago a los aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, si hay lugar a ello, tratándose de persona jurídica, debe adjuntar certificación suscrita por el Representante legal o revisor fiscal que así lo declare, aportando copia de las planillas de pago que acredite su cumplimiento.

Al pago se le efectuaran los respectivos descuentos por impuestos de ley y las contribuciones correspondientes.
PARÀGRAFO 1: De conformidad con lo establecido en el artículo 4 de la Ley 80 de 1993 el cual fue modificado por el artículo 19 de la Ley 1150 de 2007 las cuentas que presente el contratista serán tramitadas en el estricto orden que le corresponda según la fecha de radicación.

NOTA: corresponde al oferente adjudicatario, pagar todos los derechos, tasas, impuestos nacionales y departamentales y las contribuciones que se causen en el desarrollo y ejecución del contrato o con base en el mismo. EL MUNICIPIO, no aceptara asumir el pago de los impuestos que le correspondan al contratista, los cuales deben ser consultados por el proponente y/o contratista. Para todos los efectos, se considerará que en el valor de la oferta se encuentran incluidas las sumas que deben ser pagadas por concepto de impuestos.

5)Especificaciones técnicas

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD (DIAS)	CANTIDAD (No. Beneficiarios)	V/R UNITARIO	VR UNITARIO INCLUIDO IVA	V/R TOTAL
1	Suministrar complementos alimentarios CAJM en la modalidad ración industrializada para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el Sistema Integrado de Matriculas (SIMAT) del C.E. Nicolas de Federmán, grado Preescolar	17	55	$7.000,00	$7.000,00	$ 6.545.000,00
2	Suministrar complementos alimentarios CAJM en la modalidad ración industrializada para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el Sistema Integrado de Matriculas (SIMAT) del C.E. Nicolas de Federmán grados Primero, segundo y tercero	17	195	$7.200,00	$7.200,00	$23.868.000,00
3	Suministrar complementos alimentarios CAJM en la modalidad ración industrializada para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el Sistema Integrado de Matriculas (SIMAT) del C.E. Nicolas de Federmán grados Cuarto y Quinto	17	114	$7.530,00	$7.530,00	$14.593.140,00
VALOR TOTAL						$45.006.140,00

ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

No.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	NÚMERO DE BENEFICIARIOS POR ACTIVIDAD	TIEMPO DE EJECUCIÓN (DIAS CALENDARIO ESCOLAR)	CANTIDAD DE RACIÓN DIARIA	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES A SUMINISTRAR
	1. COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA					
1.1	Suministrar complementos alimentarios CAJM en la modalidad ración preparada en sitio para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el Sistema Integrado de Matriculas (SIMAT) del C.E. Nicolas de Federmán, grado Preescolar	Ración	55	17	55	935
1.2	Suministrar complementos alimentarios CAJM en la modalidad ración preparada en sitio para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el	Ración	195	17	195	3.315

ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

	Sistema Integrado de Matriculas (SIMAT) del C.E. Nicolas de Federmán grados Primero, segundo y tercero					
1.3	Suministrar complementos alimentarios CAJM en la modalidad ración preparada en sitio para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el Sistema Integrado de Matriculas (SIMAT) del C.E. Nicolas de Federmángrados Cuarto y Quinto	Ración	114	17	114	1.938
	TOTAL					**6.188**

Tabla 1. Instituciones Educativas atendidas por el Municipio de Guamal

N°	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	NUMERO DE RACIONES A ENTREGAR
1	**CENTRO EDUCATIVO**	RETIRO	11
2		OROTOY	23

ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

3	**RURAL**	PIO XII	98
4		MONTECRISTO	42
5		LA ISLA	12
6		LA PAZ	59
7		NICOLAS DE FEDERMAN	17
8		DANUBIO	12
9		SANTA BARBARA	22
10		ENCANTO	68
TOTALES			**364**

Tabla 2 Distribución de macronutrientes

Modalidad	**Distribución de macronutrientes**		
	Proteínas	**Grasas**	**Carbohidratos**
Industrializada	**10%**	**25%**	**65%**

Tabla 3 Aporte nutricional * según tipo de complemento

Complemento alimentario	**% de aporte nutricional**
Complemento alimentario jornada mañana	20%

- **MINUTA PATRON RACION INDUSTRIALIZADA**

Tabla 18. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada

ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de peso neto[2]				
			Nivel preescolar	Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro	Nivel primaria grados: 4to y 5to	Nivel secundaria	Nivel media y ciclo complementario
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	Bebida 180 cm³ 15 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm³ 20 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm³ 25 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm³ 35 g (queso en caso de suministrarlo)	Bebida 200 cm³ 45 g (queso en caso de suministrarlo)
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 95 g	32 g - 120 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (fruta)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	12 g - 40 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g

Observaciones

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En caso del componente leche y productos lácteos se suministra la bebida o el queso; en el caso del componente Postre que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: El peso neto se presenta en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. En el caso de las frutas se debe realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte Nutricional Minuta Patrón - Modalidad Industrializada

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
NIVEL PREESCOLAR							
Aporte mínimo minuta patrón	280	7,7	8,7	41,7	162	1,4	246
Recomendaciones diarias	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Adecuación total	22%	24%	24%	20%	23%	24%	22%
NIVEL PRIMARIA GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							
Aporte mínimo minuta patrón	351	9,7	11,2	51,8	194	1,8	329
Recomendaciones diarias	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Adecuación total	22%	24%	25%	20%	24%	28%	27%
NIVEL PRIMARIA GRADOS: CUARTO Y QUINTO							
Aporte mínimo minuta patrón	427	11,3	13,6	63,3	218	2,2	403
Recomendaciones diarias	1994	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
Adecuación total	21%	23%	25%	20%	20%	25%	27%
NIVEL SECUNDARIA							
Aporte mínimo minuta patrón	511	13,7	16,9	74,5	248	2,8	522
Recomendaciones diarias	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Adecuación total	21%	22%	24%	18%	23%	29%	35%
NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO							
Aporte mínimo minuta patrón	577	15,7	19,4	83,0	274	3,3	622
Recomendaciones diarias	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
Adecuación total	20%	22%	24%	18%	25%	28%	41%

Fuente: Construcción UAPA.

Cuando no exista disponibilidad de un alimento incluido en el ciclo de menús, el Operador deberá solicitar la autorización de intercambio por escrito a la Interventoría y/o Supervisor, mínimo con cinco (5) días de anticipación (dependiendo del caso: reposición, escasez de alimentos, etc) e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la Sede o Sedes Educativas donde se realice el intercambio.

CICLOS DE MENÚ:

Los ciclos de menús deben ser elaborados por el Profesional en Nutrición y Dietética de la Entidad Territorial contratante, con la firma respectiva, teniendo en cuenta las siguientes características:

a) Elaborarse con base en las minutas patrón definidas en el presente anexo o las minutas patrón adaptadas por la Entidad Territorial teniendo en cuenta las consideraciones establecidas en el numeral 4.3 para el diseño de estas, por cada modalidad de suministro y garantizando el aporte diario de energía y nutrientes establecido para cada tipo de

ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

	complemento alimentario. b) Estos ciclos deben ser renovados con una frecuencia mínima de cada vigencia del calendario académico. c) Contener mínimo la planeación de 10 menús para la de modalidad industrializada y mínimo 20 menús para modalidad preparada en sitio y comida caliente transportada por cada modalidad de suministro y tipo de complemento. Las Entidades Territoriales en el marco de su autonomía administrativa, pueden derivar menús especiales para fechas o eventos institucionales, desde la operación del PAE para consumo de los beneficiarios, cumpliendo siempre con los lineamientos y directrices de alimentación saludable. d) Publicarse en un lugar visible del Establecimiento Educativo para las diferentes modalidades de suministro, junto con los cambios en los menús, a través de la lista de intercambios, que hayan sido autorizados por la Entidad Territorial. e) Los ciclos de menús deben ser acompañados de los siguientes documentos: • Análisis nutricional: por grado y nivel escolar a atender, según modalidad de suministro y tipo de complemento alimentario, el análisis nutricional se debe realizar con base en la TCAC 2018 del ICBF, incluyendo sus actualizaciones posteriores; para el caso de alimentos autóctonos o que no se encuentren en la tabla mencionada, el análisis se puede llevar a cabo con tablas de composición de alimentos aprobadas en el territorio nacional y de países vecinos, Igualmente, para alimentos industrializados se puede considerar información de fichas técnicas, análisis bromatológicos o estudios que brinden información al respecto, que provengan de laboratorios que garanticen la calidad de los datos referidos. Se debe tener en cuenta que para el análisis de contenido nutricional se utiliza el peso neto de los alimentos. el análisis nutricional diario de los menús debe aportar el porcentaje establecido por tipo de complemento, para la adecuación, esta debe encontrarse en el rango de AMDR. • Guías de Preparación: son un instrumento que contiene la descripción detallada de los ingredientes, procedimiento para realizar las preparaciones que se incluyen en el menú, técnicas culinarias, instrucciones de servido, así como un diagrama visual del plato servido para cada uno de los menús que conforman el ciclo. Esta Guía de Preparación aplica para los menús de la modalidad Preparada en Sitio y Comida Caliente Transportada; debe ser de fácil lectura y comprensión. Esta guía debe ser el resultado de la implementación de procesos de estandarización tanto de la preparación como de medidas caseras, de acuerdo con el tipo de preparación, teniendo en cuenta la definición en el apartado de alimentación saludable del presente anexo. • Lista de Intercambios: es un instrumento que contiene el listado de alimentos que pueden intercambiarse en un mismo grupo, considerando cantidades estandarizadas con un aporte similar de energía y de nutrientes que el alimento que se va a intercambiar, debe contener a su vez peso y medida casera (Instituto

ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

	Colombiano de Bienestar Familiar, 2020). f) La planeación de los ciclos de menús debe realizarse teniendo en cuenta disponibilidad de alimentos en la región, así como la inclusión de alimentos de cosecha, alimentos fortificados; lo que permitirá mayor variedad en los menús, mejoramiento en el aporte de micronutrientes, movilización de compras públicas locales, entre otros. Tener en cuenta la estandarización de porciones para el servido de tal manera que se garantice los gramajes establecidos en las minutas patrón. g) Para el diseño de los ciclos de menús, deberá considerarse los aspectos señalados en el apartado de Alimentación Saludable y Agradable del presente anexo, en cuanto a las características de variedad, uso de sazonadores y especies naturales, así como el rescate y fortalecimiento del componente gastronómico y de la cocina tradicional, hábitos alimentarios adecuados, que garantice el consumo del complemento por parte de los beneficiarios y disminuya los desperdicios de alimentos. h) Para el diseño de los ciclos de menús, deberá considerarse los aspectos señalados en el apartado de Alimentación Saludable y Agradable del presente anexo, en cuanto a las características de variedad, uso de sazonadores y especies naturales, así como el rescate y fortalecimiento del componente gastronómico y de la cocina tradicional, hábitos alimentarios adecuados, que garantice el consumo del complemento por parte de los beneficiarios y disminuya los desperdicios de alimentos. En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se debe intercambiar por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo de alimentos, con el fin de mantener el aporte nutricional del menú. i) Los intercambios no pueden exceder a 6 componentes en un ciclo de menús 10, de los cuales máximo 2, pueden corresponder al alimento proteico. j) El operador debe solicitar por escrito mínimo con 5 días de anticipación11 (dependiendo del caso: reposición, escasez del alimento, etc..), la autorización del intercambio a la supervisión o interventoría de la Entidad Territorial, e informar por escrito y dejar copia de dicha autorización en la sede o sedes educativas donde se realice el intercambio. Para la planeación del ciclo de menús la Entidad Territorial tendrá en cuenta: a) REIN Resolución 3803 de 2016, limitando el consumo de nutrientes críticos (sodio, azúcares, grasas trans, y grasas saturadas. b) Resolución 810 de 2021 por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal, que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. c) Lineamiento Técnico Nacional para la promoción del consumo de frutas y verduras. MSPS 2013

ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

d) GABAS para la población colombiana mayor de 2 años, Comité Técnico de GABAS, 2015
e) Estrategia Nacional para la reducción del consumo de sal/sodio en Colombia 2012-2021. MSPS, 2015
f) TCAC, ICBF 2018
g) Lineamientos para la adquisición y preparación de alimentos saludables y su implementación en los procesos contractuales de los programas de asistencia alimentaria a cargo del Estado. MSPS, 2018
h) Minuta patrón referida en el anexo ALIMENTACIÒN SALUDABLE, de la Resolución 3505 de 2021.

CICLOS DE MENÚ ELABORADOS POR LA ENTIDAD:

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche entera UHT	Leche saborizada Fresa	Leche saborizada Vainilla	Avena UHT	Leche entera UHT
DERIVADOS DE CEREAL	Ponque vainilla	Pan Calentano	Roscón	Galleta de Coco	Galleta de vainilla
FRUTAS		Manzana	Naranja	Granadilla	
FRUTOS SECOS O AZUCARES	Leche condensada				Arequipe

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	**MENÚ No. 6**	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche entera UHT	Leche saborizada	Avena UHT	Leche saborizada	Leche entera UHT
DERIVADOS DE CEREAL	Pan Coco	Ponque chocolate	Pan Mantequilla	Roscón	Galleta de chocolate
FRUTAS		Banano	Granadilla	Naranja	
FRUTOS SECOS O AZUCARES	Leche condensada				Arequipe

SEMANA No. 3					
COMPONENTES	**MENÚ No. 11**	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche entera UHT	Leche saborizada	Avena UHT	Leche saborizada	Leche entera UHT
DERIVADOS DE CEREAL	Roscón	Mantecada	Galleta de coco	Pan Blando	Galleta de fresa

ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

FRUTAS		Naranja	Banano	Manzana	
FRUTOS SECOS O AZUCARES	Leche condensada				Arequipe

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16**	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Avena UHT	Leche saborizada	Leche saborizada	Avena UHT	Leche entera UHT
DERIVADOS DE CEREAL	Pan Uva	Galleta vainilla	Pan mantequilla	Galleta fresa	Galleta chocolate
FRUTAS		Banano	Naranja	Manzana	
FRUTOS SECOS O AZUCARES	Leche condensada				Arequipe

De conformidad con el Acuerdo de Bolsa común firmado entre el departamento y el Municipio de Guamal, es deber de este último en atender las siguientes 10 sedes educativas de la institución educativa

10

1. RETIRO
2. OROTOY
3. PIO XII
4. MONTECRISTO
5. LA ISLA
6. LA PAZ
7. NICOLAS DE FEDERMAN
8. DANUBIO
9. SANTA BARBARA
10. ENCANTO

Alcance

Suministrar 6.188 complemento alimentarios jornada mañana ración industrializada en las 10 (diez) sedes educativas oficiales del área rural del municipio de Guamal, por un periodo comprendido 17 días de atención de calendario escolar beneficiando a 364 estudiantes del área rural del municipio, según el sistema integrado de matrícula (SIMAT) del ministerio de educación nacional, con corte julio 2025

N°	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	TOTAL DE RACIONES DIARIAS A ENTREGAR	NUMERO DE DÍAS DE ATENCIÓN	TOTAL RACIONES 17 DÍAS
1	**CENTRO EDUCATIVO**	RETIRO	11	17	187
2		OROTOY	23	17	391

ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

3	**RURAL**	PIO XII	98	17	1.666
4		MONTECRISTO	42	17	714
5		LA ISLA	12	17	204
6		LA PAZ	59	17	1.003
7		NICOLAS DE FEDERMAN	17	17	289
8		DANUBIO	12	17	204
9		SANTA BARBARA	22	17	374
10		ENCANTO	68	17	1.156
TOTALES			**364**		**6.188**

ACTIVIDADES A EJECUTAR:

No.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	NÚMERO DE BENEFICIARIOS POR ACTIVIDAD	TIEMPO DE EJECUCIÓN (DIAS CALENDARIO ESCOLAR)	CANTIDAD DE RACIÓN DIARIA	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES A SUMINISTRAR
	1. COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA					
1.1	Suministrar complementos alimentarios CAJM en la modalidad ración preparada en sitio para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el Sistema Integrado de Matriculas (SIMAT) del C.E. Nicolas de Federmán, grado	Ración	55	17	55	935

ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

		Preescolar					
	1.2	Suministrar complementos alimentarios CAJM en la modalidad ración preparada en sitio para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el Sistema Integrado de Matriculas (SIMAT) del C.E. Nicolas de Federmán grados Primero, segundo y tercero	Ración	195	17	195	3.315
	1.3	Suministrar complementos alimentarios CAJM en la modalidad ración preparada en sitio para los niños, niñas y adolescentes caracterizados y registrados en el Sistema Integrado de Matriculas (SIMAT) del C.E. Nicolas de	Ración	114	17	114	1.938

ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

	Federmángrados Cuarto y Quinto					
	TOTAL					**6.188**

Jornadas de las sedes educativas y modalidad de atención:

TIPO DE RACION	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	GRADOS	AREA URBANA O RURAL	CANTIDAD RACIONES DIA
COMPLEMENTO ALIMENTARIO MODALIDAD MAÑANA AÑO 2026	**CENTRO EDUCATIVO NICOLAS DE FEDERMAN**	RETIRO	Preescolar	Rural	2
			Primero, segundo y tercero	Rural	4
			Cuarto y Quinto	Rural	5
		OROTOY	Preescolar	Rural	1
			Primero, segundo y tercero	Rural	19
			Cuarto y Quinto	Rural	3
		PIO XII	Preescolar	Rural	24
			Primero, segundo y tercero	Rural	50
			Cuarto y Quinto	Rural	24
		MONTECRISTO	Preescolar	Rural	3
			Primero, segundo y tercero	Rural	23
			Cuarto y Quinto	Rural	16
		LA ISLA	Preescolar	Rural	1
			Primero, segundo y tercero	Rural	6
			Cuarto y Quinto	Rural	5
		LA PAZ	Preescolar	Rural	6

ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

				Primero, segundo y tercero	Rural	27
				Cuarto y Quinto	Rural	26
			NICOLAS DE FEDERMAN	Preescolar	Rural	1
				Primero, segundo y tercero	Rural	13
				Cuarto y Quinto	Rural	3
			DANUBIO	Preescolar	Rural	1
				Primero, segundo y tercero	Rural	6
				Cuarto y Quinto	Rural	5
			SANTA BARBARA	Preescolar	Rural	5
				Primero, segundo y tercero	Rural	11
				Cuarto y Quinto	Rural	6
			ENCANTO	Preescolar	Rural	11
				Primero, segundo y tercero	Rural	36
				Cuarto y Quinto	Rural	21

MOMENTOS DE CONSUMO

Horarios de consumo de los complementos alimentarios: Los horarios para el consumo de los alimentos deben ser autorizados previamente por el Comité de Alimentación Escolar y debe constar en acta debidamente firmada por cada sede educativa, en todo caso; la entidad propone que el consumo debe ser dentro de los siguientes horarios:

COMPLEMENTO ALIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	HORARIO
Complemento alimentario jornada mañana	Jornada de la mañana	6:00 a. m. a 9:00 a. m.

El horario definido debe ser publicado por parte del operador de manera oficial

ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

en un lugar visible de la Institución Educativa y debe ser de conocimiento de los padres de familia, de la supervisión y/o interventoría y de la ETC. Este horario no podrá modificarse durante el calendario escolar.

Personal Manipulador

N°	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	No. MANIPULADORAS
1	CENTRO EDUCATIVO RURAL	RETIRO	0
2		OROTOY	0
3		PIO XII	1
4		MONTECRISTO	0
5		LA ISLA	0
6		LA PAZ	0
7		NICOLAS DE FEDERMAN	0
8		DANUBIO	0
9		SANTA BARBARA	0
10		ENCANTO	0
TOTALES			**1**

Nota: Este personal tendrá como base salarial, el salario mínimo legal mensual vigente y sus respectivas prestaciones sociales

Personal Administrativo

A continuación, se describe el personal mínimo que requiere el Programa de Alimentación Escolar para realizar la logística y administración de este.

CARGO	CANT
Coordinador operativo o nutricionista	1
Coordinador de campo	1

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Las condiciones de saneamiento para las áreas de almacenamiento y/o ensamble, áreas de almacenamiento temporal de complementos alimentarios, deben cumplir con la regulación de la Resolución 2674 de 2013 y/o las demás que la modifiquen o sustituyan.

El operadore debe elaborar y disponer de un plan de saneamiento por escrito y que contemple los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas u monitorio de calidad del agua (suministro y abastecimiento), para la bodega central de almacenamiento de alimentos y para los lugares de almacenamiento en cada una de las Sedes Educativas que cuentan con

ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

Manipuladoras de alimentos. El plan de saneamiento debe tener objetivos claramente definidos de acuerdo con las características de la operación y debe estar soportado con sus respectivos cronogramas de ejecución, planillas de registro, control de actividades y procedimientos. Este plan será sometido a revisiones periódicas para verificar su cumplimiento y con el fin de realizar las actualizaciones y ajustes correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido.

a) ***Programa de limpieza y desinfección***: Se debe establecer y garantizar en este programa todos los procedimientos de limpieza y desinfección, dirigidos a las áreas y superficies utilizadas en el servicio de alimentos (áreas de almacenamiento, recepción, distribución, consumo) incluyendo los elementos para almacenamiento de alimentos como estibas y canastillas y los agentes y sustancias utilizadas, así como las cantidades, formas de uso, frecuencia de aplicación, concentraciones y responsables; igualmente debe incluir los procedimientos de higiene los Manipuladores de alimentos y el control de sus ejecución. Todos los procesos y procedimientos mencionados anteriormente deben estar enfocados a prevenir todo tipo de contaminación, garantizando los más altos estándares de calidad, inocuidad y presentación de los complementos alimentarios. El futuro operador debe garantizar la entrega y reposición permanente de los implementos e insumos de aseo y reposición de aquellos que se desgasten por su uso.

Es responsabilidad del operador garantizar para el lugar de almacenamiento temporal en caso de que aplique en la ración industrializada, que se cuente con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo con la relación que se anexa.

b) ***Programa de residuos sólidos:*** Es importante establecer procedimientos que favorezcan una eficiente labor de recolección, almacenamiento, transporte y disposición de residuos (empaques de alimentos, plásticos, cajas, cáscaras) generados por la operación de las áreas de almacenamiento, sede educativa o área de consumo. Deben ser contemplados objetivos, planeación de actividades de recolección, cronograma y frecuencia de recolección, manejo, clasificación, almacenamiento, transporte, disposición y responsables de la ejecución.

c) ***Programa de control de plagas:*** Se debe contemplar la planeación de actividades, cronogramas, productos a utilizar, responsables de las acciones, planillas de registro y seguimiento a los cumplimientos. Adicionalmente se debe generar un diagnóstico en el que se planteen las actividades preventivas a ejecutar, dicho documento, debe contemplar las áreas de almacenamiento, ubicación de barreras, ubicación de productos químicos, observaciones y recomendaciones. En caso de realizarse fumigación en instalaciones, esta debe ser realizada por una empresa idónea avalada por parte de la Secretaría de Salud

ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

Departamental, dejando registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia de la autorización sanitaria de la empresa que realizó el control de plagas. Se deben incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en las actividades de control integrado de plagas.

d) ***Monitoreo calidad del agua:*** aunque en la modalidad industrializada no se procesan alimentos, se requiere contemplar la planeación de actividades con las cuales se realice monitoreo de la calidad del agua teniendo en cuenta que se utilizará para desarrollar procesos de limpieza y desinfección de las áreas donde se desarrolla la recepción, almacenamiento y distribución de los alimentos.

PLAN DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El Operador deberá realizar capacitación en temas específicos en materia de salud pública, manejo higiénico de alimentos y del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la modalidad ración industrializada y ración preparada en sitio, la cual; deberá desarrollarse de manera presencial a todo el personal manipulador de alimentos. Para el personal nuevo que ingrese a la Operación del PAE, deberá efectuarse la capacitación como parte del proceso de inducción del personal.

Para ello deberá entregar a la supervisión o interventoría el plan con: objetivos, alcance, estructura metodológica a utilizar, cronograma de capacitación en bodega y sedes educativas.

Los aspectos a tratar y la duración por tema deberá ser de mínimo 2 horas por sesión por mes, en el que se aborden por lo menos tres temas. Este plan deberá ser dirigido el personal manipulador de alimentos en la modalidad de ración industrializada y estar ajustada a la misma.

Los temas objeto de capacitación estarán relacionados con: principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, manejo de minutas, control de materias primas, plan de saneamiento, diligenciamiento de formatos, enfermedades transmitidas por alimentos, toma de contramuestras y demás aspectos del Programa.

Nota: el Operador deberá garantizar que todo el personal manipulador de alimentos en cada una de las sedes educativas, sea capacitado en la totalidad de las temáticas relacionadas en el programa de capacitación.

Los soportes que evidencien el desarrollo del plan de capacitación y el plan de saneamiento básico en las sedes educativas y bodegas (s), deberán ser recopilados en un CD o memoria USB y entregados a la Supervisión o interventoría en el informe mensual de pago.

ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

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.
El Operador debe garantizar que los vehículos empleados para transporte de alimentos cuenten con superficies y dispositivos de cierre, sean fabricados con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y de fácil limpieza y desinfección. Adicionalmente las superficies deberán permitir una adecuada circulación de aire.
Por tanto, el operador deberá acreditar que cuenta con un (01) vehículo automotor de transporte alimentos tipo furgón con SOAT, con revisión técnico – mecánica vigente, concepto higiénico sanitario vigente favorable expedido por la autoridad sanitaria competente 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, póliza responsabilidad civil contractual y responsabilidad civil extracontractual vigente, modelo 2020 en adelante, debe tener una capacidad mínima de carga de un (01) tonelada.

ASEO

Los productos se entregarán acorde a la modalidad de atención de cada institución y de acuerdo con la relación adjunta.

2.2 Insumos e implementos de aseo mínimos por lugar de almacenamiento temporal – Modalidad industrializada (MI).

PRODUCTO	NÚMERO DE SERVICIOS
Escoba plástica grande	1
Trapero de hilaza, sin goma	1
Recogedor de basura de plástico	1
Desinfectante líquido	1 litro mensual (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de desinfección)
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	1 litro mensual (la cantidad puede variar según las diluciones que se requieran y la necesidad de uso)
Bolsas plásticas biodegradables para los residuos orgánicos e inorgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
Kit de canecas para manejo de residuos	2 canecas por cada comedor escolar. Material: Polietileno de alta densidad. (verificar colores). Debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato

Fuente: Construcción propia UAPA-SACI

Nota: La estructura de dotación de aseo se debe garantizar a las 10 sedes educativas priorizadas para la operación del PAE de acuerdo a la modalidad de atención en la sede. Los elementos de aseo deben permanecer almacenados en lugares separados de materia primas y alimentos, en adecuadas condiciones y ser reemplazados o cada vez que se requiera o se evidencie su deterioro o desgaste.

ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

	Material Publicitario Es el material publicitario (pendones a entregar por sede educativa beneficiada por modalidad y tipo de complemento), utilizado para publicar la ficha técnica del contrato y los ciclos de menú de acuerdo con lo establecido en los Lineamiento técnicos Vigentes del Programa de Alimentación Escolar. Los pendones para entregar deben cumplir con las siguientes especificaciones: medidas 0,9 x 1.3 mts impreso en alta calidad sobre banner 13 oz (armado con tubos), deben ser dos (2) pendones por Establecimiento Educativo. Un pendón debe corresponder a la ficha técnica información del contrato, y el otro pendón al ciclo de menú. **IMPLEMENTACIÓN DE PLANES** • Implementación del Plan de Saneamiento Básico de acuerdo a lo establecido en resolución 2674 de 2013. • Implementación del plan de capacitación que debe contemplar la inducción del personal y mínimo 5 horas únicas de capacitación, conforme a la Resolución No. 2674 de 2013. • Implementación del sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST)
6) Obligaciones:	OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO 1. Pagar al contratista las sumas pactadas, en las condiciones y oportunidad establecidas en el contrato. 2. Suministrar en forma oportuna la información solicitada por el contratista de conformidad con lo señalado en el presente estudio previo y en el pliego de condiciones de la convocatoria. 3. Resolver las peticiones presentadas por el CONTRATISTA en los términos consagrados en la ley. 4. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte. 5. Exigir al CONTRATISTA la ejecución idónea del objeto del contrato. 6. Expedir y tramitar los certificados de cumplimiento del objeto contractual. 7. Ejercer la supervisión del contrato a través de un funcionario quien ejercerá el seguimiento permanente de la ejecución del Contrato y el cumplimiento de todas las obligaciones contractuales. 8. Aprobar las garantías exigidas. . **OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA** **GENERALES** 1.Dar cumplimiento al objeto y alcance del contrato de acuerdo con lo establecido en el presente documento y en sus anexos. 2.Estar en comunicación con el supervisor del contrato. 3.Permitir la labor de seguimiento y control que realiza el supervisor, atendiendo

ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

	y dando respuesta oportuna a las observaciones o requerimientos que se realicen. 4.Desarrollar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de Contratación. 5.Disponer del personal idóneo, así como de los recursos logísticos, materiales, y/o equipos, para desarrollar el contrato dentro de la oportunidad y con la calidad establecidos. 6.Dar a conocer a la Entidad cualquier reclamación que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre el objeto del Contrato o sobre sus obligaciones. 7.Identificar las oportunidades para promover la vinculación de mano de obra de personal local durante la ejecución del Contrato. 8.Implementar las medidas identificadas para promover el empleo local en el sitio donde se desarrolla la Consultoría. 9.Dar cabal cumplimiento al pacto de transparencia y declaraciones de la carta de presentación de la oferta. 10.Informar a la Entidad cuando ocurra una situación que implique una modificación del estado de los Riesgos existentes al momento de proponer o celebrar el contrato, como sería el caso de la existencia de investigaciones, medidas de aseguramiento o condenas proferidas en Colombia o en el extranjero que afecten al Consultor o incidan en su capacidad para continuar con la ejecución del Contrato. 11.Comunicarle a la Entidad cualquier circunstancia política, jurídica, social, económica, técnica, ambiental o de cualquier tipo, que pueda afectar la ejecución de este Contrato. 12.Manejar con la debida confidencialidad la información a que tenga acceso, así como la producida a lo largo de la ejecución del Contrato. 13.Aportar todo su conocimiento y experiencia para desarrollar adecuadamente el objeto del contrato de conformidad con lo requerido por el contratante. 14.Cumplir con las normas de gestión ambiental, así como con las normas del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo que rijan durante la vigencia del contrato y atender las acciones y evidencias que deben presentarse de conformidad con los anexos del contrato. 15.Realizar todos los pagos de honorarios y/o salarios, parafiscales e indemnizaciones a que haya lugar e igualmente dar cumplimiento a las normas de afiliación y pago de al Sistema de Seguridad Social Integral (salud, pensiones y riesgos) que le correspondan, de acuerdo con el personal que llegare a emplear en la ejecución del contrato, en las cuantías establecidas por la ley y oportunamente. Deberá demostrar el aporte a los sistemas de Seguridad Social Integral y Parafiscal (artículo 50 de la Ley 789 de 2002, artículo 41 Ley 80 de 1993) que le corresponda para cada pago o abono en cuenta de acuerdo a la forma de pago. 16.Manejar con la debida confidencialidad la información a que tenga acceso, así como la producida a lo largo de la ejecución del contrato. 17.Reportar la información relacionada con la ejecución del contrato o que tenga incidencia en ella cuando sea requerida por la Entidad 18.Cumplir los Protocolos de Bioseguridad, en particular a los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo previstos en la Resolución 312 de 2019, o la norma que lo modifique, complemente o sustituya.

ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

	19.Ejecutar el contrato con el Personal ofrecido en la propuesta. En caso de requerir el cambio de personal, por razones que deben quedar sustentadas en el expediente del contrato, el Interventor presentará las hojas de vida del aspirante, con sus respectivos soportes para evaluación de la Entidad, en un plazo no mayor a cinco (5) días hábiles contados a partir de que el Interventor solicite el cambio del personal. La persona que reemplazará al profesional del Personal debe cumplir con los requisitos mínimos descritos en el estudio previo y la invitación. **ESPECÍFICAS** Para efectos del cumplimiento del contrato, el contratista se compromete a cumplir, además de las obligaciones inherentes a la naturaleza del contrato y las derivadas de las disposiciones legales vigentes que regulan su actividad y la propuesta del contratista con las siguientes obligaciones: **1.** Cumplir con todas las obligaciones establecidas para el Operador en los lineamientos técnico administrativos del programa de alimentación escolar PAE, establecidos en la resolución 331 de 2021 y demás normas que la complementan. **2.** Suministrar complementos diarios modalidad industrializada en sitio en las jornadas de la mañana a los estudiantes de las diez Sedes Educativas rurales durante el plazo de ejecución del contrato a los Titulares de derechos registrados en la matrícula oficial del SIMAT, dando cumplimiento a la minuta patrón establecida por la UAPA en los lineamientos técnico administrativos del Programa de alimentación escolar PAE establecidos en la resolución 335 de 2021. **3.** Garantizar que los alimentos que componen el complemento alimentario industrializada se encuentren en las Sedes Educativas en los horarios acordados. **4.** Vincular el número de Manipuladores de alimentos en relación con el número de raciones por Sede Educativa. **5.** Entregar al personal manipulador de alimentos la dotación de vestido de trabajo y demás elementos de protección en las cantidades establecidas: mínimo una dotación completa, 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. La dotación a entregar corresponde a vestido, cofia, tapabocas y delantal en tela dacrón, guantes desechables. **6.** 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

ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

	educativa donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos. **7.** Ubicar durante los primeros 8 días calendario de ejecución del programa el formato de claridad en lugar visible para los actores del programa de alimentación escolar, de manera que se ejerza control social. **8.** El documento del plan de saneamiento básico 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. **9.** Realizar el transporte de alimentos 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 **10.** Los alimentos que integran las raciones de modalidad industrializada, 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 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 numeral 5.3.5.1 de los estudios previos. **11.** 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. **12.** 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. **13.** Todos los empaques de los alimentos deben ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes. **14.** Los alimentos que integran el complemento alimentario modalidad industrializada 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. **15.** Entregar las frutas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho. **16.** Garantizar que los envases y embalajes cumplan con 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. **17.** El personal transportador debe estar debidamente identificado y

ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

	uniformado y realizará la entrega de los productos al Docente y/o Directivo y/o Manipuladora de alimentos designada 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 ración industrializada. **18.** Desarrollar de acuerdo al cronograma establecido, el plan de capacitación, entregando evaluación de impacto (evaluación al inicio y al final de la capacitación) acta de capacitación, listado de asistencia y evidencias fotográficas. **19.** Solicitar autorización para reemplazar algún Profesional de los incluidos en la propuesta y presentar los documentos de quien lo reemplazará, para su aprobación por parte de la Supervisión del contrato. **20.** Elaborar y entregar el informe de ejecución dentro de los diez (10) días calendario del mes siguiente al desarrollo del Programa de Alimentación Escolar, el cual debe incluir información financiera, las actividades realizadas, registro fotográfico con fecha y demás soportes para evidenciar el cumplimiento del objeto contractual. Se debe entregar copia magnética del informe y los soportes. **21.** Dar cumplimiento a los pagos de seguridad social y parafiscal, del personal vinculado para la operación del programa alimentación escolar y allegar los comprobantes de pago como parte del informe mensual de ejecución. **22.** Realizar los pagos de honorarios, salarios, prestaciones sociales, indemnizaciones y demás emolumentos de carácter laboral del personal vinculado para la ejecución del contrato y adjuntar al informe mensual las evidencias que así lo acreditan. **23.** Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos. **24.** Realizar seguimiento a las actividades de limpieza y desinfección de los vehículos transportadores, de acuerdo a los programas presentados y autorizados por el del contrato. **25.** Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los complementos alimentarios los faltantes o devoluciones por no cumplimiento de las características propias de los alimentos. Reponer devoluciones o entregar faltantes de complementos alimentarios antes de la entrega del complemento; de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por un representante de la Sede Educativa y/o manipuladora de alimentos, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia al supervisor. **26.** Diligenciar todos los formatos para el seguimiento de la calidad que suministre la Secretaria social. **27.** Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de la interventoría y/o supervisor. **28.** Participar de los comités de seguimiento PAE conformados y

ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

<table>
<tr><td></td><td>programados en las diferentes Sedes Educativas.
29. Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y beneficiarios atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por la Entidad contratante como soporte de pago.</td></tr>
<tr><td>7) Supervisión</td><td>La supervisión del presente contrato estará a cargo de la SECRETARIA SOCIAL, EDUCACION, CULTURA Y DEPORTES, o quien haga sus veces, deberá vigilar y verificar que el contrato se desarrolle de acuerdo con las especificaciones, alcances y normas señaladas, sin que ello releve al contratista de su responsabilidad, así como deberá atender las funciones propias asignadas por la ley</td></tr>
<tr><td>8) Garantía:</td><td>
<table>
<tr><th>Amparo</th><th>Vigencia</th><th>Valor Asegurado</th></tr>
<tr><td>Cumplimiento general del Contrato y el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria que se le impongan</td><td>Igual al plazo de ejecución del contrato y 4 meses mas</td><td>Su cuantía será equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato.</td></tr>
<tr><td>Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales del personal que el Contratista haya de utilizar en el territorio nacional para la ejecución del contrato</td><td>Igual al plazo del Contrato y tres (3) años más.</td><td>Su cuantía será equivalente al cinco por ciento 5% del valor total del contrato.</td></tr>
<tr><td>Calidad del servicio
por los perjuicios derivados de la deficiente calidad del servicio prestado.</td><td>Igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.</td><td>Su cuantía será equivalente al diez por ciento 10% del valor total del contrato.</td></tr>
<tr><td>GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL
El contratista debe contratar un seguro que ampare la responsabilidad civil extracontractual de la entidad con las siguientes características:</td><td>Igual al periodo de ejecución del contrato.</td><td>El valor del amparo será de Doscientos (200) SMMLV de acuerdo con el artículo 2.2.1.2.3.1.17. del Decreto 1082 de 2015]</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>9) Apropiación presupuestal:</td><td>Certificado de Disponibilidad presupuestal No.00258 del 13 de febrero de 2026, AC22.01.0700-2024503180060-28- Servicio de apoyo a la permanencia con alimentación escolar, por la suma $ 47.177.017, valor a apropiar $45.006.140.</td></tr>
<tr><td>10) Cesión y Subcontratación</td><td>EL CONTRATISTA no podrá ceder el Contrato, sin previo consentimiento escrito del MUNICIPIO, pudiendo éste reservarse las razones que tenga para negar la aceptación de la cesión. En igual sentido, para la cesión de derechos económicos derivados del Contrato, las partes acuerdan que el Contratista deberá obtener consentimiento previo y escrito del Municipio para tal efecto. La autorización para subcontratar en ningún caso exonera al CONTRATISTA de la responsabilidad ni del cumplimiento de la totalidad de las obligaciones derivadas</td></tr>
</table>

ACEPTACIÓN DE OFERTA CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.191-2026 CELEBRADO ENTRE EL MUNICIPIO DE GUAMAL-META E INGENIERIA Y ALIMENTOS SAS

	de este Contrato.
11) Clausulas excepcionales :	En este contrato se entienden pactadas las cláusulas excepcionales previstas en los artículos 14 a 18 de la ley 80 de 1993, y demás normas que regulen la materia.
12) Multas y clausula penal:	En caso de incumplimiento parcial de las obligaciones por parte del contratista, éste faculta a la entidad para que le imponga multas sucesivas equivalentes hasta un diez (10%) del valor total del contrato, dependiendo de la gravedad del retraso o incumplimiento. Para todos los efectos las partes pactan como cláusula penal la suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del Contrato.
13) Liquidación:	Dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la expiración terminación del contrato se realizará la liquidación del mismo, de conformidad con la normatividad vigente.
14) Ausencia de relación laboral	El contratista goza de plena autonomía para el cumplimiento de las obligaciones contraídas mediante el presente contrato y obrará bajo su absoluta responsabilidad; por lo tanto, el mismo no genera relación laboral con EL MUNICIPIO DE GUAMAL ni entre este y el personal que el contratista pueda vincular para la ejecución del contrato.
15) Domicilio:	Para todos los efectos legales, judiciales o extrajudiciales se tendrá como domicilio el Municipio de GUAMAL - META
16) Documentos integrantes del contrato:	Hacen parte del presente contrato el Certificado de Disponibilidad Presupuestal y los demás documentos expedidos en la etapa precontractual, contractual y postcontractual.
17) Requisitos de perfeccionamiento y ejecución:	El presente Contrato se perfeccionará con la firma electrónica de las partes en la plataforma SECOP II; para su ejecución se requiere: a. la expedición del Registro Presupuestal, b. la aprobación de la garantía única de cumplimiento y c. la firma del acta de inicio.
18) Notificaciones :	Los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones que las partes deban hacer en virtud de la relación contractual constarán por escrito y se entenderán debidamente efectuadas solo si son entregadas personalmente o por correo electrónico a la persona y a las direcciones indicadas a continuación: I) Por parte del MUNICIPIO, en la calle 13 N°7-09 Palacio Municipal Julio Londardy Moreno Camacho en Guamal- Meta o al correo electrónico contratación@guamal-meta.gov.co II) Al contratista, en la Ccarrera 13 32-93, de Bogotá - correo electrónico ingeandfood@gmail.com, -Celular 3163051271
ESTE DOCUMENTO HACE PARTE INTEGRAL DEL CONTRATO ELECTRÓNICO, Y SE ENTIENDE ACEPTADO CON LA SUSCRIPCIÓN ELECTRÓNICA A TRAVÉS DEL PORTAL SECOP II	
Elaboró: Shadia Muyir D. **–** Abg. Contratista secretaría Jurídica y de Contratación Púbica	
Revisó y aprobó: Laura Leonor Bello Reyes **–** secretaria Jurídica y de Contratación Púbica (e)	